

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 13

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

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 21.07.2025

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. 13 / 31. März 2011

Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

| | |
|--|-----|
| Aus- und Weiterbildung | 2 |
| Direktion/Kaderstellen | 3-4 |
| Deutsche Schweiz | 3-9 |
| Suisse romande | 7 |
| Svizzera italiana | 7 |
| International/Marché international | 7 |
| Stellengesuche/Demandes d'emploi | - |
| Immobilien | 10 |

Public Relations

Wie viele Logiernächte generiert gute Öffentlichkeitsarbeit?



Fotolia

PR – Was sie bringt



NORA FEHR
EIDG. DIPL. PR-BERATERIN,
DR. SCHENKER
KOMMUNIKATION AG BERN

Erfolgslebnisse sind das Salz in der Suppe – in der Freizeit und im Beruf. Echte Erfolge gibt es allerdings nur, wenn man sich anspruchsvolle Ziele setzt. Auch wenn man diese vielleicht erst im zweiten oder dritten Anlauf erreicht. Und da beginnt das Problem: Was sind «anspruchsvolle Ziele»? Und wie lässt sich kontrollieren, ob diese erreicht wurden?

Ziele in der Öffentlichkeitsarbeit

Auch in der Öffentlichkeitsarbeit stellen die Definition von Zielen sowie die Erfolgskontrolle eine Herausforderung dar. Die Gefahr ist gross, dass zu hohe oder falsche Erwartungen an die PR gestellt werden. Tatsächlich kann eine systematische Kommunikationsarbeit sehr viel erreichen. Al-

leskönnner sind die Mittel der Public Relations jedoch nicht.

Was PR kann

PR leistet Überzeugungs-, Informations- und Imagearbeit und wirkt sich damit auf die Einstellungen der Leute aus, nicht auf ihre Portemonnaies. Wer also mit einer Medienmitteilung auf einen Schlag die Anzahl Logiernächte erhöhen möchte, wird unweigerlich enttäuscht. Denn für kurzfristige Absatzziele sind Marketing und Verkauf da. Systematische Öffentlichkeitsarbeit wirkt dagegen langfristig. Sie stärkt Image und Bekanntheit des Betriebs im gesamten Umfeld, bei allen relevanten Dialoggruppen. Dazu gehören neben den Gästen und Kunden auch Geschäfts- und Kooperationspartner, potenzielle Mitarbeitende, In-

vestoren oder Behördenvertreter. Um diese Bezugsgruppen zu erreichen, steht eine Vielzahl von Instrumenten zur Verfügung. Eines der wichtigsten ist die Medienarbeit.

Ziele und Controlling

In der Medienarbeit ist die Versuchung gross, jedes Jahr eine feste Anzahl von Medienanlässen zu organisieren und eine feste Anzahl von Medienmitteilungen zu verschicken. Hat man aber keine echten Neuigkeiten zu berichten, verpuffen solche quantitativen Output-Ziele wirkungslos. Dabei kommt es in der Medienarbeit einzig auf das erzielte Medienecho an. Eine mögliche Vorgabe könnte deshalb lauten: «Wir wollen erreichen, dass die lokalen Publikumsmedien (TV, Radio, Presse, Online) positiv über unsere neue Bar berichten.»

Die Kontrolle, ob das anvisierte Medienecho erzielt wurde, ist dank Clippingservices, Google Alerts & Co. einfach. Doch eine sorgfältige Erfolgskontrolle geht über das blosses Zählen hinaus und beachtet auch qualitative Aspekte wie: Ist unsere Hauptbotschaft übernommen worden? Sind die Berichte positiv, neutral oder negativ? Werden noch andere Betriebe erwähnt oder konzentriert sich der Beitrag allein auf unser Hotel? Wurde die Medienmitteilung genügend klar formuliert oder gab es Rückfragen? Die Palette an Analysemöglichkeiten ist breit. Die Kunst besteht aber auch im Controlling darin, die richtige Balance zwischen Aufwand und Ertrag zu finden. Das Controlling soll zeigen, ob die Ziele erreicht wurden und Anhaltspunkte für Verbesserungen in der eigenen Arbeitsweise geben.

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

KOMPAKTES WEINWISSEN
FÜR GASTROPROFI
2011

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

Mit international
anerkanntem Zertifikat
WSET® Level 3

WEITERE
INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastrouisse.ch

TERMIN
berufsbegleitend

FRÜHLING: Start 21.03.11
HERBST: Start 03.10.11

GASTR. SUISSE
10072-9641

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

Französisch
f. Gastronomie/Hotellerie/Touristik u. All-
gemein in SW-Frankreich u. Österreich.
Spezial-Anfänger-CRASH-Kurse sowie
Intensiv für Fortgeschrittene für Schule,
Beruf und Hobby.

CentreCIEL-F 79370 CELES s/Belle
eva.gattringer@laposte.net 0033 549279275
simonnet.gilles@laposte.net 0043 756220697

Entdecken Sie den neuen hoteljob.ch – jetzt auch mit Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung 18
Marketing/Verkauf/KVIT 14
Reiseleitung/ Tourismus 0
Reception/Reservation 35
F&B/Catering/Events 21
Küche 142
Service / Restauration 135
Hauswirtschaft 12
Beauty/Wellness/Fitness 2
Lehrstellen/ Praktikum 8
Diverses 9

DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG
MARKETING/VERKAUF/KVIT
REISELEITUNG/ TOURISMUS

Jobangebote per sofort 4
Alle Jobangebote 16

Jobangebote per sofort 6
Alle Jobangebote 14

Bewerberprofile

htr hotel revue

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 Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserte@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
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

| – Ausgabe / Numéro | Nr. 14/2011 | Nr. 15/2011 | Nr. 16/2011 | Nr. 17/2011 |
|---------------------------|-------------|-------------|-------------|----------------------|
| – Erscheint / Parution | 7. 4. 2011 | 14. 4. 2011 | 21. 4. 2011 | 28. 4. 2011 |
| – Anzeigenschluss / Délai | 4. 4. 2011 | 11. 4. 2011 | 18. 4. 2011 | 21. 4. 2011/9.00 Uhr |

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

Doppelnummern

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011 Nr. 29/30 / 21. 7. 2011 Nr. 51/52/ 22. 12. 2011

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 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.

**Restaurant «Wirtschaft zur Höhe»
in Zollikon/Zürich**

Wir suchen für unsere «Front» einen positiv denkenden und aufgestellten **Mitarbeiter** (m/w).
Wir sind ein kleiner, gepflegter Restaurationsbetrieb (14 GM) mit einer Frischmarktküche.
Wir pflegen einen klassischen Service.
Sind Sie gut ausgebildet, verstehen Sie Schweizerdeutsch und haben Freude, nette Gäste zu bedienen, dann möchten wir Ihnen gerne unseren Betrieb vorstellen.
Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Nehmen Sie mit uns unverbindlich Kontakt auf.
Eintritt ca. anfangs Mai oder nach Vereinbarung.

Tony Scherrer
044 391 59 59

1198-015

**Restaurant KunstHof
8730 Uznach**



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter:

**Koch m/w
Servicefachangestellte m/w**

Sind Sie interessiert in einem jungen, aufstrebenden Betrieb, 15 Punkte Gaut Millau, 1 Stern Guide Michelin, Mitglied Jeunes Restaurateurs d'Europe, tatkräftig mitzuwirken?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Restaurant KunstHof
Zürcherstrasse 26
8730 Uznach

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Janine Hausmann oder Herr Christoph Köhli, Telefon 055 280 30 00, gerne zur Verfügung.

www.kunsthof-uznach.ch

1238-031

Top CH-Destination | Bekanntes First Class Hotel | Profi-Management

Anspruchsvolle internationale Kundschaft von A-Z verwöhnen, betriebswirtschaftliche Aspekte im Auge behalten, umsichtig und vorausschauend Angebote planen, hohe Qualität sicherstellen sowie attraktives Präsentieren kulinarischer Köstlichkeiten sind die Schwerpunkte! In einer lebendigen professionellen Umgebung, Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management, werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen! In einem anerkannten Grossbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungspraxis gesammelt. Diese wertvollen Erfahrungen in einem namhaften Hotelbetrieb umzusetzen sehen Sie gleichermaßen als Chance und Herausforderung.

