

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 22

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

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.07.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

htrhotelrevue Nr. 22 / 3. Juni 2010

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Din Traumjob findsch bi Eus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

HOTEL CAREER

Aktuell über 750 Hotel- und
Gastronomiejobs in der
Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

www.hotelleriesuisse.ch

**Unser
Beraternetzwerk –
Ihr Erfolg**

Auf unserer
Webseite unter:
Rubrik Beratung
«Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

**Pour une carrière
dans le tourisme,
suivez la formation en
emploi de Gestionnaire
en tourisme ES.**

Internationale Schule für Touristik
International School of Tourism Management
Ecole Internationale de Tourisme

IST

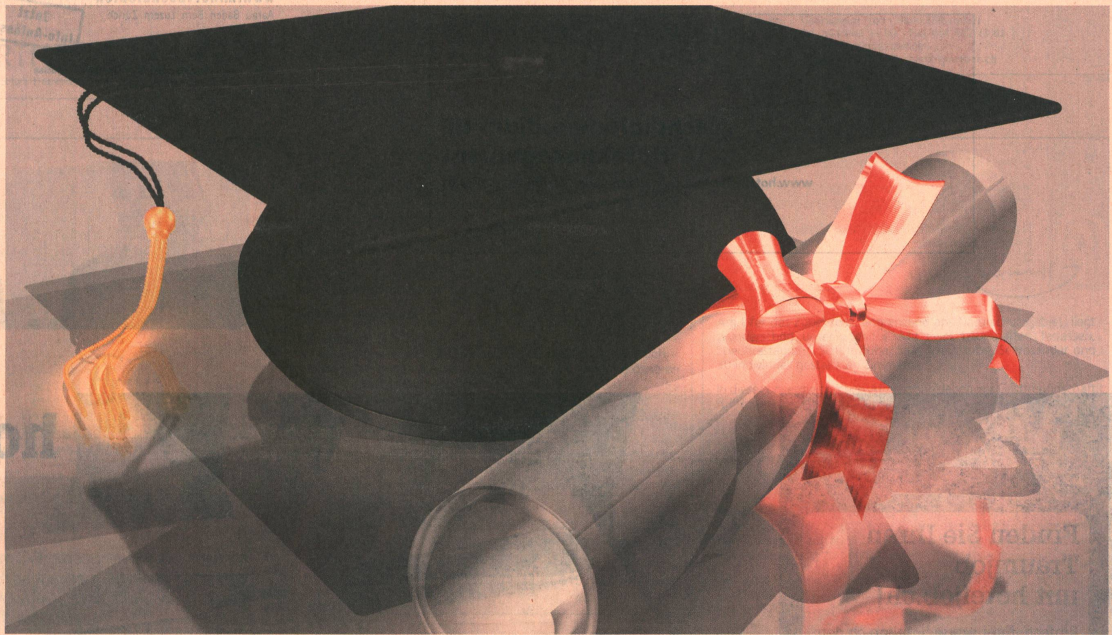
Av. B. Constant 1, 1003 Lausanne
Tél 021 323 30 90, www.eit-lausanne.ch.

Inhalt / Sommaire

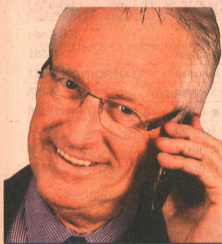
Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	3-9
Suisse romande	9
Svizzera italiana	-
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	9
Immobilien	10

Weiterbildung

Titeljagd oder
nützliche
Weiterbildung –
Was sind Titel und
Diplome wert?



Jahrmarkt der Eitelkeiten



ANSGAR SCHÄFER
PERSONALBERATER SEIT 1990,
INHABER SCHAEFER & PARTNER
PERSONAL MANAGEMENT GMBH,
DÜBENDORF

Es lässt sich nicht wegreden, dass Titel aller Art von alters her hoch im Kurs stehen. Das Phänomen hat einen Namen: Hans Hermann Weyer alias «der schöne Consul» verkaufte Anfang 1990er-Jahre öffentlich im Fernsehen Orden, Adelstitel, Ritterschläge, Doktorhüte und Diplomatenspässe. Gegen reichlich Bares, versteht sich, und in einer eigenen Sendung mit acht Folgen bei RTL plus.

Heisst das nun, dass Titel und Diplome – trotz Statussymbol-Charakter – weniger wert sind? Klare Antwort: Nein! Der Besuch einer Tourismus- oder Hotelfachschule, der Erwerb eines eidgenössischen Titels, wie z.B. eidg. dipl. Marketingleiter, Verkaufsleiter, Controllers sowie Nachdiplomstudien und Uni-Abschlüsse grundsätzlich, sind heutzutage schlicht Gold wert.

Der Erwerb eines Bachelors BBA, eines MAS (Master of Advanced Studies) eines EMBA (Executive MBA) oder auch ein höherer technischer Ausbildungsgang in Richtung dipl. Ing. HTL oder ETH, sind ein Beweis dafür, dass man intellektuelle Kapazitäten mitbringt und sich in einem schwierigen Umfeld behaupten hat. Es ist in der Regel auch ein Hinweis auf besondere Leistungsfähigkeit!

Reaktionen der Wirtschaft

VR- und GL-Mitglieder, Linienvorge-setzte und HR-Manager legen grössten Wert auf eine solide Weiterbildung bei der Auswahl ihrer zukünftigen Kaderleute. Im Rahmen der komplexeren werdenden Märkte sind eine hohe Qualifikation, kombiniert

mit emotionaler und sozialer Kompetenz, ein absolutes Muss.

Was tun?

Während sich nun manch einer auf seinem Fachschulabschluss ausruht, haben in industriellen Kreisen bereits über 10% der Befragten ein Doppelstudium auf sich genommen. Der Aufwand lohnt sich in jedem Fall, da eine einzelne Disziplin heutzutage die auf künftige Unternehmer wartenden Anforderungen kaum noch abdeckt. Gleichwohl muss man auch relativieren. Ein akademischer Grad ist hierzulande noch keine Garantie für eine lukrative Karriere. Während in Frankreich beispielsweise ein Diplom der Ecole Nationale d'Administration einem Karriereschub resp. einer Eintrittskarte für die Management-Ebene

gleichkommt, wird in der Schweiz sorgfältig darauf geachtet, dass sich Theorie und Praxis die Waage halten.

Selbstoptimierung durch Weiterbildung Die Absolvierung von höheren Fachschulen HF, Fachhochschulen FH, Universitäten bzw. branchenspezifischen Unternehmensseminaren oder Nachdiplomlehrgängen sollte erst der Anfang sein! Eine branchenübergreifende Zusatzausbildung für Gastronomen, Hoteliers und Touristiker z.B. in Richtung Marketing oder Betriebsökonomie allgemein erhöht langfristig die Chancen, wichtige Kaderpositionen in Top-Unternehmen zu bekommen und optimal auszufüllen.

Fazit: Unterschätzen Sie nicht Ihre Lernfähigkeit! See you at school!



htrnews – jetzt registrieren und gewinnen

Mit der **htr hotel revue** und dem neuen wöchentlichen **newsletter htrnews** sind Sie rundum informiert über die Branche, die Trends und die Konkurrenz.
Jetzt unter htr.ch registrieren und eine **exklusive Geschenk-Packung der Selection-Dyhrberg** gewinnen. Anmeldeschluss für die Verlosung ist der 31. Juli 2010.

htr hotel revue www.htr.ch

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFI

DER WEIN BERATER

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSWISSE

Mit international anerkanntem Zertifikat WSET Level 3

WEITERE INFORMATIONEN?

TERMEINE
10 Seminartage berufsbegleitend
Start: Montag, 6. September 2010

PREIS
CHF 2'990.-

GASTROSWISSE
0772 3180

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

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

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

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



Die branchenspezifische Ausbildung an der Hotel und Tourismus-Handelschule hotellerie-suisse ist eine praxisnahe Alternative zur KV-Lehre. Bereits nach zwei Jahren (inkl. Praktikum) kann die Ausbildung mit dem Diplom für kaufmännische Mitarbeitende in Hotellerie und Tourismus von hotellerie-suisse abgeschlossen werden, nach drei Jahren folgt der Eidg. KV-Abschluss B-/E-/M-Profil der Branche Hotel-Gastro-Tourismus (HGT). Die Ausbildung kann auch zweisprachig (Englisch/Deutsch) absolviert werden.

www.minervaschulen.ch
Aarau Baden Bern Luzern Zürich

Jetzt Info-Anlässe!

