

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 50

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: 28.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotelrevue Nr. 50 / 10. Dezember 2009



Mier mached de Unterschied!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH
Postfach, 8048 Zürich

**Wir sorgen für
Nachwuchs**
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



**Hoteldirektorin
gefunden**
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

Der grösste Stellenmarkt der
deutschen
Le principal marché
de la branche
Erste Ausgabe 2010
erscheint am Do. 7. Januar 2010, 12.00 Uhr
Anzeigenchluss: Mo. 4.1.2010, 12.00 Uhr

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-6
Deutsche Schweiz	2-6
Svizzera italiana	5
International	-
Stellengesuche	6
Suisse romande	6
Marché international	-
Demandes d'emploi	6

Esprit, Charme und die jugendliche Frische der Mitarbeitenden prägen das Ambiente des Unternehmens.

Qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des kleineren bis mittelgrossen Betriebes, Optimierung des Auftritts & Angebots, Gewinne erwirtschaften sowie sich durch exzellente Gastgeberqualitäten im lokalen Markt stärker verankern, sind die erklärten Ziele dieser herausfordernden Stelle mit Potential! Trifft sich das mit Ihren Vorstellungen und Neigungen? Willkommen bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche. Standort: An top City-Lage einer angesehenen Deutschschweizer Metropole. Sie werden innerhalb einer Famous Collection of Boutique- und Business-Hotels – im Raum EU & CH – gründlich auf Ihre Tätigkeit vorbereitet. Dann erfolgt Ihr Einstieg als Stv. Restaurant Manager – ER oder SIE – Typ Maître de la gastronomie bzw. als Botschafter des Hauses! Da der Betrieb an 365 Tagen des Jahres geöffnet ist, hat das Vorteil, hauptsächlich in Schichten zu arbeiten! Mit dem Restaurantleiter teilen Sie sich die anspruchsvollen Führungsaufgaben und vertreten ihn bei Abwesenheiten.

Stv. Leiter/in Restaurant-Brasserie & Bar

Mitglied des oberen Kaders

Kundenwünsche werden sorgfältig analysiert und systematisch erfasst. Mit entsprechend professionell umgesetztem «bedürfnisorientiertem Marketing» erreicht das Unternehmen den spürbaren Vorsprung auf die Wettbewerber – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleiter bringen Sie mit und gelten als selbstbewusster, lösungsorientierter bzw. organisatorisch starker Gastronomie. Mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements sind Sie vertreten. Der Eintrittstermin auf Jan./Feb. bzw. früher oder später nach Vereinbarung kämen Ihnen entgegen – Arme hochklempt und Commitment sind für Sie keine Schlagworte! Want to join one of the best companies? Dann sollten wir uns kennen lernen. Vorab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00 – Mit Spannung erwarten wir Ihren Kontakt!

Ansgar Schäfer

SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

5049-0726

Attraktives, grösseres Seminar- & Convention Center, Restaurant, Terrasse & Bar-Lounge auf gehobenem Niveau

Ziel ist es, Geschäftsleute, Seminar- und Tagungsgästen, Besuchern von Kulturveranstaltungen und allem voran natürlich den Städtern eine Oase der Gastlichkeit zu bieten; einen Mix aus Restaurant, Art Café, Treffpunkt mit Lifestyle-Charakter und professionell ehrlicher Gastronomie. Ihrer unternehmerischen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Ob Sie allein, als Paar oder als Duo auftreten spielt keine Rolle. Sie haben sich zum Ziel gesetzt, Ihre Kraft, Ihre Zeit, Ihre Persönlichkeit und Ihr Kapital dort zu investieren, wo es sich investieren lohnt.

Das Renommee des Hauses, die hohe Bekanntheitsgrad, die besonders vornehme Lage – im Herzen der City einer beliebten Deutschschweizer Stadt – und die enge vertrauliche Zusammenarbeit mit lokalen Hoteliers, einheimischen Unternehmen bzw. Vertretern der Stadt, garantieren Ihnen eine hohe Anzahl von Anlässen mit zahlreichen Seminar- & Konferenzteilnehmern, Veranstaltungsbesuchern und Tagungsgästen. Mit dem Restaurant befinden Sie sich im reinen Wettbewerb und können sich hier wie dort als engagierte F & B-Persönlichkeit innerhalb Kurze einen guten Ruf verschaffen.