**Lebendige, attraktive Umgebung
Hervorragende Gästebeurteilungen
Ausgezeichnete Anstellungsbedingungen**

Küchenchef/in – Executive Chef

**Unternehmerisch geprägte Aufgabe
Führung einer 20-köpfigen Brigade
Dem General Manager direkt unterstellt**

Weitere Highlights der Stelle: Ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kadern. Idealprofil: Starker «Hands-on Chef de Cuisine» oder erfahrener starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. – Interessiert? Organisatorisch und mental starke Head-Chefs informiere ich gerne in einem persönlichen und absolut vertraulichen Gespräch! Idealerweise vorab CV/Foto online senden oder ganz einfach anrufen. Ich freue mich auf den Kontakt zu Ihnen!

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

1198-038

**FERIEN
VEREIN**

JOB GESUCHT?

www.ferienverein.ch/jobs

1198-031

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Für den Fachbereich Gastgewerbliche Berufsbildung & Schulhotels suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine versierte und engagierte Persönlichkeit als

**Sachbearbeiter/-in Gastgewerbliche Berufsbildung
und Lehrperson in den Schulhotels von
hotelleriesuisse**

Ihre Aufgaben

- Lehrperson Berufskunde 2 x 6 Wochen im Saisonhotel
- Lehrbetriebsbesuche mit Lernendenbetreuung
- Mitarbeit in Arbeitsgruppen nach Bedarf (HOFA/REFA)
- Verschiedene Aufgaben im Fachbereich

Ihr Profil

- Gastgewerbliche Grundbildung mit Berufserfahrung
- Unterrichtserfahrung von Vorteil
- Freude und Erfahrung im Umgang mit Jugendlichen
- SVEB1 Zertifikat von Vorteil (oder ähnliche Ausbildung)
- Gute EDV-Anwender- und Branchenkenntnisse
- Sehr gutes Planungs- und Organisationsvermögen
- Verantwortungsbewusst, zuverlässig, belastbar, kommunikativ, vertrauenswürdig, flexibel
- Führerausweis Kat. B ist vorhanden
- Muttersprache Deutsch

Die Kernaufgaben von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotelklassifikation, die politische Interessenvertretung der Branche wie Angebote rund um Beruf und Bildung. hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Können wir Ihr Interesse wecken?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Barbara Holzhaus-Hulliger, Leiterin Gastgewerbliche Berufsbildung und Schulhotels, unter Tel. 031 370 42 64 gerne zur Verfügung

hotelleriesuisse

Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
ursula.imhasly@hotmaileriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch



1198-038

Mirihi – as unique as you!

The Mirihi Island Resort is a very successful, unique, elegant and small boutique hotel, located in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. 36 tastefully appointed villas are spread over the island. We have 1 Main Restaurant, 1 Over-water a-la-carte Restaurant, 1 Main Bar and 1 Sunset Cocktail Bar (included in the Over-water Restaurant). Besides that, we spoil our guests with a very professional dive-centre, some non-motorized water-sport equipments, with a wonderful sailing yacht and with a small and elegant SPA area. But the most important is our personal and unique service – as unique as you!

We are famous for our excellent cuisine, which is one of our USP's. Our two previous expatriate Executive Chefs stayed with us for 2 years each, but due to a family emergency our current Executive Chef had to leave Mirihi only after a few months. Therefore, to complete our experienced, dynamic and successful team, we are looking for an

EXECUTIVE CHEF
(Date of joining upon agreement)

Who we are:

- A very unique and elegant, yet laid-back niche-product in the middle of the Indian Ocean
- A resort to be rated as a 5* boutique-resort with a year-occupancy of around 90%
- Our guests are mainly from Switzerland, Germany, the UK, Japan and Scandinavia
- Overall year we have close to 45% repeating-guests
- The Mirihi Island Resort is a privately owned company with three owners (two Maldivians and one Swiss)
- We are one of the most successful resorts in the Maldives and we are operating with an international team with around 140 team-members (staff to guest ratio is 2:1)
- 1 Main Restaurant with 80 seats inside or 80 seats outside on the terrace, very close to the beach
- 1 Fine-Dining Over-water a-la-carte Restaurant (including a Cocktail Bar) with 18 seats and an amazing sunset-deck
- 1 Main Bar with separate sundeck

What we expect from you:

- The full guidance of our well trained kitchen-team of about 30 employees (together with a very experienced Sous-Chef who is in Mirihi since 4 years)
- An excellent knowledge of international cuisine with experience in a similar position
- To train and develop daily your team and to increase the quality and standard of food and services
- To plan, organize and lead all kitchen-related special events like private BBQ's, excursions on our sailing yacht, special theme evenings in our A-la-carte Restaurant, etc. together with our Restaurant- & Bar-Manager
- To handle all administrative duties like the staff-planning, the international purchase and the creation of new buffets and a-la-carte menus

What kind of person you should be:

- An out-going, dynamic, professional leader with excellent communication skills
- A natural team player providing a very personal and unique service to our guests
- You should have very good skills in English (in speaking and writing) and a second language would be appreciated
- Some working experience on an island or generally in the Asian area would be an advantage

What we can offer you:

- Probably the most beautiful place on earth to live daily the wonderful vocation of hospitality
- Attractive USD net.-net. salary, tax free
- Generous flight allowance for your vacation leaves
- Single accommodation
- All meals and reasonable beverages in the main restaurant
- 30 days annual holiday and 1 day off per week
- Additionally 7-days R&R per year, including an additional flight allowance
- Health insurance (paid by Mirihi)
- Reasonable discounts for all further resort facilities (including free W-LAN)

What does it need to contact us?

It does need enthusiasm to work on a small and unique island in the middle of the Indian Ocean and the conscious what this means for your live and for your personal environment. It does need your conviction about yourself and your skills and especially the joy to work with a young, international team. And last but not least it does need you as a person and your humanness, but most important your uniqueness...because you would be part of the Mirihi-team – as unique as you!

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to gm@mirihi.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homepage, www.mirih.com or please check on www.tripadvisor.com or www.holidaycheck.com

For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Mirihi Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirihi.com.

1198-038

BELVOIRPARK

Wir sind eine Höhere Fachschule, welche junge Erwachsene nach Lehrabschluss in einem 2-Jahres-Kurs auf eine Kaderposition in Hotellerie und Gastronomie vorbereitet.

Wir suchen per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung

Eine/n IT-Verantwortliche/n der Belvoirpark Hotelfachschule

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Wartung unserer AV- und IT-Geräte in der Schule und im öffentlichen Restaurant, die Einführung neuer Mitarbeiter, Betreuung der Telefonanlage, Installation von Software und Planung von Updates sowie Support und Beratung der Mitarbeiter in allen IT-Belangen. Kurz: Sie haben Spass, als Troubleshooter in allen Abteilungen zu wirken.

Sie bringen Flair für Technik und eine grosse Portion Begeisterung für die Arbeit mit PCs und Geräten mit. Sie kennen sich sehr gut aus mit dem Office 07 und 10. Idealerweise sind Sie auch vertraut mit dem System Abacus, haben Administratorenkenntnisse oder Erfahrungen, die über die Anwenderkenntnisse hinausgehen. Sie arbeiten sich schnell in neue Systeme ein.

Sie haben Freude, von Dienstag-Samstag in einer sehr angenehmen Umgebung zu arbeiten.

Was bieten wir? Ästhetische Arbeitsräume für qualitativ hochstehende Arbeit, motivierte Studierende, eine besonders günstige Vergütung auf hohem Niveau und eine Kultur des sorgsamen Umgangs miteinander.

Unter www.belvoirpark.ch finden Sie alles Wissenswerte über uns. Weitere Informationen gibt Ihnen gerne Herr Marius Casanova. An ihn richten Sie bitte auch Ihre Bewerbung, in Papierform oder elektronisch.

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF

Herr Marius Casanova
Assistent HR
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 286 88 69

Marius.Casanova@belvoirpark.ch

Wir suchen:

eine/n Kellner/in mit Inkasso

Eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder Erfahrung im Bereich A-la-Carte- und Bankett-Service sind ein Muss. Flexibilität, gutes Deutsch und ein gepflegtes Auftreten sind für Sie genauso selbstverständlich wie der einwandfreie Dienst am Gast.

Sie geniessen die Freitage unter der Woche und suchen eine Tätigkeit mit guter Entlohnung und Aufstiegschancen?

Interessiert? Senden Sie uns Ihr komplettes Dossier mit Lebenslauf, Bild und Zeugnissen.