Vorteil MINERVA®
Eine Schule der Kallidos Bildungsgruppe Schweiz
7200-4100

Hotel- und Tourismus-Handelschule hotellerie-suisse

ÜBER FÜHRUNG diskutieren

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotellerie-suisse.ch/weiterbildung, Telefon 031 370 43 01

hotellerie-suisse
Swiss Hotel Association

hoteljob.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.

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de bar / Geschäftsführer (w/m)	Region Ostschweiz	J14543
Barmaid/ Barman (England - Dorset)	International	J14453
Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J14520
Bartender (m/w)	International	J14306
Barmitarbeiterin/Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J14440
Barmanager/in (England - London)	International	J14450
Chef de Bar / Barleiterin	Region Mittelland (SO,AG)	J14572

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Executive Housekeeper (m/w)	Region Bern	J14547
Zimmerfrau	Region Zürich	J14579
Leiterin Hotellerie	Region Bern	J14504
Hauswirtschaftsleitung	Region Zürich	J14559
Teamleiterin Hauswirtschaft	Region Zentralschweiz	J14312
Leiterin Hotellerie	Region Bern	J14336
Mitarbeiterin Roomservice (30%)	Region Basel	J14350

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stv. Leiterin	Region Zentralschweiz	J14334
Gastgeberin	Region Zürich	J14457
Mitarbeiter/in Badaufsicht (auch Teilzeitsumum möglich)	Region Zentralschweiz	J14514

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J14496
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422

Lehrstellen/ Praktikum

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

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung, COO	44	CH	per sofort	D F E P
B1188	Chef de partie, Souchef	40	DE	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
B617	Hauswirtschaft/Office/ Front-Office	21	CH	per sofort	D F E
B174	Küchenchef, Koch	45	CH	per sofort	D F E S, JAP
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B354	Restaurantassist, Empfangsassistent, Serviceangestellte/Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F E TR
B1153	Service	35	DE	per sofort	D E
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

Stand per 31. 5. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

One of the most beautiful towns in the world.

Gastfreundschaft auf hohem Level zelebrieren. Die Wettbewerbsvorteile des lokal besten und zugleich grössten First-Class-Hotels mit über 100 Komfortzimmern und Deluxe-Suiten an allerbesten Lage optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Restaurants und für die Abteilung Rooms Division übernehmen. Die gesamten Operations leiten. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. Nach einem Jahr die geplante Nachfolge als Direktorin antreten. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – einem Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Das infrastrukturell einzigartige Hotel mit architektonisch herausragendem Wellness-Bereich inkl. Indoor-Pool, Saunen und Erlebnisduschen sowie Conference-Center und Kids-Club gehört zu einer der exklusivsten CH-Hotelgruppen im Premium-Segment! Auch der attraktive Standort, ein weltbekannter CH-Ferienort, ist Teil des Erfolgsrezepts: Im entsprechenden europäischen Destinationsvergleich nimmt er regelmässig im Ranking einen Spitzenplatz ein und erreicht als eine der wenigen Destinationen in den Bereichen Nachfrageentwicklung, Auslastung und Ertragskraft hohe Indexwerte.

Resident Manager

als zukünftige Direktorin, zukünftiger Direktor 4**** Superior Hotel

Für diese spannende Executive Position mit geplanter Nachfolgeregelung benötigen Sie einige Jahre Erfahrung auf Kaderebene, z.B. als Director of F & B, RDM oder Vize, sind ab ca. 30 Jahren und verstehen sich als kommunikativer Gastgeber mit Flair für Erlebnisgastronomie. Sie entlasten den Direktor in allen wichtigen Bereichen, verfügen über den Abschluss einer der etablierten, vorzugsweise schweizerischen Hotelfachschulen und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Department Heads. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch: D/E/F sind ein Must.

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, kommunizieren und stimmen sich eng ab mit den Entscheidungsträgern innerhalb der Hotelgruppe und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie sind der Junghoteliere, die Junghoteliere mit Potential! Wenn Sie die ultimative Herausforderung suchen und einen gehörigen Touch «Swissness» mitbringen, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf. Ausserhalb der Bürozeiten erreichen Sie Ihren Berater auf Mobile +41 79 402 53 00

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

We Are In Search Of Excellence. What About You?

Manchmal ist weniger mehr: Das trifft sowohl auf das kleine eingespielte Team von 5-6 Mitarbeitenden zu als auch auf die sich im Aufschwung befindliche Privatklinik mit überschaubarer Grösse – übrigens an optimaler Citylage eines zweisprachigen Kantonshauptorts. Das Gebäude wird zur Zeit aktiv um- und ausgebaut, spannende Zukunftsprojekte werden umgesetzt und in Sachen Kulinarik geht alles in Richtung frisch, speziell und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend.

Genau hier wollen wir mit Ihnen in Zukunft Akzente setzen: Traumjob für experimentierfreudige Kochkünstler mit dem Auge fürs Detail, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen! Die noch selbst auf den Markt gehen und Ideen umsetzen können. Dafür werden Sie entschädigt mit Foodcosts, die Ihnen praktisch keine Grenzen setzen. Sie haben freie Lieferantenwahl und dürfen Ansprechpartner auf Augenhöhe erwarten: Ein Profi-Management aus der Luxushotellerie stammend, das darauf wartet mit Ihnen zusammen das Unternehmen weiterzubringen.

Chef de cuisine – Küchenchef/in

einer exklusiven Privatklinik auf Stufe Deluxe-Hotellerie

Uns schwebt vor, dass Sie neuen Wind hineinbringen, dass man von «Ihrer Küche» spricht und die anspruchsvollen Privatpatienten das Gefühl bekommen in einem First-Class-Restaurant verwöhnt zu werden. Ohne Berührungängste besuchen Sie die Patienten regelmässig persönlich! Nehmen Wünsche und Anregungen entgegen und führen eine peppige, trendige Küche mit mediterranem Einschlag ergänzt durch saisonale und regionale Spezialitäten. Das Ganze leicht, knackig, markfrisch bei top Qualität und optisch ansprechend serviert.

Vorteile dieser spannenden unternehmerisch geprägten Pionieraufgabe: Abends und bei entsprechender Organisation jedes zweite Wochenende frei sowie eine absolut attraktive Entlohnung. Idealerweise können Sie sich auf Französisch verständigen oder bringen aussergewöhnliche Französischkenntnisse mit. Diätetischer Erfahrung ist nicht nötig. – Are You In Search Of Excellence? Dann bitte Lebenslauf mit Foto per E-Mail einsenden oder anrufen. Unter +41 79 402 53 00 – auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten. Ich freue mich auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

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



GLÄRNISCHHOF
STADT & BUSINESSHOTEL · ZÜRICH

Adecco Hotel & Catering, der führende Personaldienstleister für die Hotellerie und Gastronomie.

«All unsere Bemühungen haben zum Ziel, einen umweltbewussten Ort der Begegnung zu schaffen, in welchem unsere Gäste und unsere Mitarbeiter im Mittelpunkt stehen, Vertrauen geniessen und ein Gefühl von Zufriedenheit erlangen». (Hotel Glärnischhof)

Für unsere Mandantin, die Glärnischhof AG in Zürich suchen wir per Februar 2011 einen

Hoteldirektor

Ihre Herausforderung

Sie sind verantwortlich für die Gesamtleitung des Betriebes mit rund 55 Mitarbeitenden. Neben 62 Zimmern in 4 Kategorien gehören auch das Restaurant «Vivace» mit feiner, ausgewogener, mediterraner Küche, das mit dem goldenen Fisch ausgezeichnete «Le Poisson» sowie die gediegene «Glärnischhof Bar» zum Umfang Ihres Betriebes.

Ihre Kompetenzen

Sie bringen eine Ausbildung an einer renommierten Hotelfachschule mit. Erfahrung in der 4-5* Stadthotellerie in einer vergleichbaren Position oder mehrjährige Erfahrung als Vizedirektor. Marktkennntnisse im Raum Zürich sind ein Muss. Sie besitzen sehr gute Betriebswirtschafts- sowie Marketingkenntnisse und vermögen Ihr Team vom umfassenden Dienstleistungsgedanken, mit dem Ziel einer konsequenten Kundenausrichtung, zu überzeugen. Dank Ihrer ausgeglichenen Persönlichkeit und Ihrer hohen Eigen- und Sozialkompetenz verlieren Sie auch in hektischen Situationen nie den Überblick. Deutsch ist Ihre Muttersprache, von Vorteil Schweizerdeutsch. Sie verfügen über ausgezeichnete Englischkenntnisse in Wort und Schrift. Jede weitere Sprache ist von Vorteil. Idealerweise 35-45 Jahre.