Unternehmerpersönlichkeit als Pächter/in oder Geschäftsführer/in

Dieser überaus interessante Betrieb bietet viel konzeptionelle Freiheit und Potential! Ideale Grundlage für die logische Fortsetzung Ihrer bisherigen gastronomischen Erfolge. Bevorzugt wird die Variante «Miete/Pacht»; die Form «Geschäftsführung» ist denkbar. Die Besitzer bieten Ihnen dazu nicht nur eine günstige Einstiegsvariante (keinerlei Inventarübernahme!), sondern unterstützen Sie auf allen Ebenen: sei dies durch eine sorgfältig geplante Einführung bei lokalen Firmen, Behördenvertretern oder durch aktive Mithilfe im Marketingbereich!

Wichtig ist, dass für Sie der Gast im Mittelpunkt steht! Die optimale Bewirtschaftung der F & B-Outlets, die effiziente Seminarverpflegung sowie die reibungslose Durchführung von Banketten und Spezialmässen zählen zu Ihren grossen Stärken. Was sonst noch wichtig ist und welche weiteren Vorteile Ihnen geboten werden, erfahren Sie in einem persönlichen und absolut vertraulichen Gespräch. Optimal für den Erstkontakt: Vorab CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen. Überzeugen Sie sich selbst und uns!

Ihr Gastro-Beraterteam: **Ansgar Schäfer & Christina Kägi** (Mitglied der Geschäftsleitung)

SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch

498-0726



BERGBAHNEN · HOTELS · KONGRESSE
STEILSTE ZAHNRADBAHN DER WELT
Für unsere klassischen Bergrestaurants Fräkmüntegg und Krienseregg suchen wir per 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung je eine/n verantwortungsbewusste/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgaben und Verantwortung:
Diese Kaderstelle beinhaltet die Verantwortung für eines der beiden Restaurants und die Führung bis zu 5 Mitarbeitende. Unter den Vorgaben des Leiters Hotels & Gastronomie und der PILATUS-BAHNEN führen Sie eines der beiden Restaurant selbstständig. Dazu gehören die Gästebetreuung, die Mitarbeiter-einsatzplanung, Förderung und Weiterentwicklung der Brigade, Mitgestaltung bei der Angebotsplanung, den Wareneinkauf und die korrekte Lagerverwaltung, die Einhaltung der Hygienerichtlinien, Mithilfe in der Küche, Tagesabrechnungen sowie allgemeine administrative Tätigkeiten.

- Abschluss einer Berufsfachreife in der Gastronomie mit mindestens 5 Jahren Berufserfahrung in verschiedenen Funktionen - vor allem im Bereich Service
- Mindestens 1 Jahr Erfahrung als Betriebsleiter/in
- Gastgeber/in mit Leib und Seele
- Sie besitzen ein ausgeprägtes Qualitätsdenken
- Sie sind organisationsstark und lösungsorientiert
- Sie haben Freude am Umgang mit Menschen unterschiedlicher Herkunft
- Nebst Schweizerdeutsch bringen Sie gute Sprachkenntnisse in Englisch mit (weitere Fremdsprachen sind erwünscht)

Unser Angebot:

Wir bieten Ihnen eine unbefristete Anstellung mit mehrheitlichem Tagdienst, bei der Selbstständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein engagiertes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung sowie einen anspruchsvollen Arbeitsplatz.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Ruth Ott, Leiterin Personal (Adresse siehe unten). Auch vollständige Online-Bewerbungen an ruth.ott@pilatus.ch sind willkommen.

PILATUS-BAHNEN · Hotels Bellevue & Pilatus-Kulm
Schlossweg 1 · CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 · Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: info@pilatus.ch · Internet: www.pilatus.ch



CFB network
für wertorientierte unternehmensführung im tourismus

Zwischen Zürich und St.Gallen – Vorhang auf, um neue Highlights zu setzen!

Im Auftrag des Eigentümers suchen wir per 1. März 2010 für einen traditionsreichen Hotel- und Gastronomiebetrieb in der Ostschweiz eine qualifizierte Persönlichkeit als

Gastgeber / in oder Gastgeberpaar

Der regional bekannte ***-Stern-Betrieb verfügt über 38 Zimmer sowie 40 Serviced Apartments. Zwei Restaurants mit 50 und 80 Sitzplätzen, eine Bar mit 65 Sitzplätzen, 2 Seminarräume mit 60 Plätzen sowie ausreichend Parkplätze ergänzen das Angebot. Das Hotel ist zentral gelegen, der Bahnhof, an der IC-Strecke Zürich-St.Gallen, ist eine Gehminute vom Hotel entfernt.