Ristorante La Scala

P. Francabandiera

Marktgasse 23

8640 Rapperswil

079 754 58 69

admin@lascalas.ch



La Scala & Bottoscala

1208-604

SCHLOSS SALAVAUX

Sie haben Freude am wirklichen Kochhandwerk? Wollen Sie regionale und saisonale Produkte verarbeiten? Sind Sie kreativ und wollen sich weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Ihr Dossier als

Küchenchef 100%

Ihr Aufgabenbereich

- Operative Führung und Organisation der Küche
- Verantwortlich für die Angebotsplanung und Warenbewirtschaftung
- Sicherstellung der Hygiene- und Arbeitssicherheit (HACCP)
- Verantwortung für Qualität und Quantität von Restaurant und Bankettgerichten
- Verantwortlich für Küchenbudget

Sie haben

- Leidenschaft und Freude an kreativer Tätigkeit
- Ausgezeichnete Fachkenntnisse und mehrjährige fundierte Berufspraxis
- Hohes Qualitätsdenken
- Eine saubere und gründliche Arbeitsweise sowie einen hohen Qualitätsanspruch an sich selbst
- Übung in der Führung von Mitarbeitenden und in der Ausbildung von Lernenden
- In hektischen Situationen behalten Sie Ihre Professionalität

Wir bieten

- Aussergewöhnlicher Arbeitsort
- Fixe Ruhetage, Montag und Dienstag
- Junges und motiviertes Team
- Zeitgemässe Entlohnung
- Moderne Infrastruktur

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Schloss Salavaux
Doris Loretan und Martin Zbinden
Route de Villars-le-Grand 16, 1585 Salavaux

12311-620

Haben Sie Lust, tatkräftig spannende und vielfältige Marketingprojekte für die Destination Gstaad zu unterstützen? Wir suchen per 1. Juni 2011 eine/n

Marketingassistent/in

In dieser abwechslungsreichen Marketingfunktion sind Sie dem Leiter Marketing unterstellt und unterstützen ihn administrativ sowie im Bereich Verkaufsförderung und Werbung. Sie haben viel Berührungsfäche zur modernen Informationstechnologie, pflegen Internet-Content und nutzen branchenspezifische Applikationen.

Sie sind teamfähig, arbeiten gerne mit Einheimischen und Gästen zusammen, sind flexibel und arbeiten selbstständig. Sie haben Erfahrung mit Windows-basierter Software (Office) und Adobe (Photoshop, Indesign u.a.) sowie idealerweise mit internetbasierten Content Management Systemen. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung und wenn möglich erste Berufserfahrung. Zudem sind Sie verhandlungssicher in Deutsch und verfügen über Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch. Mit Ihrem ausgeprägten Kundenorientierungssinn und Ihren natürlichen Kommunikationsfähigkeiten verstehen Sie es, Ihre Ansprechpartner zu überzeugen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung bis zum 8. April 2011. Es erwartet Sie ein dynamisches und unkompliziertes Arbeitsumfeld in einem 6-köpfigen Marketingteam.

GSTAAD SAANENLAND TOURISMUS
Herr Reto Tschannen, Promenade 41, 3780 Gstaad
Tel. +41 33 748 81 81, Fax +41 33 748 81 83
www.gstaad.ch, r.tschannen@gstaad.ch



1190-620



Reitzel (Suisse) SA mit Hauptsitz in Aigle/VD ist Hersteller von Senf, Saucen, Essig und Essigkonserven. Wir sind im Bereich Detailhandel sowie Gastronomie erfolgreich tätig und wachsen überdurchschnittlich.

Wir suchen per 1.5.2011 oder nach Übereinkunft eine(n) :

Aussendienst – Mitarbeiter(in) Gastronomie

Region BL – BS – ZH Oberland – SG – TG – SH

Sie betreuen unsere bestehenden GV Kunden u.a. Hotels, Restaurants, Spitäler mit innovativen Produkten. Ebenso akquirieren Sie neue Dauerkunden in einem Rayon mit hohem Potential.

Ihr Profil :

- Sie sind gelernter Koch.
- Sie haben schon Erfahrung im Aussendienst in der Lebensmittelbranche, vorteilhafterweise in der Gastro Branche.
- Selbständigkeit, eigene Initiative und Begeisterung runden das Profil ab.
- Informatik Grundkenntnisse (Outlook, Windows).
- Domizil im Rayon.

Wir bieten eine neue Erfahrung in einem herausfordernden Umfeld.

Spricht Sie diese Herausforderung an, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Andrea Zoss - Verkaufsförderung FS, oder per E-Mail an andrea.zoss@reitzel.ch.

07/03/2011

Reitzel (Suisse) SA
Route d'Olon 14-16 - CH-1850 Aigle - www.reitzel.ch

1196-620



Brigels – Geheimtipp in den Bündner Bergen.

Das LA VAL bergspa hotel brigels, ein Mitglied der «Private Selection», verfügt über 31 Zimmer und Suiten sowie über 2 Restaurants und einen Bar. Unser herzliches Haus ist im Winter den Skipisten, im Sommer den Wanderwegen und immer den Gästen am nächsten. Das Motto «Viva la vita» bietet Geborgenheit in luxuriös-alpiner Umgebung, Genuss und ein ungewohntes Ferienerlebnis.

Für die kommende Sommer und Wintersaison 2011/12 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

- Chef de Service
- Chef de Bar
- Commis/Chef de Rang
- Barmitarbeiter/in
- Servicemitarbeiter/in
- Kosmetikerin/Masseurin

Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen per Post oder E-Mail:

LA VAL bergspa hotel brigels, Susan Faber, Postfach 131
7165 Brigels oder an hotel@laval.ch
www.laval.ch

1234-620

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Giardino der Helsana AG

8600 Dübendorf

suchen wir per 01. Mai 2011 eine

Gastgeberpersönlichkeit

Ihre Aufgabe: Das Restaurant Giardino umfasst ca. 300 Plätze und es werden täglich bis zu 400 Essen produziert. In der interessanten Funktion als Betriebsleiter/in sind Sie für die Führung und Organisation des Betriebes zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung und die Erreichung der finanziellen sowie qualitativen Zielsetzungen. Das Inventar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse. Zudem sind Sie für die Sicherstellung der Qualitätsstandards und der Gästezufriedenheit sowie für die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen zuständig. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner/in und Gastgeber/in und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten 7 Mitarbeitenden zuständig. Diverse Projektarbeiten sowie die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien runden Ihr Arbeitsgebiet ab. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 06.30 bis 15.45 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine kommunikative, selbständige und verantwortungsbewusste Persönlichkeit, welche über eine Kochlehre sowie von Vorteil den Abschluss einer Hotelfachschule verfügt. Zudem sind Sie eine Gastgeberpersönlichkeit mit mehrjähriger Führungserfahrung. Eigeninitiative und organisatorische Fähigkeiten bringen Sie ebenso mit wie ein hohes Qualitätsbewusstsein und betriebswirtschaftlichen Ehrgeiz. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, packen neue Herausforderungen mit Elan an und wenden zielführende Methoden an. Sie können angemessen kommunizieren, gehen aktiv auf andere zu und setzen sich anspruchsvolle Ziele. Sie delegieren Verantwortung sowie Aufgaben, überprüfen die Aufgabenerfüllung und kontrollieren die Arbeitsergebnisse.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem neuzeitlichen Restaurant 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 Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

1193-620

1190-620

1180-620

BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmaliger Lage.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung einen:

Chef Bankett/Catering

Sie bringen Ihre Ideen, Teamgeist und eine grosse Portion Liebe zum Kochen mit. Ihre Wanderjahre als Koch haben Sie in guten Betrieben abgeschlossen. Nach Möglichkeit haben Sie die Weiterbildung zum Gastronomiekoch mit eidg. Fachausweis bereits abgeschlossen. Sie sind zwischen 25-35 Jahren jung und haben Freude, Ihr Wissen auch an unsere Studierenden weiterzugeben und unsere Gäste auf hohem Niveau in unserem öffentlichen Restaurant zu verwöhnen.

Sind Sie neugierig auf diese spannende Herausforderung? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF

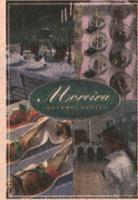
Herr Marius Casanova
Assistent HR
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 286 88 69

Wir freuen uns auf Sie!

1209-825

MOREIRA

GOURMET HOUSE & CATERING



OBERWACHTSTRASSE 2
8700 KÜSNACHT
PHONE 043 266 85 03
MOBILE 079 662 10 32

CATERING@MOREIRA-GOURMET.CH
WWW.MOREIRA-GOURMET.CH

MOREIRA GOURMET HOUSE AG ist ein Detailhandelsbetrieb mit einem umfangreichen Angebot an Delikatessen und Frischprodukten im Premium-Bereich, sowie exklusiven Catering-Dienstleistungen an der Goldküste & Region Zürich.