Ihre Perspektiven

Sie sind bereit für ein langfristiges Engagement und können sich vorstellen, Ihren Lebensmittelpunkt im Grossraum Zürich zu beziehen. Auf Sie wartet eine interessante und spannende Herausforderung in einem familiären und mitarbeiterorientierten Unternehmen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an: Adecco Human Resources AG, Hotel & Catering, Herr Lucien Geyer, Gessnerallee 46, PF 4125, CH-8021 Zürich, +41 44 297 79 79, lucien.geyer@adecco.ch

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

adecco.ch

Das Hilton Zurich Airport ist ein Flughafenhotel der 5****-Kategorie und bietet unseren internationalen Gästen alle Annehmlichkeiten eines Businesshotels. Für unser Küchenteam suchen wir per sofort (oder nach Vereinbarung) eine/n

Commis de Cuisine (m/w)

Als Jungkoch unterstützen Sie unser Küchenteam auf allen Posten – vorwiegend jedoch in unserer Showküche (à la carte).

Anforderungsprofil

Wir erwarten von Ihnen:

- eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- erste Erfahrung (auch die Lehre zählt dazu) in einem grösseren Betrieb (Kettenhotellerie von Vorteil, aber kein Muss)
- fließende Deutsch- und erste Englischkenntnisse
- extrovertiertes und freundliches Auftreten mit Sinn für zukunftsweisenden Gästeservice

Wir bieten Ihnen alle Annehmlichkeiten eines internationalen Hotel-Unternehmens (sehr attraktive Reisemöglichkeiten, Weiterbildungsmöglichkeiten, usw.) und natürlich ein motiviertes und engagiertes Team.

Ihre Bewerbung können Sie gerne (am liebsten in elektronischer Form) an Herrn Christian Schmid, christian.schmid@hilton.com richten.

Hilton Zurich Airport, Hohenbühlstrasse 10, 8152 Opfikon-Glattbrugg, Tel. 044 828 55 46.



WALDHAUS FLIMS
MOUNTAIN RESORT & SPA

Eine extravagante Wohlfühlwelt

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

BE DELIGHTED - Gäste entzücken heisst unsere Mission. Glückliche Mitarbeiter sind bei uns ebenso viel wert wie glückliche Gäste. Denn nur entzückende Mitarbeiter können Gäste begeistern.

Per 01. August oder nach Vereinbarung suchen wir einen vom Wellness-Gedanken begeisterten SPA-Manager. Kreativ, herzlich und zuverlässig tragen Sie erfolgreich die Verantwortung für den gesamten Spa-Bereich.

Für diese verantwortungsvolle Position bringen Sie bereits einen grossen Erfahrungsschatz als Spa-Manager in 5-Sterne Hotels mit und verfügen über eine fachlich fundierte Ausbildung in den Bereichen Wellness, Gesundheit, Fitness sowie Kosmetikbereich.

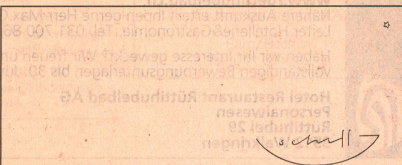
Als Führungserfahrene, teamorientierte und positiv eingestellte Persönlichkeit haben Sie ein gutes Gespür für die Wünsche unserer anspruchsvollen Gäste, die Sie mit einem motivierten Team von über 20 Mitarbeitenden rundum verwöhnen. Hotel- und betriebswirtschaftliche Erfahrung, Organisations- und Verkaufstalent sowie Stilsicherheit in D/E (gerne auch F/I) runden das Idealprofil ab.

Entzückt - erleuchtet?

Dann senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: b.sinzig@waldhaus-flims.ch

Waldhaus Flims | Via del Parc | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 39
b.sinzig@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch

The leading
Small Hotels
of the World



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuell gestalteten Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Gastgeberin / Chef de Service (w/m)

(ganzjährig oder Saison)

Sie sind warmherzig, humorvoll, etwa 23-36 Jahre jung, haben bereits gute Service- und erste Führungserfahrung. Sie verstehen Ihr Handwerk, wissen 4 bis 8 MitarbeiterInnen vorzustehen und unsere Gäste echt zu begeistern.

Ein wunderschöner Ort, eine anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen.

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

BEREST AG

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

Für unseren jüngsten Zuwachs, das Restaurant Githüttli mitten in Basel, suchen wir per 01. August 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

Sie führen das Traditionsrestaurant, mit dem gemächlichen Speiselokal für gehobene Ansprüche im 1. Stock und der typischen Basler-Beiz, mit seinen 15 Mitarbeitern als disziplinierter Gastro-Profi der Spass am Umgang mit Menschen hat. Sie sind ein Gastgeber mit Leib und Seele der den Gästekontakt liebt und trotzdem unternehmerisch denkt.

Sie haben einen soliden Werdegang in der Gastronomie absolviert, sich weitergebildet, sind einsatzfreudig und haben bereits erste Führungserfahrungen gesammelt. Sie sind top motiviert und wollen einen weiteren wichtigen Schritt in Ihrer Zukunftsplanung unternehmen?

Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (CV, Foto, Zeugnisse).

Herr Roland Högger steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Roland Högger
BEREST AG
Thannerstrasse 30, 4054 Basel
Tel. 061 / 228 95 55
r.hogger@berest.com
www.berest.com

RESTAURANT HOTEL
RÜTHIHUBELBAD

Die Rüthihubelbad AG, mit neu umgebautem Restaurant sucht per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung

Küchenchef / Küchenchefin**Ihre Aufgaben**

- ✓ Operative, personelle und betriebswirtschaftliche Führung der Küche
- ✓ Sicherstellung der Qualität
- ✓ Kreativ und leidenschaftlich unsere neuzeitliche Emmentaler Küche mit biologischen und regionalen Produkten erfolgreich positionieren
- ✓ Planung der à la carte-, Bankett- und Tagesmenu sowie saisonale Angebote
- ✓ Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

Ihr Profil

- ✓ Führungserfahrung einer Küchenbrigade und in der Lehrlingsausbildung
- ✓ Hohe Sozialkompetenz und Belastbarkeit
- ✓ Kenntnisse der vegetarischen Küche
- ✓ Offener Kommunikationsstil, team- und lösungsorientiert
- ✓ Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- ✓ Vernetztes Denken und Handeln
- ✓ Gute Kenntnisse von Word, Excel

Wir bieten

- ✓ Interessante, abwechslungsreiche Kaderstelle sowie modernes Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Entfaltung.
- ✓ Eingespeltes Team.
- ✓ Neuzzeitliche Anstellungsbedingungen.

Informationen zu unserer Institution finden Sie unter www.ruethihubelbad.ch. Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Max Gugelmann, Leiter Hotellerie&Gastronomie, Tel. 031 700 86 88

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis 30. Juni 2010.

Hotel Restaurant Rüthihubelbad AG
Personalwesen
Rüthihubel 29
3512 Walkringen



Just be as you are

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Stv. Geschäftsführer/in

für unseren Betrieb in Basel / Allschwil

Das Zic Zac Basel verfügt über 400 Plätze in den verschiedenen Restaurants und 300 Sitzplätze in der Gartenwirtschaft. Der Staff umfasst 45 Mitarbeitende.

Aufgabenbereich:

Operative Leitung der verschiedenen Restaurants / Bars
Mitarbeiterrekrutierung und Schulung
Mitarbeiterentschädigung / Lohnbuchhaltung
Diverse administrative Arbeiten

Anforderungen:

Abschlossene Hotelfachschule
Deutsch und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
25 bis 35 Jahre alt
Verlässlichkeit und Organisationstalent gehören zu Ihren Stärken
Sind Sie interessiert und erfüllen die obengenannten Anforderungen?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung z.Hd. Uns Kohler!