Zwei Aufgaben stehen im Vordergrund: Zum ersten übernehmen Sie die Verantwortung für den gesamten Hotel- und Restaurationsbetrieb. Sie sind mit ihrem motivierten und leistungsfähigen Team der perfekte Gastgeber. Sie verwöhnen Individualgäste mit der persönlichen Note, welche Besucher zu Stammgästen machen. Dank der gepflegten und innovativen Gastronomie steht das Haus auch weiteren Gästegruppen offen. Die zweite Aufgabe besteht darin, das Haus mit neuen Ideen, mit Esprit und Charme neu zu positionieren. Sie haben Freude und Energie. Angebotsstücke zu identifizieren, attraktive neue Ideen zu entwickeln und erfolgreich am Markt zu verkaufen. Eine umfassende Sanierung der Liegenschaft wurde im Jahr 2009 durchgeführt.

Für diese Aufgabe wenden wir uns an eine Persönlichkeit mit solider Grund- und Ausbildung sowie erfolgreicher Praxis in Hotellerie und Gastronomie. Ihr Idealalter liegt zwischen 30 und 40 Jahren. Sie haben ein besonderes Flair für die Gastronomie, sind ein ideenreicher Macher, sprachgewandt (d, e), verkaufs- und marketingorientiert, in der Lage Ihr Team überzeugend und motivierend zu Service-Qualität zu führen und die regionalen Beziehungsnetze zu pflegen.

Sie haben die nötige Energie, die konzeptionellen Fähigkeiten und Lust auf ein längerfristiges Engagement, um den Betrieb in Zukunft neu am Markt zu positionieren.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an
Dr. Marcus Frey (Mobil +41 79 455 11 43).

CFB network AG
Eifelstrasse 42
CH-8038 Zürich

Telefon +41 43 810 02 25
Fax +41 43 810 02 24
www.cfbnetwork.ch

506-0726



Die Linde hat sich die echten Schweizer Gastfreundschaft verschrieben – sowohl im gepflegten Speiserestaurant, das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde, wie auch im charmannten Hotel mit 17 modernen, komfortablen Zimmern.

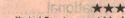
Chance für jüngeren Küchenchef (30-40 Jahre)

Für die Führung der Küche suchen wir nach Vereinbarung, motivierte, starke Persönlichkeit (längerfristiges Engagement).

Haben Sie Interesse an einer neuen Herausforderung?

- Möchten Sie mit Herzblut und Menschlichkeit einer Küchenbrigade von 6-8 Personen vorstehen?
- Haben Sie Erfahrung auf dieser Position?
- Sind Sie auch in hektischen Zeiten belastbar und effizient?
- Kochen Sie markfrisch, klassisch und neuzeitlich?
- Sind Sie bestrebt betrieblich gesteckte Ziele zu verwirklichen?

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns über eine Kontaktaufnahme und Zustellung Ihres Dossiers.



Hotel Restaurant Linde - Klosterplatz
Silvia & Geri Nussbaumer-Kälin - CH-8840 Einsiedeln
Tel. 056 418 48 48 - hotel@linde-einsiedeln.ch
www.linde-einsiedeln.ch - Mittwoch Ruhetag

Die Lenzerheide Marketing und Support AG (LMS) ist die Marketing- und Verkaufsorganisation der Destination Lenzerheide und der Lenzerheide Bergbahnen. Für diese neu gegründete Unternehmung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den/die

Direktor/in Marketing und Support

Schlüsselfunktionen:

- Führung der Lenzerheide Marketing und Support AG
- Entwicklung und Umsetzung der Unternehmensstrategie LMS
- Erarbeitung und Vermarktung von nachhaltig erfolgreichen Angeboten
- Aufbau einer effizienten Verkaufsorganisation
- Aufbau der Destinations-Management-Organisation (DMO)
- Intensivierung des Netzwerkes mit sämtlichen Leistungsträgern und Schlüsselpartnern inner- und außerhalb der Tourismusbranche
- Mitglied der Geschäftsleitung der Lenzerheide Bergbahnen AG

Wir suchen eine Persönlichkeit mit folgendem Anforderungsprofil:

- Fachhochschul- oder Uni-Abschluss
- vertiefte Kenntnisse in Betriebswirtschaft und Marketing
- breite Erfahrung und Netzwerke im Tourismus
- Führungsvermögen, Verhandlungsgeschick und Leadership
- begeisterungsfähige, kommunikative und integre Persönlichkeit
- gute Englisch-Kenntnisse und evtl. Italienisch-Kenntnisse
- Alter: 30 - 50 Jahre

Wir bieten ein interessantes Arbeitsumfeld in einer der schönsten Regionen Graubündens und attraktive Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse für diese anspruchsvolle Aufgabe geweckt? Ein motiviertes und kompetentes Team wartet auf seinen Coach!

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto bis 31. Dezember 2009.

Lenzerheide Marketing und Support AG

Dr. Roland Zegg
Verwaltungsratspräsident
rzegg@gmsconsult.ch

Anrufe von anderen Zeitschriften NICHT erwünscht!



