

**Taverne zur Linde, Bischofszell**

Steak House, täglich ab 6.30 Uhr offen, Sonntag ab 8 Uhr

**Jungkoch m/w.** Unser Betrieb ist ein sehr liebevoll- familiär geführtes Restaurant & Hotel im Herzen von Bischofszell/ Thurgau und bietet jungen motivierten Arbeitskräften die Möglichkeit sich weiterzuentwickeln und vervielfältigen zu können. Wir vergeben ab sofort, zur Festanstellung (100%) eine Stelle als Jungkoch. Unterkunft bei Bedarf vorhanden. Haben wir Dein Interesse geweckt? Wir freuen uns auf deine Bewerbung an:

**Hotel Taverne zur Linde**

Grubplatz 6, Fam. Aeberhard, 9220 Bischofszell  
Tel. 071 422 16 10 oder Mobile 079 697 08 66 oder  
per Mail [jobs@hotel-zur-linde.ch](mailto:jobs@hotel-zur-linde.ch)

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser „Schiff“, mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus Nah und Fern.

Fangfrischer Fisch aus dem Zürichsee und überwiegend regionale, biologische Lebensmittel prägen unsere Schweizer Küche.



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

**Hotelleiterin**

Sie lieben Ihren Beruf und die Menschen. Phantasievoll und fachkundig helfen Sie mit, unser Haus zu pflegen und weiter zu entwickeln. Mit Liebenswürdigkeit und echter Leistung begeistern Sie Gäste wie Mitarbeitende.

Sie sind zwischen 24 und 42 Jahre jung, humorvoll und herzlich. Mit Freude und Professionalität führen Sie unseren Hotelbereich, leiten die Reception und sind verantwortlich für die tägliche Administration, das Housekeeping und den Frühstücks- und Nachmittagservice.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe, ein junges Team, Wertschätzung, kundige Unterstützung und Weiterbildung erwarten Sie.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

**Stellv. Direktor (m/w)**

Sie verstehen konzeptionell zu denken und verfügen über ein ausgeprägtes Gefühl für Qualität. Sie sind zielorientiert, verantwortungsbewusst und tatkräftig. Ihren Mitarbeitenden sind Sie jederzeit ein gutes Vorbild, stets hilfsbereit, wohlwollend, klar, sicher und gelassen. Ihren Gästen gegenüber sind Sie ausgesprochen herzlich und zuvorkommend.

Sie sind zwischen 28 und 35 Jahre alt, haben gute Service- und Führungserfahrung, einen Hotelfachschulabschluss und sprechen schweizerdeutsch.

Eine lehrreiche und vielfältige, vertrauensvolle und bereichernde Aufgabe an einem wunderschönen Ort, kundige Unterstützung und Wertschätzung erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen! Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen!

**Hotel Restaurant Schiff, Unterdorfstrasse 21, 8808 Pfäffikon SZ**  
**Ansprechpartner: Herr Caesar Huber, Telefon 055 416 17 18**  
**[info@schiff-pfaeffikon.ch](mailto:info@schiff-pfaeffikon.ch), [www.schiff-pfaeffikon.ch](http://www.schiff-pfaeffikon.ch)**



online Hotelstellenmarkt  
[www.jobs-hotel.ch](http://www.jobs-hotel.ch)

**Tel. 043 - 321 70 70**



online Gastrostellenmarkt  
[www.jobs-gastro.ch](http://www.jobs-gastro.ch)

- ✔ über 1200 Stellenangebote!
- ✔ gratis Stellengesuche aufgeben!
- ✔ gratis Jobs per Email empfangen!
- ✔ weitere Stellenangebote europaweit!



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Vinothèque Le Millésime ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Mitte Mai

**Servicefachmitarbeiterin**

für den gepflegten à la carte-Service

Wenn Sie über gute Berufserfahrung verfügen, Freude haben in einem motivierten Team mitzuarbeiten und eine Portion Eigenverantwortung mitbringen erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Nur Schweizer und Bewilligung B oder C.

**Häberli's Schützenhaus**

**Oberdorfstrasse 10, 3053 Münchenbuchsee**

**Tel. 031 868 89 88, [info@haeberlis.com](mailto:info@haeberlis.com)**

**International**

Wir sind ein bei europäischen Reiseveranstaltern sehr gut eingeführtes «Wilderness Resort» in Britisch Kolumbien, Kanada – [www.ten-ee-ah.bc.ca](http://www.ten-ee-ah.bc.ca) – unter Schweizer Leitung und suchen für die Sommersaison 2017 (Mai/Juni bis September) einen jungen

**KOCH**

der an selbständiges Arbeiten gewohnt und bereit ist, für eine anspruchsvolle Kundschaft überdurchschnittliches zu leisten. Wenn Sie über eine Fachausbildung verfügen und nicht 35 Jahre alt sind, melden Sie sich unter: [info@ten-ee-ah.bc.ca](mailto:info@ten-ee-ah.bc.ca).

**Wir freuen uns auch über eine telefonische Kontaktaufnahme unter +1 250 434 9745**