Zic Zac Basel

Baslerstrasse 355 | 4123 Allschwil | Tel. 061 302 12 20 | info@ziczac-basel.ch | www.ziczac-basel.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 Perspektive lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäcker-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Rüelstrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Qualitätscoach (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Unterstützung, Beratung und Überwachung der Betriebe in fachlicher und organisatorischer Hinsicht verantwortlich. Dies beinhaltet das Qualitätsmanagement im F&B-Bereich sowie die Qualitätssicherung, die Einarbeitung, Planung und Implementierung eines Qualitätsmanagementsystems sowie des Rezeptierungsprogramms «Carosoft» in den Betrieben. Des Weiteren gehören die Weiterentwicklung des Projekts «Bewusst geniessen» sowie die Planung von Aktionen und Promotionen, die Einarbeitung und Einführung von F&B-Konzepten, die Unterstützung und Mithilfe bei Neueröffnungen, die Unterstützung der Kleinbetriebe bezüglich des Cook&Chill-Verfahrens, die Zusammenarbeit mit Gruppenleitern und der Abteilung Einkauf und zuletzt das Marktmonitoring in Ihren Verantwortungsbereich.

Ihr Profil: Wir suchen eine motivierte, engagierte und flexible Person, welche über eine Ausbildung als Koch verfügt. Vorzugsweise haben Sie Erfahrung sowohl in der Gemeinschaftsgastronomie als auch im gehobenen Segment. Eine Ausbildung zum eldg. dipl. Gastronomiekoch oder eldg. dipl. Küchenchef sind von Vorteil. Sie bringen Erfahrung in den Bereichen Ernährungsberatung und Qualitätsmanagement mit und kennen sich auch mit der Angebotsplanung und Kalkulationen aus. EKAS und HACCP-Richtlinien sind für Sie keine Fremdwörter. Zudem verfügen Sie über EDV-Kenntnisse, sind qualitätsorientiert, flexibel sowie belastbar. Sie besitzen eine natürliche Autorität sowie eine ausgeprägte Sozialkompetenz und sind innovations- und begeisterungsfähig.

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

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

Suchen Sie eine neue Herausforderung?
Dann sollten Sie unser Haus kennenlernen.

Wir suchen für unser schönes, modern eingerichtetes Hotel mit Seminarbereich im Oberrhein, per 1. Juli 2010

**GESCHÄFTSFÜHRER/IN
GASTGEBER/IN**

(Es können auch 2 Personen sein.)

Das Hotel wurde im Jahr 2008 eröffnet. Unser Haus liegt in unmittelbarer Nähe zum Dorzentrum, Bahnhof, Golfplatz und Loipe und verfügt über 15 1½-Zi.- und 3½-Zimmer-Appartements. Im Erdgeschoss befinden sich der Eingangsbereich mit Reception, Seminarraum, Frühstücksraum und eine gemütliche Lounge.

Wir suchen Persönlichkeiten mit viel Engagement, unternehmerischem Denken und Handeln, Management- und Marketingkenntnissen. Sprachen: Deutsch und Italienisch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit! Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Zuschriften unter Chiffre 6952-3990 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Klar zum Auslaufen? Wir sind ein junges, dynamisches Team uns suchen zur Verstärkung

1 Chef de Partie 1 Commis de Cuisine 1 Chef de Rang

Das kleine Genusshotel direkt am Untersee mit weitem Blick über den See und auf die ungewöhnlichen Vulkanberge des Hegau

- 18 Doppelzimmer mit Balkon und Seeblick
- gepflegtes à-la-carte-Restaurant
- unkomplizierte Seebeiz für kleine Häppchen und bodenständige Gerichte
- drei Seeterrassen
- Seminar- und Bankettträumlichkeiten für bis zu 100 Personen

Fühlen Sie sich angesprochen?

Antonio Oliveira freut sich auf Ihre Bewerbung.

Welcome on board!

Ab sofort oder nach Vereinbarung kann es losgehen!

SEEHOTEL SCHIFF MANNENBACH

8268 Mannenbach, Telefon 071 663 41 41
info@seehotel-schiff.ch, www.seehotel.ch

Wir suchen für unseren mittelgrossen Hotel-Garnbetrieb in der Zentralschweiz per sofort oder nach Vereinbarung junge, initiativ

Gastgeberin**Wir erwarten:**

- Mehrjährige Rezeptionserfahrung
- Mehrsprachigkeit
- Führungserfahrung im Rahmen eines kleinen Teams
- Fidelio-8-Kenntnisse
- Verkaufserfahrung wäre von Vorteil

Wir bieten:

- Modernen Betrieb
- Zeitgemässe Arbeitsbedingungen
- Selbstständiges Arbeiten
- Faire Entlohnung

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, so senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Salärvorstellung unter Chiffre 7270-4195 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Souschef & Saucier

Das Restaurant Walhalla mit italienischer Spitzenküche gehört zu den top Adressen der Region und die Brasserie mit regionaler Schweizer Küche zu den beliebtesten In-Kneipen der Stadt.

Für mein 11-köpfiges Küchenteam suche ich meine Co-Führung. Ich habe konkrete Vorstellungen, welche Voraussetzungen Sie mitbringen müssen:

- • • Ihre Bildung und Erfahrung garantieren Konstanz auf hohem Niveau. Sie ermöglichen die Teilnahme in Gastro-Führern und bei Wettbewerben.
- • • Ihre Kochkünste und Kreativität sind genauso beeindruckend wie die von Ihnen angerichteten Teller.
- • • Sie sind ein Teamplayer, führen aber konsequent mit meinen Zielvorgaben zu tollen Leistungen.
- • • Das tägliche Briefing, sowie regelmässige Schulungen und die Lehrlingsausbildung sind für Sie selbstverständlich.
- • • Im Hygienebereich verstehen Sie bei Abweichungen genauso wenig Spass wie ich und sind sich gewöhnt, persönlich zu kontrollieren.

Von Anfang an ein 13. Monatslohn und vor allem ein aufgestelltes Team warten auf Sie!

Die Stelle ist ab sofort frei. Bitte bewerben Sie sich per Mail mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen. Gerne gebe ich Ihnen auch telefonisch Auskunft. Ich freue mich auf Sie!

Best Western



Herzlich

Marco Goerg, Küchenchef

Bahnhofplatz | 9001 St. Gallen
Telefon +41 71 228 28 06
kueche@hotelwalhalla.ch



www.hotelwalhalla.ch

JUNGFRAU LODGE

SWISS MOUNTAIN HOTEL
Grindelwald

Für unser 3-Sterne-Hotel mit 90 Betten in Grindelwald suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in

Mit Berufserfahrung und Sprachkenntnisse
D, F, E in Wort und Schrift
Anfänger wird gerne angelernt

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich:
Jungfrau Lodge, Renata Märkle, Postfach 70, 3818 Grindelwald
Info@jungfraulodge.ch

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Einwohnergemeinde Münsingen suchen wir für das Restaurant Schlossgut mit Gemeindefeischal 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 Saalbenutzung und Aussenanlagen.

Folgende Infrastruktur steht zur Verfügung:

- Gaststube 60 Sitzplätze
- Sali 1 30 Sitzplätze
- Sali 2 40 Sitzplätze
- Sitzungszimmer 20 Sitzplätze
- Terrasse 100 Sitzplätze
- Gemeindefeischal (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 Übernahmebedingungen 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



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 Konditorei-Bäckerei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria im Botanischen Garten

Zollikerstrasse 107, 8008 Zürich

suchen wir per Mitte August 2010 einen

Betriebsleiter

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie hauptsächlich für die Führung und Organisation des Betriebes gemäss den Richtlinien der Universität zuständig. Sie fungieren als Gastgeber und sind für die Erreichung der finanziellen und qualitativen Ziele, die Führung der 3 Mitarbeitenden sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Zudem übernehmen Sie verschiedene Aufgaben wie die aktive Mitarbeit im Betrieb, die Durchführung von Sonderanlässen, die Sicherstellung der Gästezufriedenheit, die Erledigung des Bestellwesens sowie die Akquisition neuer Gäste. Ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet gehören die Angebots- und Aktionsplanung, die Erledigung der Inventarisierung, die Bearbeitung der Tages- und Monatsabschlüsse, das Regenerieren der angelieferten Menüs sowie die Ausführung allgemeiner administrativer Arbeiten.

Ihr Profil: Wir suchen einen flexiblen, engagierten und teamfähigen Betriebsleiter, welcher über eine abgeschlossene Berufsbildung als Koch sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse verfügt. Sie haben bereits Führungserfahrung und besitzen versierte 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 belastbar. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 09.00 – 17.00 Uhr. Zu beachten gilt, dass die Cafeteria von April bis Oktober 7 Tage geöffnet ist und dann auch Einsätze am Wochenende vorgesehen sind. Zudem ist zu beachten, dass die Cafeteria während 1–2 Wochen über Weihnachten geschlossen bleibt.