Ab Mitte Februar 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir:

Assistant/in Eventmanagement in Jahresstelle

Ihr Einsatzort ist im 3er-Team unserer Abteilung für Bankett- und Seminarveranstaltungen. Pro Saison erwarten uns ca. 60 Hochzeitsfeiern, ebenso viele Seminare sowie weitere 400 Veranstaltungen, die genau geplant und organisiert werden wollen. Von der Kundenberatung telefonisch und vor Ort bis zur Bestätigung und Erstellung der Menükarten betreuen Sie die Anlässe.

Neben Ihrem Flair für den Verkauf bringen Sie Organisationstalent, ein gutes Auftreten und eine gehörige Portion Flexibilität mit. In Französisch und Englisch sind Sie verhandlungssicher.

Wenn Sie sich in dieser Beschreibung wiederfinden, dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Wir freuen uns auf Sie!

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer • Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen • Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse • Hotelbar "La Cascade" • Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen • Bankettraumkleinkabinen bis 250 Personen • 22 ha parkähnlicher Umschwung, Naturschwimmbad, Tennisplatz • Europa älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffstation

Grandhotel Giessbach****, CH-3855 Brienz
Susanne Crillovich-Cocoglia, Leitung Personalwesen
Tel. +41(0) 33 952 25 25 Fax +41(0) 33 952 25 30
personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

509-273

609-2742

609-2743

609-2744

609-2745

609-2746

609-2747

609-2748

609-2749

609-2750

609-2751

609-2752

609-2753

609-2754

609-2755

609-2756

609-2757

609-2758

609-2759

609-2760

609-2761

609-2762

609-2763

609-2764

609-2765

609-2766

609-2767

609-2768

609-2769

609-2770

609-2771

609-2772

609-2773

609-2774

609-2775

609-2776

609-2777

609-2778

609-2779

609-2780

609-2781

609-2782

609-2783

609-2784

609-2785

609-2786

609-2787

609-2788

609-2789

609-2790

609-2791

609-2792

609-2793

609-2794

609-2795

609-2796

609-2797

609-2798

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

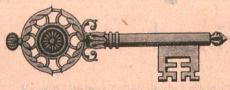
609-2799

609-2799

609-2799

609-2799

609-2799



ankommen und geniessen

Wir suchen per ca. 15. Januar 2010

CHEF SAUCIER

Ihr Profil:

- Sie sind eine kommunikative, teamfähige und ehrgeizige Persönlichkeit (bis 35 Jahre), die bereit ist, unsere gesteckten Ziele mit viel Engagement konsequent zu verfolgen.
- Sie sind neugierig und es bereitet Ihnen Freude, Verantwortung zu übernehmen und den Küchenchef an seinem freien Tag zu vertreten.

Unser Angebot:

- Eine im letzten Jahr neu renovierte Küche im ***-Stern-Geschäftshotel.
- Familiäres Ambiente in einer 4-5-Mann/Frau-Brigade.
- Ein typisches Berner Altstadtrestaurant mit viel Geschichte.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte direkt an folgende Adresse:
troxler@goldener-schlüssel.ch oder

Hotel-Restaurant
Goldener Schlüssel Bern
Jost Troxler
Rathausgasse 72, 3011 Bern
Tel. 031 311 02 16
www.goldener-schlüssel.ch

455-260



Haberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gesuchte Sonnenraverse sowie die Vinotheque ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

Küche
Chef de Partie
sowie
Commis de cuisine

Service
Servicefachmitarbeiter/in

mit Berufslehrte oder guter Erfahrung für unser à-la-carte- und Bankettservice.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

LE BISTRO - LA BRASSERIE - LE GOURMET
LES SALLES DE BANQUETS - LE MILLESIME
Familie J. & F. Häberli, Münchenbuchsee
Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89
www.haeberli.com

Die Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG gehören zu den grössten Bergbahnenunternehmen der Schweiz und blicken auf eine fast 100-jährige Tradition zurück. Nebst modernster Bahninfrastruktur betreibt das Unternehmen Hotelbetriebe mit über 450 Betten sowie verschiedene Restaurationsbetriebe, Kioske und Souvenirläden. Das Unternehmen gehört zu den erfolgreichsten und profitabelsten der Branche und beschäftigt rund 250 Mitarbeitende in der aufstrebenden Tourismus-Destination Engelberg. Eine klare und zukunftsorientierte Strategie sowie überdurchschnittliche Qualitätsstandards im Leistungsangebot sichern den nachhaltigen Erfolg. Im Zuge der geplanten Nachfolge, suchen wir - im Auftrag des Verwaltungsrates - eine reife, kommunikationsstarke und überzeugende Persönlichkeit als