Wir suchen Fachkräfte mit Erfahrung für folgende Positionen:

GOURMET-KOCH FÜR CATERING

100% Pensum für Catering mit Teil-Pensum für Ladenverkauf
Für die Weiterentwicklung unserer Catering-Abteilung suchen wir einen kreativen Gourmet-Koch mit Catering-Erfahrung im Premium-Bereich, Tages-Arbeitszeiten und Abend-Ersätze bei Events.

MEZGER FÜR VERKAUF

100% Pensum für Gourmet-Abteilung
Wir bieten ein anspruchsvolles Arbeitsumfeld an der Goldküste, wo Kreativität, Leidenschaft, Selbstständigkeit und Teamfähigkeit genau so gefragt sind, wie auch hohe Dienstleistungsbereitschaft und Disziplin.

Interessiert???

Dann senden Sie Ihr C.V. mit Foto an:

catering@moreira-gourmet.ch

MOREIRA GOURMET HOUSE AG
Oberwachtstrasse 2, 8700 Küsnacht
e-mail: catering@moreira-gourmet.ch web: www.moreira-gourmet.ch
Tel. 043 266 85 00

1208-813



CH-7310 Bad Ragaz
Tel +41 (0)81 303 77 77
Fax +41 (0)81 303 77 78
www.hotelschlossragaz.ch

Das Hotel Schloss Ragaz ist ein 3-Sterne-Haus, Mitglied der Relais-du-Silence-Hotelgruppe, zählt 115 Betten und liegt an schönster Lage in einem grossen Park direkt an den Golfplätzen und der Tamina Therme.

In Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

1 Receptionisten / Receptionistin in Vollzeit-Jahresanstellung

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Betrieb, ein motiviertes Team sowie ein familiäres Arbeitsklima. Sie verfügen über umfangreiche Kenntnisse im Frontbereich/Reception und besitzen französische oder italienische Sprachkenntnisse.

Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

Hotel Schloss Ragaz
Patrick und Barbara Zettel, Direktion
zettel@hotelschlossragaz
7310 Bad Ragaz

1194-838



Eine Sommersaison «Am Anfang einer neuen Welt»?

Wir suchen mit Eintritt nach Vereinbarung:

RÉCEPTIONIST/-IN

mit Réceptions-Erfahrung; Muttersprache Deutsch; Französisch- und Englischkenntnisse erwünscht

SERVICE-MITARBEITER/-INNEN

mit guten Deutschkenntnissen und Service-Erfahrung

MITARBEITERIN ETAGE UND LINGERIE

Verwöhnen Sie unsere Gäste zusammen mit einem jungen, dynamischen Team im einmaligen Griesalp-Hotelzentrum am Fusse der Blümlisalp auf 1408 Metern über Meer im Herzen des Berner Oberlandes.

Interessent/-innen melden sich bitte bei Frau Brigit Brüderli
Tel. 033 676 71 71 oder per Mail: info@griesalp-hotelzentrum.ch
www.griesalp-hotelzentrum.ch

1190-833

HANS IM GLÜCK

MÄRCHENHAFT FRISCH

Wir suchen per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung

Köchin/Koch 100% MIT DEM BESONDEREN ETWAS

Die Stiftung Pigna führt in der Stadt Kloten das Gasthaus Hans im Glück. Die Besonderheit des Gasthauses liegt in der Zusammenarbeit von Menschen mit Behinderung und Gastronomieprofis.

Sie führen...

...selbständig einen Posten zusammen mit Lernenden und/oder Menschen mit Behinderung. Mithilfe bei der Angebotsplanung und mitdenken bei der Umsetzung ist für uns Selbstverständlichkeit.

Sie verfügen...

...über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch. Eine Zusatzausbildung als Diätkoch oder Erfahrung in diesem Bereich sind wünschenswert. Eine grosse Sozialkompetenz und arbeiten mit und für Menschen sind neben Ihrer Fachkompetenz weitere Fähigkeiten, die Sie bei uns einsetzen wollen.

Wir bieten...

...Ihnen einen Arbeitsplatz in einem lebhaften Betrieb, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so müssen wir uns kennenlernen!

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Gasthaus Hans im Glück, Beat Schmid, Leiter Gastronomie,
Graswinkelstrasse 54, 8302 Kloten, Telefon 044 800 15 18

1172-889



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutsptial für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

Die Klinik Schloss Mammern ist ein Akutsptial für Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation mit 125 Betten und 200 Mitarbeitenden.
Wir sind Mitglied von «The Swiss Leading Hospitals».

Zur Verstärkung unserer Spitalverwaltung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Receptionist (Verwaltungsmitarbeiterin) 100%

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet reizt, dann...
lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet:

- Erfassen von medizinischen Leistungen
- Erstellen der Patientenrechnungen bei Abreise
- Tagesabschluss und administrative Aufgaben beim Empfang der Patienten
- Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale und Personensuchanlage
- diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Microsoft Word/Excel)

Wir bieten:

- attraktiver Arbeitsplatz mit modernen technischen Hilfsmitteln
- Qualitätsmanagement nach EFQM Modell
- Attraktives internes und externes Fortbildungsangebot
- Gratis Parkplätze bei der Klinik
- 42 Std. Woche und 5 Wochen Ferien
- Teilnahme am Sportprogramm

Wir erwarten:

- eine Grundausbildung im Bereich Hotellerie, Gesundheitsbranche oder kaufm. Lehre
- Berufserfahrung in einem dieser Bereiche
- Bereitschaft für Wochenend- und Schichtarbeit
- ein Flair für Zahlen und gute PC-Kenntnisse
- sehr gute Umgangsformen
- Kenntnisse der englischen, von Vorteil auch der französischen und/oder italienischen Sprache
- Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen und in der medizinischen Terminologie

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen per Post zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 0041 52 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS

1202-819

LURATI EMPLOI

Pour notre agence de **BERNE**
nous cherchons un ou une

CONSEILLER(E) EN PERSONNEL & RESPONSABLE D'AGENCE

Vous avez :

- Une expérience du terrain (F & B ou cuisine).
- Une connaissance étendue du tissu économique local.
- De l'enthousiasme, persévérant(e) du dynamisme et un excellent sens commercial.
- Une bonne connaissance de l'informatique.
- Permis de conduire obligatoire.

Vous aimez travailler dans la bonne humeur tout en exécutant vos tâches avec rigueur. Autonome et polyvalent(e) vous appréciez les challenges et les défis. De bonne présentation, vous serez l'image de marque de notre société.

Poste à 100 %, date d'entrée à convenir.

Envoyez votre dossier complet par poste (avec photo) à Patrick Lurati.

LURATI EMPLOI Sàrl
Waisenhausplatz 22, Postfach 7160
3001 BERN

HOTELLERIE RESTAURATION
COLLECTIVITES EVENTS
MEDICAL TERTIAIRE
www.lurati.ch

1207-813

LINDNER

★ ★ ★ ★ GRAND HOTEL BEAU RIVAGE
Interlaken

GrandDame -zwischen Bergwelt und Tradition

Das Lindner Grand Hotel Beau Rivage ist ein traditionsreiches *****Hotel mit 101 Gästezimmern und Suiten, dem 13 Gault Millau Punkte Restaurant "L'Ambiance" mit grosszügiger Aare-Terrasse, der Hotelbar "Le Vieux Rivage", dem Ballsaal "La Belle Epoque", dem Restaurant "La Bonne Fourchette" sowie diversen Seminar- und Banketträumen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen jungen, motivierten

Commis de rang m/w

Eine fundierte Restaurations-Ausbildung, Teamfähigkeit sowie einen hohen Grad an Flexibilität und persönliches Engagement setzen wir voraus. Freundlichkeit ist für Sie selbstverständlich und Gastgeber zu sein verstehen Sie als Ihre Hauptaufgabe. Die Zufriedenheit unseres internationalen Gästekreises ist ihr Motivator. Sie verfügen über gute Englisch- und Deutschkenntnisse und arbeiten gerne in einem dynamischen, motivierten Team.

Commis de cuisine m/w

Sie verfügen über eine Berufsausbildung als Koch in der gehobenen Gastronomie. Für Sie ist Kochen kein Beruf, sondern Leidenschaft. Flexibilität, Kreativität, grosses Verantwortungsbewusstsein und hohe Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus. Ausserdem sind Sie Ziel- und Teamorientiert.