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

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



Eine extravagante Wohlfühlwelt

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

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

Chef de Partie / Commis de cuisine Chef Pâtissier / Commis Pâtissier

Mit viel Kreativität, Engagement und Fachwissen bereichern Sie unsere Küche «Rotonde». Neben dem fachlichen Know-how stellen Sie auch Ihr Organisationstalent, Ihre Flexibilität und Ihre Belastbarkeit unter Beweis.

Nachportier / (m/w)

Sie betreuen unsere internationalen Gäste zuvorkommend in der Nacht. Ihr sicheres Auftreten sowie Ihre Belastbarkeit, Ihre guten Sprachkenntnisse (D/E evtl. F/I) und Ihre Fidelio-Erfahrungen runden Ihr Profil ab.

Entzückt – erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team! Bernd Sinzig, Human Resources Manager, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Flims | Via del Parc | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)91 928 48 48 | F +41 (0)91 928 48 58
b.sinzig@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch



Per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir

Sales & Marketing Manager (m/w) TITLIS BUSINESS EVENTS

Sie sind verantwortlich für die Akquisition von Kunden für alle unsere Dienstleistungen (Hotels, Restaurants und Bahn) in der Schweiz, Deutschland, Benelux, UK und Skandinavien. Der Schwerpunkt liegt beim Segment MICE (Titlis Business Events) und beim Verkauf von F&B Leistungen unserer Hotels und Restaurants.

Einer engagierten, begeisterungsfähigen Persönlichkeit bieten wir eine interessante Herausforderung, die Spielraum für Innovation lässt. Sie verfügen über die nötige Fachkompetenz im Hotel (F&B Know how), Marketing und Verkauf sowie über Auslands- und Reiseerfahrung. Zudem sind Sie sowohl in Deutsch als auch in Englisch mündlich wie schriftlich verhandlungssicher und beherrschen eventuell noch andere Fremdsprachen (Französisch/Italienisch).

Gerne gibt Ihnen André Küttel, Director of Sales & Marketing, persönlich weitere Details bekannt – Sie erreichen ihn unter 079 663 10 00 oder akuttel@titlis.ch. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte direkt an unser HR-Departement. Wir freuen uns auf Sie!

Titlis Rotair, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg
Telefon: 041 639 50 59 / Fax: 041 639 50 60 / www.titlis.ch/swaser@titlis.ch

TITLIS ENGELBERG LUCERNE SWITZERLAND

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.

hirslanden Klinik St. Anna

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

Die Klinik St. Anna, eine moderne und innovative Privatklinik mit Belegarztssystem sucht per 01. Juli 2010 oder nach Vereinbarung eine/einen.

HOTELFACHASSISTENT/IN ODER SERVICEFACHANGESTELLTE/R 60–80%

Sie heissen unsere Kundinnen und Kunden willkommen und sorgen für ihr Wohlbefinden ausserhalb der medizinischen Pflege. Dabei übernehmen Sie den Speise- und Getränkeservice auf den Stationen, richten die Betten her, pflegen die Blumen und sind für die Ordnung in den Zimmern besorgt (ohne Reinigungsarbeiten). Ebenso sind sie für leichte pflegerische Tätigkeiten zuständig um eine effiziente Zusammenarbeit mit der Abteilung Pflege zu garantieren. Dadurch tragen Sie wesentlich zu einer angenehmen Gestaltung des Klinikaufenthalts bei.

Sie haben die Ausbildung als Hotelfachassistent/-in oder Servicefachangestellte/-r erfolgreich abgeschlossen und verfügen bereits über erste Berufserfahrung. Persönlich zeichnen Sie sich durch Freundlichkeit, Flexibilität, Belastbarkeit und Teamfähigkeit aus. Wenn Sie zudem gerne bereit sind, an Wochenenden zu arbeiten, sollten wir uns kennen lernen.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen. Fühlen Sie sich angesprochen? Frau Andrea Grupp, Assistentin Ökonomie Hotelservice (Direktwahl 041 208 34 07), gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik St. Anna AG Frau Mirjam Ebnöther St. Anna-Strasse 32
6005 Luzern T 041 208 30 24 F 041 208 31 79
mirjam.ebnoether@hirslanden.ch www.hirslanden.ch

Gesucht für unseren Grossevent:

Nachportier

Einsatzdauer: Ab sofort bis max. 30.08.10
Arbeitsort: Valenstadt (SG)

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto per E-Mail.

TSW Musical AG, 081 720 20 90
christian.gloor@dieschwarzenbrueder.ch
www.dieschwarzenbrueder.ch

REISELEITER!

Erfolg gewährleistet! Unser moderner Fernkurs führt Sie neben Ihrer jetzigen Tätigkeit – direkt zum Reiseleiter-Ausweis und Reiseleiter-Diplom.

Senden Sie raschmöglichst den Coupon ein.



REISELEITER-COUPON

ALFARING AG

Badenerstrasse 808, 8048 Zürich

Name:

Strasse:

PLZ/Ort:

Beruf:

Alter:

Tel.:

HR

FRÖHSINN

Udligerswil

Gesucht per sofort

Jungkoch

in Spezialitäten-Restaurant (ausserhalb der Stadt Luzern).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Fam. Röthlin
Tel. 041 371 13 16

MINERVA

Eine Schule der Kalaidos Bildungsgruppe Schweiz

Das Institut Minerva ist eine Privatschule mit über 100-jähriger Erfahrung im Bildungsbereich.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einen/eine

Praktikumsbetreuer/in in der kaufmännischen Grundbildung ca. 20%-Pensum (Branche Hotel/Gastro/Tourismus)

per 1. August 2010.

Ihr Aufgabenbereich:

- Begleitung der Lernenden während der Praktikumsuche und Betreuung während der 12-monatigen Praktikumszeit
- Branchenkundeunterricht Branche «Hotel/Gastro/Tourismus»
- Beratung und Betreuung der Praktikumsbetriebe und deren Berufsbildner/-innen
- Praktikumsstellenmarketing

Ihr Profil:

- kaufmännische Ausbildung und einige Jahre Berufserfahrung in der Branche Hotel/Gastro/Tourismus (Rezeption, Backoffice, Hotel-Administration)
- Freude am Umgang mit jungen Erwachsenen
- Affinität zu Wirtschaft und Berufswelt
- Erfahrung mit der nkG (neue kaufmännische Grundbildung)
- Unterrichtserfahrung und methodisch/didaktische Ausbildung (oder die Bereitschaft, eine solche zu absolvieren)
- pflichtbewusst und belastbar

Wir bieten einer engagierten, initiativen und flexiblen Persönlichkeit grosse Selbstständigkeit und ein abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld.

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem lebhaften und dynamischen Umfeld, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Minerva Luzern, Andrea Renggli-Sidler, Murbacherstrasse 1, 6003 Luzern
E-Mail: andrea.renggli@minervaschulen.ch

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Frau A. Renggli-Sidler, Schulleiterin (041 211 21 21)

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

PARKHOTEL Schwert



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

Sind Sie 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 (anhorn@parkhotelschwert.ch) oder Post.

Hauptstrasse 23 8872 Weesen
Tel. +41 (0)55 616 14 74
Fax +41 (0)55 616 18 53

www.parkhotelschwert.ch
info@parkhotelschwert.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
Betriebsassistentin	Region Zürich	J14445
Geschäftsführer (m/w)	Region Zürich	J14550
Betriebsleiter	Region Bern	J14339
Geschäftsführer	Region Waadt/ Unterwallis	J14337

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Verkauf Business & Care	Region Zürich	J14444
Sales Manager (m/w)	Region Basel	J14352

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalassistentin	Region Bern	J14326
Réceptionistin	Region Bern	J14324
Réceptionist (m/w)	Region Bern	J14335
Anlasskoordinator (m/w)	Region Bern	J14507
Personalassistent/in	Region Oberwallis	J14501

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Réception (w/m)	Region Zentralschweiz	J14328
Receptionist/in	Region Zürich	J14565
Rezeptionistin	Region Zentralschweiz	J14329
Réception	Region Bern	J14431
Shift Leader Reception	Region Zentralschweiz	J14432
Réceptionistin	Region Bern	J14321
Night Audit Manager (m/w)	Region Zürich	J14436
Guest Relation Mitarbeiter/in	Region Zürich	J14437
Nacht-Concièrge 30%-70% (w/m)	Region Zürich	J14348
Chef de réception	Region Graubünden	J14522
Réceptionist / Réceptionistin	Region Bern	J14546
Rezeptionist/in (England - London)	International	J14452
Front Office Manager (m/w)	Region Bern	J14545
Rezeptionistin / Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J14441
Rezeptionist/in (Irland - Carlow)	International	J14533
Demi-chef de partie	Region Bern	J14310
Seminar-/Rezeptionsmitarbeiterin (m/w)	Region Mittelland (SO,AG)	J14525
Rezeptionist/in	Region Zürich	J14524
Chef de Brigade Reception/Shift Leader	Region Genf	J14549
Réceptionist/in	Region Basel	J14349
Rezeptionist/in/Hotelsekretärin	Region Bern	J14320