Geschäftsführer (CEO) mit Leistungsausweis in der Tourismusbranche

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine loyale, überzeugende und kommunikationsstarke Persönlichkeit mit sehr guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie sind eine weitsichtige, unternehmerisch denkende und agierende Person, mit ausgeprägter Markt- und Kundenorientierung. Zudem verfügen Sie über Durchsetzungskraft und sind ein gewiefter Verhandler und vertraut im Umgang und in der Kommunikation mit unterschiedlichsten Anspruchsgruppen. Wir erwarten eine solide betriebswirtschaftliche und/oder technische Ausbildung (ETH, Uni, FH) oder einen Praktiker, der sich „on-the-job“ die notwendigen Qualifikationen angeeignet hat. Unabdingbar sind ein erfolgreicher Leistungsausweis in der Führung einer KMU oder eines Profit Centers. Idealerweise stammen Ihre vorangestellten Resultate aus dem Tourismusumfeld. Wichtig sind uns auch Ihr Flair und Ihre Fähigkeit, Beziehungen im Umfeld eines Bergdorfes (politisches, soziales und ökonomisches Umfeld) aufzubauen und zu pflegen. Verhandlungssichere Deutsch- und Englischkenntnisse sind ein Muss, weitere Sprachen von Vorteil. Ihre Affinität zu Schnee- und Bergsport runden Ihr Profil ideal ab.

Ihre Aufgabe: Als Vorsitzender der Geschäftleitung rapportieren Sie direkt an den Verwaltungsrat und sind dabei eng in die strategische Entscheidungsfindung eingebunden. Sie sichern den stabilen Ausbau der Position der Unternehmung im bestehenden, hart umkämpften Tourismus-Markt sowie die profitable Erschließung neuer Märkte und Geschäftsfelder. Dabei tragen Sie den bewährten Stärken dieses erfolgreichen Unternehmens wie Qualität, Kontinuität und Nachhaltigkeit Rechnung. Es gelingt Ihnen, Ihre Mitarbeitenden zu Höchstleistungen anzuregen und externe Meinungsbildner und Partner für sich und die Firma zu gewinnen. Eine Vorbildfunktion übernehmen Sie in der Förderung einer Kunden- und marktorientierten Unternehmenskultur, die einerseits traditionelle Werte wie Glaubwürdigkeit und Integrität lebt und andererseits Innovationskraft und Ideenreichtum fördert. Sie führen das Unternehmen nach klar definierten Leistungskriterien und sind bereit, visionäre Projekte und Pläne voranzutreiben und pragmatisch umzusetzen.

Die Herausforderung für Sie? Es bietet sich die Chance, den Erfolg einer traditionsreichen Schweizer Tourismusunternehmung mit einer starken Marke zu verantworten und mitzuprägen. Wenn Sie eine visionäre Unternehmer-Persönlichkeit mit guter Bodenhaftung sind, dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen: Herr Hanspeter Würmli erwähnt gerne Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Email an: hp.wuermli@futurebridge.ch. Stellenantrag: Herbst 2010.

FUTUREBRIDGE CONSULTING

Futurebridge Consulting AG · Weinbergstrasse 79 · CH-8006 Zürich · Telefon 0041 44 366 44 21 · info@futurebridge.ch · www.futurebridge.ch



Die PILATUS-BAHNEN mit der steilsten Zahnradbahn der Welt, der Panorama-Gondel- und Luftseilbahn sowie dem «Berg voller Möglichkeiten» bieten Ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot an Freizeiterlebnissen – dazu gehören unter anderem der Pilatus Seilpark und die Sommer-Rodelbahn «Fräkigau».

Auf 2132 m ü.M. werden grosse Investitionen im Bereich Hotels und Gastronomie getätigt. Das denkmalgeschützte historische Hotel Pilatus-Kulm wird zu einem 3***superior, mit einem à-la-Carte-Restaurant und attraktiven Bankett- und Seminarräumlichkeiten umgebaut. Das Pilatus Businesscenter und die grosse Sonnenterrasse werden im Frühjahr 2010 - die neuen Hotelzimmer und das à-la-Carte-Restaurant im August 2010 eröffnet. Gleichzeitig entsteht im Hotel Bellevue eine neue grosszügige Selbstbedienungsgastronomie. Bis im Frühling 2011 wird zwischen den beiden Hotels eine winter- und wettersichere Panoramagalerie mit spektakulärer Aussicht auf höchstem Niveau realisiert. Die klassischen Bergrestaurants Krienseregg, Fräkmünegg und Chalet runden das umfangreiche Angebot ab.