Suchen Sie eine neue Herausforderung, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

*****Lindner Grand Hotel Beau Rivage
Franziska Steiger, Leiterin Personalwesen
Höheweg 211
3800 Interlaken
Tel: 033 826 70 07
franziska.steiger@lindnerhotels.ch

Lindner Hotels: Nicht nur Besser. Anders

1206-812



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



Unser Hotel zählt zu den renommiertesten Schweizer Luxushotels. Mit 173 Zimmern, darunter Luxus- und Junior-Suiten ist das Kulm Hotel St. Moritz heute die bevorzugte Engadiner Adresse für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Auf dem weitläufigen Hotelgelände befinden sich der legendäre Cresta Run, der Olympia Bob Run St. Moritz-Celerina und der alpine 9-Loch-Golfplatz, drei Tennisplätze sowie ein Eisplatz im Winter.

Nähere Informationen über unser Haus, unsere spannenden sechs Restaurants, die drei Bars und unseren berühmten Dracula Club finden Sie unter: www.kulmhotel-stmoritz.ch

Wir freuen uns auf einen neuen

F&B Director

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine erfahrene, führungsstarke Persönlichkeit, die über mindestens drei bis fünf Jahre professionelle Erfahrung in der Luxushotellerie als F&B Director gesammelt hat. In dieser Position sind Sie Mitglied des obersten Kaders und aktiv an anstehenden strukturellen Veränderungen beteiligt.

Sie verfügen über einen Abschluss einer international anerkannten Hotelfachschule sowie über eine fundierte betriebswirtschaftliche Ausbildung. Sie sind zwischen 32 und 42 Jahre alt und sprechen fließend Englisch und Französisch, italienischkenntnisse sind von Vorteil.

Belastbarkeit, Überzeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie selbstverständlich. Sie sind der geborene Gastgeber und haben Freude an Ihrer Aufgabe. Ihre konzeptionelle, selbständige und initiative Arbeitsweise überzeugt; Ihr hervorragender Führungsstil hat sich bewährt.

Um den hohen Anforderungen an die Position des F&B Directors gerecht zu werden, müssen Sie in der Lage sein, strategisch bestimmte, von Ihnen definierte Ziele festzulegen und tatkräftig umzusetzen.

Als F&B Director tragen Sie die Verantwortung für alle F&B-Abteilungen, d.h. Service, Küche, Kongress und Event, Controlling, Einkauf, Lager, Economat und Stewarding. Ihr Team besteht aus 95 Mitarbeitenden während der Sommersaison und 190 Mitarbeitenden während der Wintersaison.

Unser Ziel ist es, mit Ihnen gemeinsam unsere Restaurationen und unsere exklusiven Veranstaltungen in der Top-Liga zu optimieren und für unsere Gäste zum verdienten Erlebnis werden zu lassen.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld im attraktiven Engadin in Jahresanstellung; die Position entspricht einer weiteren Stufe auf Ihrer Karriereleiter. Der Eintrittstermin erfolgt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugnisse). Für Fragen steht Ihnen Herr Dominique N. Godat unter Tel. + 41 81 836 8000 zur Verfügung.

Kulm Hotel St. Moritz Dominique N. Godat, Direktor Email: hr@kulmhotel-stmoritz.ch

CH-7500 St. Moritz/Schweiz
Tel. +41 (0)81 836 80 00 Fax +41 (0)81 836 80 01
E-Mail: hr@kulmhotel-stmoritz.ch
www.kulmhotel-stmoritz.ch



Unser Hotel zählt zu den renommiertesten Schweizer Luxushotels. Mit 173 Zimmern, darunter Luxus- und Junior-Suiten ist das Kulm Hotel St. Moritz heute die bevorzugte Engadiner Adresse für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Auf dem weitläufigen Hotelgelände befinden sich der legendäre Cresta Run, der Olympia Bob Run St. Moritz-Celerina und der alpine 9-Loch-Golfplatz, drei Tennisplätze sowie ein Eisplatz im Winter.

Nähere Informationen über unser Haus, unsere spannenden sechs Restaurants, die drei Bars und unseren berühmten Dracula Club finden Sie unter: www.kulmhotel-stmoritz.ch

EVENTMANAGER/ EVENT- UND KONGRESSMANAGER

Aufgabenbereich:

- Ausdehnung/Verstärkung unseres Kongress-, Kultur- und Sportveranstaltungs-Geschäftes
- Verkauf des Angebots des Kulm Hotels und des F&B-Leistungsangebots, selbständiges Führen der Vertragsverhandlungen zu allen externen Leistungsträgern
- Kontaktpflege zu Agenturen (Künstler-, Musik-, Veranstaltungs-Agenturen)
- Persönliche vollumfängliche Kundenberatung und Betreuung
- Administrative Aufgaben wie Erstellung von Service Order, Rechnungserstellung und -kontrolle, Statistiken

Sie bringen eine Ausbildung in der gehobenen Hotellerie/Gastronomie sowie eine Fortbildung und langjährige Erfahrung im Event- und Veranstaltungsmanagement mit, die Sie vorzugsweise im Kultur- oder Sportbereich gesammelt haben. Fundiertes Wissen im Umgang mit den gängigen Microsoft-Programmen und PROTEL ist unumgänglich.

Ihre Muttersprache ist Deutsch. Sie sprechen fließend Englisch, Französischkenntnisse sind erwünscht, und idealerweise haben Sie auch Italienischkenntnisse.

Ihr Durchsetzungsvermögen wird durch Ihre Kommunikationsstärke unterstrichen, und Sie können sich mit dem Stil des Hauses identifizieren.

Ihr gewandtes Auftreten und Ihr gepflegtes Erscheinungsbild rundet Ihre Persönlichkeit ab.

Wir bieten Ihnen ein internationales Arbeitsumfeld in einem der renommiertesten Hotels der Schweiz, in dem Sie eigenverantwortlich arbeiten werden.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen per Mail oder per Post an:

Kulm Hotel St. Moritz Dominique N. Godat, Direktor E-Mail: hr@kulmhotel-stmoritz.ch

CH-7500 St. Moritz/Schweiz
Tel. +41 (0)81 836 80 00 Fax +41 (0)81 836 80 01
www.kulmhotel-stmoritz.ch
Info: hr@kulmhotel-stmoritz.ch





Chef de Service 80 - 100%

Die Kaffee-Lounge in der JURAworld of Coffee lädt zum Entspannen und Verweilen ein. Hier bietet sich unseren Gästen die Gelegenheit, nebst Kaffee Klassikern die neusten Kaffee Trends zu probieren.

Zur Führung unseres Serviceteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n Chef de Service.

Ihr Verantwortungsbereich

- Verantwortung für unser Café im Tagesbetrieb
- Führung eines motivierten Teams
- Administrative Arbeiten wie Personalplanung
- Cateringerfahrung im Seminar- und Bankettbereich

Ihre Persönlichkeit

Sie sind eine frontorientierte Persönlichkeit, die ein junges Team kompetent führt und unterstützt. Sie zählen Flexibilität und eine hohe Einsatzbereitschaft zu Ihren Stärken. Wenn Sie selber gerne mit anpacken, in hektischen Zeiten die Übersicht bewahren, sowie Erfahrung in der gepflegten Gastronomie haben, dann sind Sie bei uns genau richtig. Grundkenntnisse als Pâtissier runden idealerweise Ihr Profil ab. Alter: 30 - 45 Jahre.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, lebhaftes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit einem aufgestellten Team, sowie gute Sozialleistungen und Arbeitsbedingungen.

Spricht Sie diese nicht alltägliche Aufgabe an? Herr Anton Berrocal, Head of Human Resources, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.



Den Mythen um die sagenhafte Kaffeebohne können unternehmenslustige Familien sowie passionierte Kaffeetrinker beim Besuch der JURAworld of Coffee mit allen Sinnen erleben.