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservation & Revenue Manager (m/w)	Region Bern	J14513

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantleiter	Region Bern	J14342
Abteilungsleiter/in Wein	Region Basel	J14548
Chef de Service (m/w)	Region Zürich	J14521
Commis de Cuisine (m/w)	Region Zürich	J14134
Betriebsassistent / Assistant Manager (w/m)	Region Ostschweiz	J14537
Betriebsassistent	Region Bern	J14502
Tournant / Jungkoch / Frühstück Gardemanger	Region Zürich	J14576
Bankett & F&B Leiter	Region Bern	J14509
F&B Manager (m/w)	Region Graubünden	J14497
Chef de Rang	Region Zürich	J14523
Frühstücksverantwortliche/r	Region Zürich	J14517

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pâtissier (m/w)	Region Basel	J14566
Commis de cuisine	Region Bern	J14307
Chef de partie	Region Zürich	J14308
Koch	Region Bern	J14311
Küchenchef (m/w)	Region Graubünden	J14313
Jungkoch	Region Bern	J14314
Chef de partie	Region Bern	J14316
Diätisch/Diätischin	Region Bern	J14317
Konditor/Confiseur	Region Bern	J14315
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J14330
Pâtissier /ière	Region Basel	J14332
Produktionsleiter	Region Bern	J14341

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous chef	Region Zentralschweiz	J14346
Chef de partie	Region Bern	J14434
Souschef & Saucier	Region Ostschweiz	J14351
Sous Chef	International	J14430
Jungkoch (m/w)	Region Mittelland (SO,AG)	J14433
Chef de partie	Region Bern	J14510
Chef de partie	Region Bern	J14511
Chef de partie, (Garde manger / Pâtissier)	Region Zürich	J14439
Demi Chef Pâtissier	Region Zürich	J14447
Jungköchin / Jungkoch	Region Zentralschweiz	J14442
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich	J14448
2 Chefs de partie	Region Zentralschweiz	J14515
Jungkoch	Region Zürich	J14518
Jungkoch - Chef de Partie (m/w)	Region Oberwallis	J14527
Chef de partie (England - London)	International	J14499
Chef de partie	International	J14567
Chef de partie	International	J14580
Commis de cuisine (Irland - Carlow)	International	J14571
Diätisch (w/m)	Region Ostschweiz	J14535
Sous-Chef (w/m)	Region Ostschweiz	J14536
Chef de Partie	Region Bern	J14540
Bankettkoch / Küchenverantwortlicher (w/m)	Region Ostschweiz	J14542
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J14583
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J14584
Chef de Partie	Region Basel	J14552
Diätisch (m/w)	Region Basel	J14554
Commis de Cuisine (m/w)	Region Zürich	J14561
Koch	Region Basel	J14560
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich	J14562

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicearbeiten/In - Chef de Rang	Region Zürich	J14443
Servicearbeiten (m/w)	Region Mittelland (SO,AG)	J14505
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J14582
Serviceausshiffen	Region Mittelland (SO,AG)	J14323
Mitarbeiterin Roomservice 30%	Region Basel	J14557
Servicearbeiten/In	Region Zürich	J14466
Serviceausshiffen	Region Basel	J14558
Chef de service	Region Bern	J14322
Chef de Service (m/w)	Region Zentralschweiz	J14512
Betriebsassistent	Region Bern	J14508
Chef de rang - (England - Dorset)	International	J14449
Commis de rang (England - London)	International	J14451
Servicearbeiten	Region Mittelland (SO,AG)	J14319
Serviceprofis	Region Zürich	J14516
Chef de rang	Region Graubünden	J14519
Servicearbeiten	Region Bern	J14506
Servicefachangestellte ohne Zimmerstunde	Region Bern	J14503
Chef de Service (w/m)	Region Oberwallis	J14454
Chef de Rang	Region Zürich	J14455
Commis de rang	Tessin	J14347
Chef de rang	Tessin	J14345
Demi-chef de rang	Tessin	J14343
Serviceangestellte /-r	Region Basel	J14333
Chef de rang	Region Bern	J14498
Servicearbeiten	Region Zürich	J14551
Chef de rang	Region Oberwallis	J14529
Demi-chef de rang	Region Oberwallis	J14530
Servicearbeiten/In	Region Zürich	J14563
Commis de rang (Irland - Carlow)	International	J14532
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J14331
Chef de rang (Irland - Carlow)	International	J14534
Chef de rang	International	J14568
Chef de rang conference and banqueting (England - London)	International	J14569
Chef de rang -	Region Oberwallis	J14570
Servicearbeiten (m/w)	Region Zürich	J14555
Servicearbeiten/In Catering 50%	Region Basel	J14556
Commis de rang	Region Zürich	J14578
Réceptionistin (w/m)	Region Zürich	J14573
Assistentin für die Bereiche Service, Duty Management	Region Zürich	J14574
Servicearbeiten/ -in A la carte	Region Zürich	J14575
Chef de Rang (m/w)	Region Graubünden	J14564
Restaurantsfachfrau - Mann	Region Bern	J14539
Servicearbeiten/In	Region Bern	J14538
Gastgeber (m/w)	Region Bern	J14541
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J14327
Night assistent / Nachtréception & controlling	Region Zürich	J14577
Chef de rang (England - London)	International	J14581

CONGREX

Congrex Travel ist ein international tätiges Kongress-Reisebüro, welches auf die touristischen Aspekte von professionell organisierten Veranstaltungen in der Schweiz und im Ausland spezialisiert ist.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Team in Basel eine/n initiative/n und qualifizierte/n

Hotel Accommodation Consultant

Sie sind verantwortlich für die Betreuung der Hotelbuchungen für nationale und internationale Kongresse und erledigen die damit verbundene Administration wie Buchungen, Bestätigungen, Fakturierung, Korrespondenz etc. Im Weiteren organisieren Sie touristische Dienstleistungen und begleiten unsere Anlässe europaweit vor Ort.

Ihr Profil

- Kaufmännische Ausbildung in der Hotellerie (ideal mit Reservierungserfahrung)
- Deutsch und Englisch in Wort und Schrift; Französisch von Vorteil
- Sehr gute Office-Kenntnisse (Word, Excel, Outlook, Powerpoint)
- Fahrausweis

Wenn Sie belastbar und flexibel sind, über Teamgeist sowie Organisationstalent verfügen, professionell mit einem hohen Arbeitsaufkommen umgehen können und zudem gewohnt sind, auch in hektischen Zeiten den Überblick zu behalten, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen vorzugsweise per E-Mail an: claudia.jeker@congrex.com, Claudia Jeker, Head of Human Resources, Freie Strasse 90, 4002 Basel, T: ++41 61 686 77 77, www.congrex.com

7253-418

Hotel Restaurant AESCH Walchwil, am Zugersee

per sofort oder nach Vereinbarung

versierter Küchenchef

Betriebsassistentin 60- bis 100%-Pensum (idealerweise als Paar)

In lebhaften und aufstrebenden 3-Sterne-Hotelbetrieb in 4. Generation von der Familie Hürlimann geführt, sympathisches à la carte-Restaurant, ausgezeichnete Fischküche, Seminarien und Bankette, 40 Gästezimmer, an wunderschöner Lage in Walchwil vor den Toren von Zug.

Kleines, motiviertes Team, sucht neuen Chef, der unsere gepflegte Küche leitet und organisiert, Freude an der Ausbildung junger Leute mitbringt und grossen Wert auf konstante Qualität legt.

Betriebsassistentin

zur tatkräftigen Unterstützung des Geschäftsführers in diversen Bereichen vor und hinter den Kulissen eines Hotelbetriebes.