Für unsere Hotel & Gastronomiebetriebe suchen wir per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung Sie als unsere/n neue/n führungsstarke/n

Küchenchef/in

Ihre Aufgaben und Verantwortung:

Diese anspruchsvolle Kaderstelle beinhaltet die Hauptverantwortung für drei Küchen auf Pilatus Kulm sowie die fachliche Koordination für die drei Küchen der Restaurants Krienseregg, Fräkmünegg und Chalet. Dazu gehören die Angebotsplanung und Kalkulation, die Mitarbeiterreinsatzplanung, Führung, Förderung und Weiterentwicklung bis zu 20 Mitarbeitende, den Warenkauf und die korrekte Lagerverwaltung, die Organisationsplanung und die Überwachung der Produktion sowie die Einhaltung der Hygienerichtlinien.

Ihr Profil:

- Abschluss einer Berufslehre als Koch/Köchin mit mindestens 5 Jahre Berufserfahrung auf allen Posten und in verschiedenen Funktionen
- Mindestens 2 Jahre Erfahrung als Küchenchef/in
- Erfahrung in der Produktion für unterschiedliche Verpflegungsbedürfnisse
- Weiterbildung zum Eidg. dipl. Gastronomiekoch/köchin oder zum Eidg. dipl. Küchenchef/in von Vorteil
- Sie besitzen ein ausgesprogenes Qualitätsdenken
- Sie sind organisations- und durchsetzungskraftig sowie verantwortungsbewusst
- Sie haben Freude am Umgang mit Menschen unterschiedlicher Herkunft
- Sie bringen gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch mit (weitere Fremdsprachen sind erwünscht)
- Sie sind bereit, durchschnittlich zweimal pro Woche auf Pilatus Kulm zu übernachten

Unser Angebot:

Wenn Sie die Chance wahrnehmen möchten, zusammen mit Ihrem Vorgesetzten, dem Leiter Hotels & Gastronomie, die Zukunft unserer Unternehmung massgeblich mit zu gestalten und in einer wichtigen Phase der Neuaustrichtung unserer Bereiche Hotels & Gastronomie Ihre Ideen für eine moderne, neuzeitliche und bestorganisierte Verpflegung und Logistik einbringen wollen, sind Sie bei uns richtig. Wir bieten Ihnen eine unbefristete Anstellung mit mehrheitlichem Tagdienst. Es erwarten Sie ein engagiertes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung sowie ein ungewöhnlicher und anspruchsvoller Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Ruth Ott, Leiterin Personal (Adresse siehe unten). Auch vollständige Online-Bewerbungen an ruth.ott@pilatus.ch sind willkommen.

PILATUS-BAHNEN · Hotels Bellevue & Pilatus-Kulm
Schlossweg 1 · CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 · Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: info@pilatus.ch · Internet: www.pilatus.ch



Suchen Sie eine Herausforderung
in der beliebten Ferienregion?

In Herzen der einmaligen Bergwelt von Melchsee-Frutt, direkt in der Bergstation der Gondelbahn, befindet sich das El Corazon. Während sich die Gäste am Morgen mit Kaffee und Gipfeli verwöhnen, treffen sich am Nachmittag Skifahrer, Snowboarder, Wanderer und Schneefan's zum Aprés-Ski. Am Abend verwandelt sich das El Corazon zur Bar und zum Eventlokal, wo zahlreiche Party's alle Altersgruppen auch zum längeren Feiern einladen.

Service- und Bar Mitarbeiter/innen (Saison- und/oder Teilzeitstelle)

Um den Ansturm unserer Wintergäste zu bewältigen, suchen wir jüngere, freundliche Mitarbeiter/innen. Sind Sie kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig? Arbeiten Sie gerne in einem aufgestellten, jungen Team? Dann sorgen vielleicht Sie diesen Winter für das Wohl unserer Gäste. Wir bieten Ihnen marktgerechte Entlohnung und einen schönen Arbeitsort in der einmaligen Bergwelt.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Arbeitsumfeld. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre umfassende, schriftliche Bewerbung. Weitere Informationen erfahren Sie auf unserer Website www.melchsee-frutt.ch.