JURA Elektroapparate AG
Anton Berrocal
Head of Human Resources
KaffeeWeltstrasse 10
4626 Niederbuchsiten

Tel. +41 62 389 84 70

E-Mail: jobs@jura.com

www.jura.com

Suisse romande

HOTEL INTERNATIONAL & TERMINUS

GENEVE

Réceptionniste

- Expérience similaire 1 à 2 ans
- Bonne présentation, bonne élocution
- Aisance relationnelle, sens de l'accueil et du service
- Capacité d'adaptation
- Sens de l'organisation
- Connaissance système Fidelio 8
- Français-anglais et allemand, un plus

ENVOYER CV, PHOTOS ET CERTIFICATS

Rue des Alpes, 20
CH-1201 Genève
phocas@international-terminus.ch

merkur kaffee

Merkur Kaffee AG à Zollikofen est l'une des plus grandes et des plus modernes torréfacteurs au niveau national. Depuis 1918, nous offrons à notre clientèle un café de grande qualité. Afin de renforcer notre équipe, nous recherchons un/e

Assistant/e administratif (h/f)

Votre domaine de compétence : c'est un poste varié qui vous permettra d'exploiter vos ressources linguistiques dans les contacts quotidiens avec la clientèle et dans diverses traductions. Vous êtes une personne serviable, fiable et dynamique et savez faire preuve de diplomatie et d'humour dans les contacts non seulement avec vos collègues, mais aussi avec les clients et fournisseurs. Vous savez communiquer clairement et simplement.

Votre profil : vous disposez d'une formation accomplie dans le domaine de l'hôtellerie ou du tourisme et complétée par quelques années d'expérience. Votre langue maternelle est le français et avez des connaissances de base en anglais. Vous savez utiliser avec aisance les outils de MS Office. Vous aimez travailler méthodiquement, avec le soutien d'une équipe expérimentée et vous êtes prête à apprendre des nouvelles tâches (export).

Nos prestations : vous aurez des horaires réguliers (lu - ve), vous réaliserez des tâches intéressantes et différentes, tout en gardant votre indépendance et de plus dans une entreprise déjà bien positionnée sur le marché et en constante croissance. Vous bénéficiez à tout moment du soutien d'une équipe compétente.

Pour de plus amples renseignements, Madame Edith Weber, responsable du service à la clientèle et secrétariat, se tient volontiers à votre disposition. Tél. : 031 958 41 70.

Correspondance-vous au profil ? Si oui, nous nous réjouissons de recevoir dossier de candidature : Merkur Kaffee AG, Sandra Mühlemann, Human Resources, Bernstrasse 180, 3052 Zollikofen.

HOTEL BERGSONNE

SPEISEN MIT WEITBLICK

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee, stilvolles ****Unique-Hotel mit 15 Zimmern/Suiten und exklusivem Restaurant (14 GM Punkte).

In unser erfolgreiches Team suchen wir ab Anfang Mai

Servicefachangestellte/n

Sie lieben die Betreuung anspruchsvoller Gäste.

Wir freuen uns auf Sie.
Dorly & Willy Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad
www.bergsonne.ch
welcome@bergsonne.ch
T 041 399 80 10
F 041 399 80 20

Hotel Bellevue

Das kleine Paradies am Brienzsee

Offene Stelle

Für die kommende Sommersaison suchen wir in kleines, aufgestelltes Team:

Küche

- Koch / Jungkoch (m/w)
- Commis de cuisine (m/w)

Wir bieten eine interessante und anspruchsvolle Küche und einen gepflegten Service.

Schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Bellevue
Jeannette und Andreas
Unterberger-Tschan
3807 Iseltwald

info@bellevue-iseltwald.ch



Svizzera italiana

HOTEL Casa Berno

ASCONA

Für die Sommersaison 2011

suchen wir für unser ****Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramablick auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

- Restaurant:** Als **Servicefachangestellte/r** gehört ein natürliches Lächeln zum Bestandteil Ihrer Arbeit (à la carte und Halbpension).
- Küche:** Als **Commis de cuisine** freuen Sie sich mit Ihren Kollegen, unsere Gäste täglich mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Hotel Casa Berno
Direktion
6612 Ascona

E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch
www.casaberno.ch



International

Im Ausland arbeiten?



Sales Manager (Asien / Europa) mit Sitz in Bangkok

- Ausbildung in der Hotellerie
- Aktive Berufserfahrung in Sales / Hotellerie
- Marktkenntnisse von Tour Operators und Reiseveranstaltern in Europa und Asien
- Flüssend Englisch
- Bereitschaft für häufige Reisetätigkeit

Restaurant Manager / Chef de Rang und Chef de Partie

- 4* Hotel in West-Kanada (Vertrag 12 oder 18 Monate)
- 5* Relais & Château in Frankreich (Sommer-Saison)
- 5* Hotel Resort in Griechenland (Sommer-Saison)

...weitere Stellen... www.wips.ch

Bewerbung an: info@wips.ch
Tel: +41 (0)62 724 03 90

Top of Bad Ragaz

Das sind wir!



Auf Sie wartet eine neue Herausforderung, eine nicht alltägliche Stelle in einem traditionellen Schloss mit internationaler Kundschaft. Bei uns sind folgende attraktive Arbeitsplätze ab sofort oder nach Vereinbarung neu zu belegen:

Chef de Partie-Saucier Jungköche w/m Servicefachangestellte

Suchen Sie einen teamorientierten Arbeitsplatz, bei dem Selbstständigkeit und Kreativität gefragt sind?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Rufen Sie uns an, Tel. 081 3024047 oder info@schloss-wartenstein.ch

Schreiben Sie ganz einfach an:
HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN
Postfach 164
7310 BAD RAGAZ

Wir suchen für unser urbanes 4* Business-Hotel in der Altstadt von Basel per **1. Mai 2011** oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de Cuisine (m/w)

und eine/n

Chef de Partie (m/w)

die/der es versteht die Wünsche unserer internationalen Gäste zu erfüllen. Sie haben einen Blick fürs Detail, sind belastbar und teamfähig, sind sich selbstständiges Arbeiten gewohnt und haben Freude an Ihrem Beruf. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch, bringen die entsprechende Erfahrung mit und kennen sich mit den Hygienevorschriften aus. Sie sprechen fließend Deutsch und haben Englischkenntnisse.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung in einer internationalen Hotelkette mit guten Karrieremöglichkeiten sowie ein motivierendes Arbeitsklima in einem neuen und kreativen Restaurantkonzept.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Nicolas Ott, HR Manager
Radisson Blu Hotel Basel
Steinertorstrasse 25, 4001 Basel
bewerbung.basel@radissonblu.com
www.radissonblu.com/hotel-basel



city hotel oberland

interlaken switzerland

hat ab sofort oder nach Übereinkunft folgende Jahresstelle neu zu besetzen:

Réceptionist oder Réceptionistin

Zum Betrieb gehören 192 Gästezimmer, 3 öffentliche Restaurants, eine Latino-Bar und ein vielseitiges Saalangebot. Am Empfang und in der Gästeverwaltung sind je nach Saison 7-10 Mitarbeiter/innen tätig.

Gehören Sie zu den positiv denkenden Berufsleuten, die sich im Team wohlfühlen und die besondere Herausforderung mögen?

Dann senden Sie umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen an:

City Hotel Oberland
Direktion
3800 Interlaken
info@city-oberland.ch

SWISS QUALITY HOTELS[®] INTERNATIONAL

BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmaliger Lage.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung einen:

Chef de partie Bankett/Catering

für den Bereich Bankett/Catering. Sie bringen Kreativität, Teamgeist und eine grosse Portion Liebe zum Kochen mit. Sie haben Ihre Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie gemacht und sind nun bereit diese zu erweitern. Cateringerfahrung ist von Vorteil, jedoch nicht zwingend.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Herr Marius Casanova
Assistent HR
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 266 88 69

Wir freuen uns auf Sie!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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!