Sie möchten neue Ideen einbringen und erfolgreiche Angebote weiterführen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Beat Hürlimann erteilen Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Hotel Aesch
z. H. Beat Hürlimann
Hinterbergstrasse 31
6318 Walchwil

Tel. 041 758 11 26
www.hotelaesch.ch
info@hotelaesch.ch

7254-418

SSP Switzerland
The Food Travel Experts

Für die Eröffnung unseres „Le Grand Comptoir“, einer modernen Interpretation der französischen Brasserie mit stilvollem Ambiente im Bahnhof Biel suchen wir per 1. August 2010 einen:

Sous-Chef w/m

Sie sind verantwortlich für die Organisation und Überwachung der Küche mit ihrem klassischen Brasserie-Angebot. Zudem sind Sie zuständig für die Umsetzung diverser Foodkonzepte, der Überwachung von Aufwand und Ertrag sowie der Mitarbeiterführung und Schulung von ca. 7 Mitarbeitenden. Auch zu Ihrem Aufgabenbereich gehören die Entwicklung und Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP.

Um diese herausfordernde und umfangreiche Position mit Bravour zu meistern, sind eine fundierte gastronomische Ausbildung und 3-5 Jahre Erfahrung aus einer vergleichbaren Position in der gehobenen Gastronomie sowie ein hohes unternehmerisches Denken Voraussetzung. Wir wenden uns an eine dynamische Persönlichkeit für die selbstständiges Arbeiten kein Fremdwort ist. Zudem sind Sie flexibel, kommunikativ und offen. Überzeugen tun Sie mit Ihrem sicheren Auftreten und mit Ihren guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Französisch.

Es erwartet Sie eine spannende und interessante Position in einem nicht alltäglichen Umfeld, bei welcher Sie Ihre Ideen einbringen und zusammen mit Ihrem Fachwissen erfolgreich umsetzen können, dies zu modernen Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Angelika Baumann freut sich über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, welche Sie per Post an Select Service Partner (Schweiz) AG, Postfach 2472, 8060 Zürich-Flughafen oder per E-Mail (PDF-Format) an angelika.baumann@ssp-ch.com senden können. Wir freuen uns auf Sie!

7254-418

PARK HYATT ZÜRICH

Machen Sie mit uns Hyatt zum Erlebnis!

Für unsere Lobby Lounge, Onyx Bar und unseren Room Service suchen wir ab sofort eine/n

ServicemitarbeiterIn

Sie haben eine fundierte Grundausbildung abgeschlossen und verfügen bereits über einige Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position in der gehobenen Gastronomie. Ihr freundliches und aufgeschlossenes Wesen und Ihr hervorragendes Zeitmanagement lassen Sie auch in hektischen Zeiten Ihre Aufgaben sorgfältig und effektiv erledigen. Sie haben fließende Deutsch- und Englischkenntnisse und beherrschen das Buchungssystem Micros.

Wenn Sie engagiert und erfolgsorientiert sind, gerne in jungen, dynamischen Teams arbeiten, bieten wir Ihnen das interessante und zukunftsichere Arbeitsumfeld einer luxuriösen, weltweit expandierenden Hotelkette.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Park Hyatt Zürich
Frau Stephanie Hürttle
Human Resources Manager
Beethoven-Strasse 21
8002 Zürich
Telefon : ++41 43 883 10 85
Website : www.explorehyatt.jobs

7254-418

FH

Freienhof
Hotel und Restaurants

Unser **** Business- und Seminarhotel liegt inmitten der Thuner Altstadt, ruhig gelegen auf der Aarehalbinsel.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir

Chef de Service m/w

Per 1. August 2010

Als charmanter Gastgeber sind Sie im A-la-carte-, Bankett- und Catering-Bereich um das Wohl unserer Gäste besorgt. Sprachkenntnisse in Deutsch (vorzugsweise Muttersprache) und Englisch sowie Führungserfahrung sind die Voraussetzungen für diese Stelle

2 Jungköche m/w

Per 1. Juli 2010

Wir erwarten eine abgeschlossene Berufsausbildung. Es erwartet Sie ein junges, aufgestelltes Team und eine vielseitige, interessante Arbeitsstelle.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Herrn R. Rath oder senden Sie gleich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Freienhof Thun AG, Hotel und Restaurants
Freienhofgasse 3, 3600 Thun
Tel. 033 227 50 50, Fax 033 227 50 55
www.freienhof.ch rath@freienhof.ch

7277-420

Bocken:

Unser stilvolles und einmaliges Seminar- und Eventhotel in Horgen am Zürichsee hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe.

Für unsere Hotelreception suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in 60%

Wir bieten

- Verantwortung für Check-in und Check-out
- Hohe Eigenverantwortung und abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Ausführung aller administrativen Arbeiten der Réception
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Sie bieten

- Abgeschlossene Ausbildung an der Réception oder als Hotelkauffrau/-mann
- Sehr gute Sprachkenntnisse (D/E, F von Vorteil)
- Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägter Kundenorientierung
- Gute EDV-Kenntnisse sowie Protel sind von Vorteil
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Herr Stephan Schué freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Stephan Schué, Hotel Manager
Bockenweg 4
8810 Horgen
Tel. 044 727 55 55
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

managed by SV

7280-421

fugu
NYDEgg

gefährlich gut: trendsetter gesucht!

für unser trendiges japanisch-thailändisches restaurant in der altstadt von bern, dem fugu-nydegg suchen wir per sofort oder nach vereinbarung einen aufgestellten und innovativen motivator!

betriebsassistent/in
geschäftsführer/in
100%

für diese anspruchsvolle herausforderung suchen wir eine personlichkeit mit grosser freude für die gastronomie, und der notwendigen einsatzeinsatzbereitschaft.

wenn sie sich angesprochen fühlen und sie die nötigen qualifikationen mitbringen, zwischen 25 und 35 jahre sind, dann senden sie uns bitte per post oder via email ihre kompletten unterlagen inklusive referenzen und einem aktuellen foto zu.

ihre vorteile:

selbständige führung eines trendigen und im markt positionierten betriebes, der qualifikation entsprechende entlohnung, attraktives bonussystem und weitere benefits.

anna sterchi - ossobukko ag - brunngasse 27 - 3011 bern
work@ossobukko.ch - 076 371 28 22

OSSOBUKCO

FRÜSCHLUFT
RESTAURANT
SASSAFRAZ ruhm-service Bellevue

6063-309



Experience Matters

Die Kundenzufriedenheit bei unseren Dienstleistungen ist sehr hoch. Dies verdanken wir unseren motivierten Mitarbeitenden, erstklassigen Produkten und gehobenen Serviceleistungen.

American Express Travel ist eine der grössten Reise- und Dienstleistungsorganisationen der Welt. Unsere Geschäftsstrategie ist erfolgreich und die stetige Expansion erfordert neue, begeisterungsfähige Mitarbeitende.

Für unsere Agentur im Zürcher Seefeld, Abteilung «Concierge Services», suchen wir deshalb Sie als

Persönlicher Concierge

Wir sehen Sie als Persönlichkeit mit ausgeprägter Kundenorientierung und einem hohen Grad an Dienstleistungsbewusstsein. Als «persönlicher Concierge» unserer anspruchsvollen Kundschaft erfüllen Sie individuelle Wünsche. Sie verfügen über einen KV-Abschluss oder gleichwertige Ausbildung, eine sehr gute Allgemeinbildung, haben grosses Organisations- und Verkaufstalent sowie ein breites Interesse an Sport, Kultur und Gastronomie – und dies weltweit. Besitzen Sie gute Umgangsformen, beherrschen Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift, dann sollten Sie uns umgehend kontaktieren! Fundierte MS Office Anwenderkenntnisse setzen wir voraus.

American Express bietet Ihnen mehr

Als Global Player bietet American Express Travel mehr als einen spannenden Job: Unser internationales Netzwerk ermöglicht Ihnen Kontakt und Austausch mit anderen Ländern und Kulturen. Mitarbeiter-Teamförderung ist bei uns zudem kein blosses Schlagwort, sondern gelebte Unternehmenskultur. Und für das Tüpfelchen auf dem «i» sorgen Gratis- Kreditkarte, vergünstigte Travellers Cheques, sehr gute Sozialleistungen, ein attraktives Mitarbeiter-Anerkennungsprogramm sowie Reisevergünstigungen.

Möchten auch Sie «part of the winning team» sein? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.

American Express Int. Inc.
Seefeldstrasse 214, 8034 Zürich
Marlies Haldi, Tel. 044 385 64 78
marlies.b.haldi@aexp.com

Weitere Stellenangebote finden Sie unter <http://careers.americanexpress.com/>

AMERICAN EXPRESS

7240-4175



GROSSES BEGINNT MIT EINEM INSERAT.