Korporation Kerns, Sportbahnen Melchsee-Frutt,
Frau Karin Reinhard, Sarnerstrasse 1, 6064 Kerns
E-Mail: info@melchsee-frutt.ch, Telefon 041 666 31 00

5094-273

5094-273

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
Geschäftsführer (w/m)	Region Ostschweiz	JB128
Restaurant Manager (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	JB063
Gastgeber mit Leib und Seele	Region Bern	JB104
Geschäftsführer m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	JB107
Restaurant Manager m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	JB126
General Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	JB099

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager (m/w)	Region Mittelland (SOAG)	JB133

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalassistent (m/w) 50%	Region Zürich/ Schaffhausen	JB137

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Shift Leader Réception (m/w)	Region Zentralschweiz	JB055
Rezeptionist/in	Region Graubünden	JB032
Réceptionspraktikantin	Region Zürich/ Schaffhausen	JB120
Teamleiter/-in Réception	Region Basel	JB117
Night Auditor	Region Zürich/ Schaffhausen	JB131
Nachtportier	Tessin	JB102
Rezeptionist/in (Luxury river cruise liner)	International	JB048

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservations Manager (m/w)	Region Zentralschweiz	JB052

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin	Region Zürich/ Schaffhausen	JB058
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	JB060
Restauranteur (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	JB061
F&P Manager/in (Malediven)	International	JB036

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sushi-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	JB114
Commis pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	JB028
Head chef executive (Malediven)	International	JB034
Thai-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	JB039
Köche mit Erfahrung in der asiatischen Küche	Region Graubünden	JB042
Küchenchef/in (Luxury river cruise liner)	International	JB047
Koch	Region Ostschweiz	JB053
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	JB106
Sous chef	Region Zürich/ Schaffhausen	JB105
Koch (Chef de partie)	Region Ostschweiz	JB113
Alleinkoch (M/W) für Boccalino, Kanada	International	JB026
Koch, vegetarische Küche	Region Bern	JB110
Thai-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	JB122
Küchenchef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	JB134
Chef pâtissier	Region Bern	JB124
Executive Chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	JB125
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	JB130
Hilfskoch	Region Zürich/ Schaffhausen	JB132
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	JB139

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin	Region Zürich/ Schaffhausen	JB109
Servicefachangestellte w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	JB037
Commis de rang	Region Bern	JB123
Betriebsassistent	Region Zürich/ Schaffhausen	JB138
Gästgeber (m/w)	Region Zentralschweiz	JB057
Servicefachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	JB054
Serviceprofis	Region Zürich/ Schaffhausen	JB064
Chef de rang	Region Graubünden	JB031
Commis de rang	Region Graubünden	JB068
Chef de rang	Region Bern	JB069
Studenten (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	JB073
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	JB045
Servicefachangestellte w 100 % oder Teilzeit	Region Freiburg	JB043

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	JB140
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	JB044
Commis de rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	JB129
Servicemitarbeiterin	Region Graubünden	JB141
Servicemitarbeiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	JB112
Kassiererin 50-80%	Region Zürich/ Schaffhausen	JB118
Chef de rang m	Region Zürich/ Schaffhausen	JB041
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	JB121
Serviceaushilfe 40-50%	Region Zürich/ Schaffhausen	JB136

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiterin	Region Zentralschweiz	JB029
Chef de Bar (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	JB103
Convention Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	JB049
SVC Teamleiter Bar m/w	Region Basel	JB115

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reinigungsmitarbeiterin 40-60%	Region Zürich/ Schaffhausen	JB135
Leiter Innere Dienste (w/m)	Region Ostschweiz	JB100
Gouvernante	Tessin	JB101
Allrounder/-in	Region Graubünden	JB050
Gouvernante	Region Ostschweiz	JB127
SVC Teamleiter/-in Hauswirtschaft	Region Basel	JB116

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur oder Masseurin	Region Zürich/ Schaffhausen	JB108

Technik / Hauswart

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlagenführer/in	Region Basel	JB119

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Trainer in hospitality & tourism (Malediven)	International	JB035

Kaderstellen

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kaderstellen	Region Zürich/ Schaffhausen	JB038

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	JB149
Koch/Küche	Ganze Schweiz	JB142
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	JB551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	JB527
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	JB523
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	JB546
Restaurantsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	JB541
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	JB542

Express Stellengesuche

B332 Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service	29	CH	per sofort	DJFJE
B51 Diverse Möglichkeiten	52	CH	per sofort	DJFJE
B636 GF/BL/Pächter/Gerant	42	DE	per sofort	DJFJE
B756 Kaufmännische Angestellte, Projekt Managerin	45	DE	per sofort	DJFJE
B753 Kellner	47	SK	per sofort	DE
B778 Kü-Chef; Sous-chef; Koch (Tagdienst)	40	CH	per sofort	DJFJE
B743 Küchenchef	38	CH	per sofort	DEJRU
B748 Leiterin Hauswirtschaft / Masseurin	40	DE	per sofort	DJFJE
B752 Nachtportier	57	CH	per sofort	DJFJE
B740 Reception/Restaurant staff / Photographer	28	HU	per sofort	HU
B687 Rezeption	19	CH	per sofort	DJFJE
B354 Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	23	DE	per sofort	DJFJE/TR
B761 Service Bar	41	DE	per sofort	DE
B329 Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	52	AT	per sofort	DJFJE
B255 Service Küche, Wellness, Reception,	17	AT	per sofort	DJFJE
B753 Servicemitarbeiterin	55	CH	per sofort	