Direktion / Geschäftsleitung

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------------------|-----------------------|----------|
| Betriebsleiter/-in | Region Basel | J27093 |
| Betriebsleiterin (w) | Region Basel | J26868 |
| stv.General Manager / F&B Manager | Region Basel | J26884 |
| Geschäftsführer/-in | Region Zentralschweiz | J27006 |
| stv.General Manager / HR-Manager | Region Zentralschweiz | J26885 |
| Geschäftsführer/-in | Region Zürich | J27061 |

Reception/Reservation

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---------------------------|----------|
| RéceptionistIn | Region Bern | J27079 |
| Rezeptionist/in | Region Bern | J27001 |
| Rezeptionistin | Region Bern | J27104 |
| Rezeptionist/-in / Empfangsmitarbeiter/-in | Region Bern | J27082 |
| Front Office Manager | Region Bern | J27080 |
| Empfangsmitarbeiter/in | Region Bern | J26850 |
| Empfangsmitarbeiter/in | Region Bern | J27057 |
| Réceptionist | Region Bern | J27044 |
| Front Office Mitarbeiter | Region Bern | J27033 |
| Rezeptionist/in | Region Graubünden | J26906 |
| Assistant Rooms Division Manager | Region Graubünden | J26896 |
| Anfangsrezeptionist/in | Region Graubünden | J26895 |
| Réceptionist/in | Region Graubünden | J26813 |
| Rezeptionist/in | Region Graubünden | J26894 |
| Chef de réception - 1. Rezeptionist/in | Region Graubünden | J26818 |
| Praktikum an der Réception | Region Mittelland (SO,AG) | J26862 |
| Front Office and Reservation Manager | Region Oberwallis | J26809 |
| Rezeptionist/in | Region Oberwallis | J27087 |
| Rezeptionist/in | Region Oberwallis | J27002 |
| Rezeptionist/in | Region Oberwallis | J27003 |
| Réceptionspraktikant/in | Region Ostschweiz | J25365 |
| Rezeptionist/in | Region Zentralschweiz | J26893 |
| Front Office Mitarbeiter/-in & Ablöse Night Audit | Region Zentralschweiz | J27118 |
| Chef de réception Junior | Region Zentralschweiz | J27023 |
| Rezeptionist/in | Region Zürich | J26815 |
| Empfangsmitarbeiterin 80% | Region Zürich | J27105 |
| Team member Guest Services | Region Zürich | J26876 |
| Praktikum Front Office | Region Zürich | J26832 |
| Anfangsrezeptionist/-in | Region Zürich | J27049 |
| Rezeptionist/in | Region Zürich | J27063 |
| Praktikum Front Office | Region Zürich | J26833 |
| Team member Front Office | Region Zürich | J26875 |
| Rezeptionsmitarbeiter/in | Region Zürich | J26901 |
| Front Office Mitarbeiter | International | J26970 |
| Praktikant Front Office / Rooms Division | International | J26971 |
| Reservations-MitarbeiterIn | International | J26974 |
| Chef de réception | Tessin | J26978 |
| Rezeptionist/in | Tessin | J27066 |
| Réceptionniste polyvalente 60 % | Region Waadt/ Unterwallis | J26803 |

Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-------------------------------------|--------------|----------|
| Saucier | Region Basel | J27091 |
| Koch Tagesstelle | Region Basel | J26873 |
| AllrounderIn Personalrestaurant 60% | Region Basel | J27004 |
| Chef de Partie | Region Basel | J27015 |
| Chef de Partie | Region Basel | J27014 |
| Chef de Partie | Region Basel | J27039 |
| Diätkoch | Region Basel | J27097 |
| Anfangs Sous Chef | Region Basel | J27095 |
| Demi Chef de Partie | Region Basel | J27098 |
| Chef de Partie Tagesstelle | Region Basel | J27101 |
| Sous Chef | Region Basel | J27102 |
| Koch (Tagesstelle) | Region Basel | J27111 |
| Chef de Partie / Alleinkoch | Region Bern | J27107 |
| Sous chef | Region Bern | J27046 |
| Commis de cuisine | Region Bern | J27068 |
| PraktikantIN Küche | Region Bern | J26902 |
| Koch | Region Bern | J27022 |
| Privatkoch | Region Bern | J27027 |
| Private Cook | Region Bern | J27026 |
| Jungkoch | Region Bern | J27021 |
| Küchenchef | Region Bern | J27032 |
| Commis de Cuisine | Region Bern | J27077 |
| Pâtissier | Region Bern | J26910 |
| Commis de Cuisine / Koch | Region Bern | J27084 |
| Chef de Partie | Region Bern | J27078 |

Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Frühstückskoch | Region Bern | J27076 |
| Demi-chef de partie | Region Bern | J26881 |
| Koch | Region Bern | J27043 |
| Chef de partie | Region Bern | J27045 |
| Executiv Sous chef | Region Bern | J27040 |
| Diätkoch | Region Bern | J27058 |
| Konditor-Confiseur | Region Bern | J27054 |
| Praktikant/Praktikantin Küche | Region Bern | J26900 |
| Küchenchef | Region Bern | J27051 |
| stv. Küchendirektor | Region Bern | J27041 |
| Chef de Partie | Region Bern | J27007 |
| Konditor-Confiseur | Region Bern | J26975 |
| Commis de cuisine | Region Bern | J26880 |
| Demi-chef pâtissier | Region Graubünden | J26898 |
| Sous Chef | Region Graubünden | J26819 |
| Chef de Partie | Region Graubünden | J27103 |
| Chef de partie | Region Graubünden | J26810 |
| Commis pâtissier | Region Graubünden | J26897 |
| Commis de Cuisine | Region Graubünden | J27116 |
| Chef pâtissier | Region Graubünden | J26820 |
| Chef de Partie | Region Graubünden | J27115 |
| Chef de Partie | Region Mittelland (SO,AG) | J27065 |
| Commis de cuisine | Region Oberwallis | J27088 |
| Commis de cuisine | Region Oberwallis | J26823 |
| Chef pâtissier | Region Oberwallis | J26824 |
| Jungkoch/-köchin | Region Ostschweiz | J27112 |
| Alleinkoch mit Verantwortung | Region Zentralschweiz | J27109 |
| Chefs/Commis de Partie | Region Zentralschweiz | J26860 |
| Jungkoch | Region Zentralschweiz | J26834 |
| Chef de partie | Region Zentralschweiz | J26805 |
| Chef de partie | Region Zentralschweiz | J26835 |
| Chef de partie | Region Zürich | J26993 |
| Küchenchef | Region Zürich | J27062 |
| Chef de partie | Region Zürich | J26981 |
| Commis de Cuisine | Region Zürich | J26903 |
| Jungkoch/Chef de partie | Region Zürich | J26991 |
| Koch | Region Zürich | J27009 |
| Tournant /Jungkoch | Region Zürich | J27013 |
| Commis de cuisine | Region Zürich | J26997 |
| Chef de Partie | Region Zürich | J26804 |
| 1. Sous Chef Tagesstelle | Region Zürich | J27099 |
| Küchenpraktikant | Region Zürich | J26996 |
| Sous Chef | Region Zürich | J27108 |
| Chef de Partie | Region Zürich | J26883 |
| Chef pâtissier (England - Region Dorset) | International | J26979 |
| Demi-chef de partie (Neuseeland) | International | J26828 |
| Commis de cuisine (Neuseeland) | International | J26827 |
| Chef de partie (England - Region Dorset) | International | J26980 |
| Chef de partie | Tessin | J26821 |

F&B/Catering/Events

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|-----------------------|----------|
| Event Koordinator | Region Bern | J27031 |
| Serviceverantwortlicher Event | Region Bern | J27030 |
| Chief Stewarding | Region Bern | J27020 |
| Restaurationsfachangestellte/ Sommelier | Region Bern | J25695 |
| Pâtissier (Voll- oder Teilzeit) | Region Bern | J26877 |
| Facility-Mitarbeiter/Set-up Mitarbeiter 50% | Region Ostschweiz | J25359 |
| Hostessen & Stewards | Region Schaffhausen | J26870 |
| Veranstaltungs- & Eventkoordinator | Region Zentralschweiz | J27117 |
| Demi-Chef de Partie | Region Zürich | J26840 |
| Restaurant & Bar Supervisor | International | J27069 |

Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-------------------------------|--------------|----------|
| Servicearbeiten | Region Basel | J27050 |
| Restaurationsfachmann /-frau | Region Basel | J27092 |
| Mitarbeiterin für Sportclub | Region Basel | J27090 |
| Teamleitung Service (w) | Region Basel | J27005 |
| Leiter Catering und Take away | Region Bern | J27038 |
| Chef de rang | Region Bern | J27025 |
| Teammember | Region Bern | J27028 |
| Serviceaushilfen | Region Bern | J27029 |
| Frühstücksmitarbeiter/in 40% | Region Bern | J26849 |
| Serviceangestellte | Region Bern | J27024 |
| Servicearbeiten | Region Bern | J27048 |

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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!



Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---------------------------|----------|
| Stv. Leitung Restauration / MA Service | Region Bern | J27008 |
| Chef de rang | Region Bern | J26879 |
| Chef de service | Region Bern | J27053 |
| Verantwortlicher Take away | Region Bern | J27035 |
| Buffet-Mitarbeiter/in | Region Bern | J27071 |
| Restaurationsfachangestellte/r | Region Bern | J26882 |
| Praktikant Gastronomie / Restaurant / F&B | Region Bern | J27042 |
| Schichtleiter Verkauf | Region Bern | J27036 |
| Service Mitarbeiter / Chef de Rang | Region Bern | J26808 |
| Serviceaushilfen | Region Bern | J27037 |
| Chef de Bar | Region Bern | J27074 |
| Chef de Service | Region Bern | J27075 |
| Commis de Rang | Region Bern | J27072 |
| Commis de Bar | Region Bern | J27073 |
| Servicefachangestellte/r | Region Bern | J27018 |
| Chef de rang | Region Graubünden | J26811 |
| Chef de rang | Region Graubünden | J26977 |
| Servicefachkräfte | Region Graubünden | J26812 |
| Barkeeper | Region Graubünden | J27113 |
| Serviceemitarbeiter/in | Region Graubünden | J27114 |
| Servicefachangestellter | Region Mittelland (SO,AG) | J27052 |
| Restaurationsfachfrau/ mann | Region Mittelland (SO,AG) | J26983 |
| Chef de rang | Region Oberwallis | J26825 |
| Chef de service | Region Oberwallis | J26826 |
| Chef de Service / Restaurantleiter | Region Oberwallis | J27110 |
| Chef de Rang | Region Ostschweiz | J25363 |
| Barpraktikant/in | Region Ostschweiz | J25700 |
| Commis de rang | Region Ostschweiz | J23322 |
| Hostessen & Stewards | Region Schaffhausen | J26872 |
| Servicefachangestellte | Region Schaffhausen | J26871 |
| Chef de Service | Region Zentralschweiz | J27106 |
| Service-Aushilfen (Bankett und/oder à la Carte) | Region Zentralschweiz | J26855 |
| Restaurationsfachfrau / mann | Region Zentralschweiz | J26859 |
| Service-Praktikanten | Region Zentralschweiz | J26857 |
| Restaurationsfachmann/ -frau | Region Zentralschweiz | J27086 |
| Service-Mitarbeiter/in (Vollzeit und Teilzeit) | Region Zentralschweiz | J26841 |
| Serviceemitarbeiter/ -in A la carte | Region Zürich | J27012 |
| Praktikant Restauration | Region Zürich | J26865 |
| Stv. Serviceleitung | Region Zürich | J27010 |
| Barmitarbeiter/ in 65 % | Region Zürich | J26878 |
| Chef de Service Rôtisserie | Region Zürich | J26836 |
| Chef de Service / Stv. Restaurantleiter | Region Zürich | J27060 |
| Restaurationsleiter/in | Region Zürich | J26866 |
| Service Mitarbeiter | Region Zürich | J27085 |
| Serviceemitarbeiter/ in Rôtisserie | Region Zürich | J26838 |
| Chef de rang | Region Zürich | J26994 |
| Servicepraktikant/in | Region Zürich | J26839 |
| Servicepraktikant | Region Zürich | J26995 |
| Serviceemitarbeiter/in | Region Zürich | J26837 |
| Servicefachprofs | Region Zürich | J26992 |
| Chef de rang (Irland - Region Kerry) | International | J26806 |
| Serviceemitarbeiter | International | J26973 |
| Restaurationsfachfrau | Tessin | J26822 |
| Commis de rang | Tessin | J26807 |
| Chef de rang | Tessin | J27067 |
| Oberkellner (m) | Tessin | J27011 |

Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|------------------------------|-----------------------|----------|
| Etagegouvernante | Region Bern | J27034 |
| Hotelfachfrau | Region Bern | J27083 |
| Bereichsleiterin Hotellerie | Region Graubünden | J26982 |
| Teamleiter/in Housekeeping | Region Ostschweiz | J25364 |
| Leiterin Etage | Region Zentralschweiz | J26908 |
| Hauswirtschaftsleiterin | Region Zürich | J27059 |
| Hauswirtschaftsmitarbeiterin | Region Zürich | J26907 |
| Hausdame (Leitende Hausdame) | International | J26972 |

Marketing/Verkauf/KV/IT

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---------------|----------|
| Assistentin Administration | Region Bern | J27055 |
| Praktikant/Praktikant Marketing & Sales | Region Bern | J26904 |
| Praktikant/Praktikant Marketing & Sales | Region Bern | J26989 |
| Sales manager | Region Bern | J27056 |
| Account Manager | Region Zürich | J27064 |
| Account Manager | ganze Schweiz | J26867 |
| Verkäufer/in Unterhaltungselektronik | ganze Schweiz | J26909 |
| Coordinator | ganze Schweiz | J26869 |

Beauty/Wellness/Fitness

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---------------------------------------|-------------------|----------|
| Wellnesstrainer/in | Region Graubünden | J26816 |
| Wellnesstrainer/in (60-80% Praktikum) | Region Graubünden | J26814 |
| Teamleiter/in Wellness | Region Graubünden | J26817 |

Diverses

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-------------------------------------|-----------------------|----------|
| Lehrstelle als Hotelfachfrau/ -mann | Region Basel | J26845 |
| Sachbearbeiterin Finanzen 90% | Region Basel | J27094 |
| Allrounder im Unterhalt | Region Graubünden | J26852 |
| Betriebsmechaniker | Region Graubünden | J26053 |
| Butler | Region Ostschweiz | J26015 |
| Coiffeur Hair & Beauty Salon | Region Zentralschweiz | J26851 |
| HR Coordinator | Region Zürich | J26874 |
| Recruiting Manager | International | J27096 |

Express Stellengesuche

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------|--|----|----|------------|----------|
| B1788 | Catering, Events, Service | 41 | IT | per sofort | D I |
| B1142 | Direktion/Réception/Marketing | 48 | DE | per sofort | D F E |
| B1752 | Events, Assistenz, Betreuung, Empfang, Reception, Housekeeping | 28 | CH | per sofort | D E |
| B1674 | F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise | 47 | AT | per sofort | D F E |
| B1830 | interessante Führungsposition, Gouvernante | 48 | CH | per sofort | D F E |
| B140 | Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung | 45 | DE | per sofort | D E |
| B1822 | Réceptionist | 35 | CH | per sofort | D F E |
| B1824 | Rezeptionist | 31 | CH | per sofort | D F E |
| B1813 | Rezeptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter, Anwascher | 32 | HU | per sofort | D E |
| B1148 | Servicefachangestellte | 27 | CH | per sofort | D |
| B1753 | Tourismus | 28 | HU | per sofort | D F E HU |

1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 31. 3. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|--------------|----------|
| Hauswirtschaftl. Betriebsleiterin FA od. HF | Region Basel | J27100 |

htrnews

Newsletter der htr hotel revue

htr hotel revue

immobilienrevue **htr** marché immobilier

htr hotel revue Nr. 13 / 31. März 2011

Liegenschaften finden – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restaurants
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die
Vermietung-Verkauf von Hotels u.
Restaurants und die Spezialisten
für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-
lose Betriebsanalyse und Offerte

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



Yverdon-les-Bains

HOTEL COMPLEX INVITATION TO TENDER

The city of Yverdon-les-Bains organises an
invitation to tender for a multidisciplinary team to
create an Hotel complex on parcel 3696
at Yverdon-les-Bains (Derrière La Maladaire).

The candidates should be able to FINANCE –
DESIGN & BUILD – OPERATE the complex.

**The invitation to tender documents can be
obtained** until April 15th 2011 by mail or e-mail :
Cougar Management SA, Monsieur F. Vaultier,
Rue de Genève 17 à 1003 Lausanne or
yverdon3696@cougarmanagement.ch

Zu verkaufen in Visp, dem Neat-Städtchen

Gutbürgerliches Restaurant mit Wirtswohnung und Studio

Gute Lage an öffentlichem Parkplatz, 2-3 Gehminuten vom Bahn-
hof und Center Park

Schriftliche Kontaktaufnahme an:

Ritz und Partner Treuhand AG
z. H. Herrn Ambors Ritz, Bahnhofstrasse 19, 3904 Naters

Hotel mit Restaurant in Emmenbrücke

26 Doppel- und 2 Einzelzimmer, Restaurant mit 60 Sitzplätzen sowie 2 Säle
mit 100 Sitzplätzen. Das Objekt weist eine gute Bausubstanz auf und die
Zimmer sind teilweise renoviert. Das Hotel ist sehr gut gelegen in der Nähe
des Autobahnschlusses Emmen-Nord.

Verkaufspreis: CHF 2 700 000.-

Interessenten melden sich unter Chiffre R 025-580221 an Publicitas SA,
Postfach 48, 1752 Villars-s/Glâne 1

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses
pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotellerieuisse.

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association