Sehen Sie, was aus dem Ei wird, und gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 130'000.-

1. Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Android-Handy. Für alle übrigen Handys: <http://get.beetagg.com>
2. Fotografieren Sie den QR-Code unten links auf dieser Seite mit dem BeeTagg QR-Reader und lassen Sie sich überraschen.

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



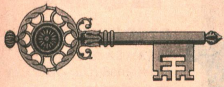
QR-Code (Quick Response Code)

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



ankommen und geniessen

Wir suchen nach Vereinbarung

CHEF DE PARTIE

Wir sind ein beliebtes, vor zwei Jahren total saniertes Altstadtrestaurant und ***Hotel mitten in Bern.

Wenn Sie leidenschaftlich kochen, teamorientiert und kreativ sind, dann passen Sie ideal in unsere Brigade von 5 Mitarbeitern.

Gerne stelle ich Ihnen den künftigen Arbeitsplatz vor und erwarte die Bewerbungsunterlagen unter folgender Adresse:

**HOTEL-RESTAURANT
GOLDENER SCHLÜSSEL**

Jost Troxler

Rathausgasse 72, 3011 Bern
Telefon +41 31 311 02 16
Fax +41 31 311 56 88

Internet: www.goldener-schluessel.ch
Mail: troxler@goldener-schluessel.ch

**Strandhotel**

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Sterne-Hotel direkt am Bränersee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Automin. von Interlaken) suchen wir ab sofort oder nach Übermittlung für Saisonstelle folgende Mitarbeiter

Service**Serviceangestellte (w/m)**

mit A-la-carte-Erfahrung

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Familie Hornung-Hornberger

Strandhotel

3807 Iseltwald

info@strandhotel.chwww.strandhotel.ch

Tel. 033 845 13 13

welcome hotels & restaurants

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes 3 Sterne Hotel in unmittelbarer Nähe des Zürich Flughafens eine/n:

**Réceptionist m/w
D/E/F - 100%**

Sie haben Fronterfahrung, EDV- und Fidelio Suite 8 Kenntnisse, schätzen den persönlichen Kontakt mit unseren Gästen und können sich auch in hektischen Situationen behaupten.

Wir bieten Ihnen ein familiäres Umfeld, abwechslungsreiche Tätigkeit sowie attraktive Arbeitszeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Herr Nigg auf Ihre schriftliche Bewerbung.

GAHO Holding AG, Antonio Nigg,
Holbergstrasse 1, 8302 Kloten
Tel.: 044/804 75 26

welcome hotels & restaurants Ihr Gastgeber mit Herz



MONT CERVIN PALACE

Wir suchen in Jahresstelle ab August oder nach Vereinbarung eine

DIREKTIONSASSISTENTIN

In dieser vielseitigen Stabstelle arbeiten Sie eng mit der Direktion und dem Resident Manager zusammen.

Ihr Aufgabenbereich:

- Organisation und selbständige Führung des Direktionssekretariats
- Mithilfe in der F&B-Administration
- Unterstützung Sales & Marketing im administrativen Bereich
- Protokoll bei Kader-/Direktionssitzungen, interne Kommunikation
- Repräsentation des Hotels

Ihr Profil:

- Administrations-Profi mit Organisationstalent und Erfahrung
- Abgeschlossene Berufsausbildung (Hotelfachschule, KV)
- Sehr gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in D/E/F
- Sehr gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Power Point)
- Stilsicheres Auftreten, Diskretion und Freude im Umgang mit Menschen
- Eigeninitiative, Belastbarkeit und gute Kommunikationsfähigkeit

Wir bieten:

- Interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Offene und dynamische Betriebsstruktur, teamorientierter Führungsstil
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- Möglichkeit zur Weiterentwicklung und Weiterbildung
- Moderne Anstellungsbedingungen

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

Frau Claudia Bayard
Mont Cervin Palace, Mitarbeiterbüro, 3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 54, c.bayard@seilerhotels.ch
www.seilerhotels.ch, www.montcervinpalace.ch

**Suisse romande**

GÜBELIN SA - Etablie depuis plus de 150 ans, la société familiale Gübelin est synonyme de qualité exceptionnelle. Elle bénéficie d'une renommée mondiale dans la vente de diamants et de pierres précieuses, dans la distribution exclusive de créations en joaillerie et dans le domaine de la vente de montres de marques haut de gamme. Pour notre succursale à Genève nous cherchons à convenir un/e

**conseiller(ère) de vente
en joaillerie - horlogerie**
(parlant chinois)

La préférence sera donnée à une personne avec plusieurs années d'expérience dans la branche avec une excellente présentation. Vous maîtrisez parfaitement le français, l'anglais et le chinois.

Les personnes de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable sont invitées à adresser leur dossier de candidature avec photo et certificats de travail à

GÜBELIN SA, Madame Annie Hofmann
Maihofstrasse 102, 6006 Lucerne
human.resources@guebelin.ch
www.guebelin.ch

**Stellengesuche****Koch**

22 Jahre, Schweizer, sucht eine
Jahresstelle per sofort oder nach
Vereinbarung (Deutschschweiz).
Tel. 079 427 41 55

Stellenvermittlungen**HOTEL
CAREER**www.hotelcareer.fr**HORESTO
Jobs**www.horestos.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch**Gastro Express**

Stellen suchen

Stellen anbieten

Kostenlos

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie,
Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch**IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE****htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi
- immobilienrevue / marché immobilier**

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Holmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.chStellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

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

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

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

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

	Nr. 23/2010	Nr. 24/2010	Nr. 25/2010	Nr. 26/2010
- Ausgabe / Numéro	10. 6. 2010	17. 6. 2010	24. 6. 2010	1. 7. 2010
- Erscheint / Parution	10. 6. 2010	17. 6. 2010	24. 6. 2010	1. 7. 2010
- Anzeigenschluss / Délai	7. 6. 2010	14. 6. 2010	21. 6. 2010	28. 6. 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
Numeros couplés	Nr. 27/28 / 8. 7. 2010	Nr. 29/30 / 22. 7. 2010	Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

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

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotelrevue Nr. 22 / 3. Juni 2010



Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

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

Wir sind auch die Spezialisten für:

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

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

5212-0815

Vendesi nel Locarnese

RISTORANTE PIZZERIA DANCING

ottima cifra d'affari. 350 posti interni
con terrazza 120 posti.

Solo seri interessati scrivere a cifra
G 024-678764 a Publicitas SA, casella
postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

7250-4110

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

7101-4000

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen
attraktive Betriebe z.B.:

3-Sterne-Hotel im Oberengadin

3-Sterne-Hotel in Arosa

Hotel-Restaurationsbetrieb
in Aarau (7 Mio. Umsatz)

Landgasthof
mit 50'000 m² Land Kt. Zürich

Hotel-Restaurant am
Vierwaldstättersee (7Mio. Umsatz)

Neues Hotel in München
verpachtet (20 Jahre plus Option)

Wenn Sie einen anderen Betrieb
suchen geben Sie uns bitte Ihre
Anforderungskriterien bekannt.

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

7261-4114

Altershalber Hotelbetrieb in den nächsten Jahren abzugeben
Haben Sie den Wunsch

über die Jahre etwas Eigenes zu erarbeiten?

Haben Sie wenig Eigenkapital?

Die Alternative hierzu: **Miet-Kauf**

Vorzugsweise 2 Paare
oder grössere Familie aus dem Hotelfach
Ideales Alter 35-40

Habe einen schönen Hotelbetrieb auf dieser Basis abzugeben
Platz: Nordostschweiz

Unter Chiffre 7274-4198 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

7274-4198

Anzeigen

Ideal für Ausstattung von Hotelzimmer
oder Restaurant

Bilderreihe

Inkl. Holzrahmen, div. Grössen, Einzel-
oder Serienverkauf ab Fr. 150.-/Stk.

Bilder zu sehen unter:
www.acpartner.ch/VP/Peppercornwood.html

ac&p hotel ag
telefon 041 4 197 197
mail@acpartner.ch

6900-3504

Zu verkaufen, weiss/gelb gestreiftes,
wasserdichtes

Terrassenüberdachungs-System (Sonnenstore)

Sehr guter Zustand (nur 18 Mt. in
Betrieb). Länge 2582cm (teilbar), Breite
552,5cm, Bedienung mit Elektromotor,
wind- & wetterfest bis 75 km/h, im
Fachgeschäft eingelagert.

NP Fr. 78'200.-, VP Fr. 35'000.-

ac&p hotel ag, tel. 041 4 197 197,
mail@acpartner.ch

6900-3505

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