1. Referenznummer – Numéro des candidats

2. Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)

3. Alter – Age

4. Nationalität – Nationalité

5. Eintrittsdatum – Date d'entrée

6. Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 7.12.2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

GAULTMILLAU

Hotel des Jahres 2009

Grand Resort Bad Ragaz

GaultMillau Hotel des Jahres 2009

Das Grand Resort Bad Ragaz – Gault Millau Hotel des Jahres 2009 – steht für Qualität und exzellenten Service. Identifizieren Sie sich damit, dann nutzen Sie die Chance im führenden Wellbeing & Medical Health Resort Europas zu arbeiten.

Für unsere beiden Grand Hotels Quellenhof & Spa Suties und Hof Ragaz suchen wir per 1. März 2010 zur Unterstützung unseres Teams einen / eine

Leiter Innere Dienste

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre im Hotelfach oder ähnliche Branche
- Eidg. Fachprüfung „Giftbuch 1“
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion
- Sehr gute Deutschkenntnisse, Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
- Sehr gute PC-Anwenderkenntnisse
- Gute Umgangsformen und Sozialkompetenz, Kontaktfähigkeit auf allen Stufen
- Flexibilität, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Selbstständigkeit
- Flair für Zahlen, Organisation und Administration

Ihre Hauptaufgaben

- Führen der Abteilung Innere Dienste (inkl. Economat und Kaffeeküche)
- Mitarbeiterführung (ca. 25 Personen)
- Überwachung und Einhaltung von Hygienevorschriften sowie gesetzlichen Regelungen
- Ausgabe von sämtlicher Reinigungsmittel ab der Giftklasse 4
- Durchführung und Auswertung von Monatsinventuren in Zusammenarbeit mit der Einkaufsabteilung und den F&B Profitzentren
- Durchführung und Organisation hausinterner Schulungen nach gesetzlichen Grundlagen und Regeln der HCCP und entsprechende Dokumentation.
- Verwaltung und Sicherstellen der Reinigung des gesamten Glas-, Silber- und Porzellanbestandes, Töpfe und Pfannen etc.
- Führen der Artikelkartei für Glas, Silber und Porzellan und deren Verwaltung und Inventarisierung des Bankettlagers mit monatlichen Inventuren sowie Bestellungen



Herr Martin Hefti, Personalleiter Grand Hotels, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen für Ihre Fragen gerne zur Verfügung unter Telefon 081 303 27 22 oder Email hotel-karrieren@resortragaz.ch.

Weitere Stelleninserate finden Sie unter: www.resortragaz.ch (Rubrik «Karrieren»)

Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 00800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33

Stellenvermittlung

CHEF DE SERVICE

cherche travail dans l'hôtellerie-
restauration, disponible.
Tél. 079 476 40 72

DOMINO GASTRO

Personal – Vertraut
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Nott, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

Suisse romande

Le Restaurant **MILLEPASTI** à Lausanne

engage pour entrée immediate ou à convenir (place à l'année)

1 Serveur

rue du Tunnel 1005 Lausanne
Tél. 079 210 67 25

AYURVEDA-KURPENSION

sucht motivierten

Koch/Jungkoch 80%

mit Erfahrung in vegetarischer Küche und Interesse an ayurvedischer Küche. Sind Sie neugierig? Siehe www.ecocon.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Ayurveda-Pension Le Cocon Rue de la Combe-Grède 33 2613 Villeret mail@ecocon.ch

Stellengesuche

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

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 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, Monika Hausmann, Patricia Nobs Wyss

E-Mail: inserate@hrtr.ch / www.hoteljob.ch

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

Frontseite / Première page:	Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Direktion / Direction	Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus:	Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellenangebote / Offres d'emploi:	Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellen gesuche / Demandes d'emploi:	Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Zusatz bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–	

Doppelnummer

Nr. 51/2009

– Ausgabe

17.12.2009

Nr. 1/2010

– Erscheinung

14.1.2010

Nr. 2/2010

– Anzeigen schuss / Mo. 12.00 Uhr

4.1.2010

Nr. 3/2010

– Anzeigen schuss / Mo. 12.00 Uhr

11.1.2010

21.1.2010

18.1.2010

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

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôles REMP 2007/08, verkaufta Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289

(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoss gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.