

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 7

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: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 7 / 18. Februar 2010

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



Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastoprofs – ganze Schweiz

GastroJob

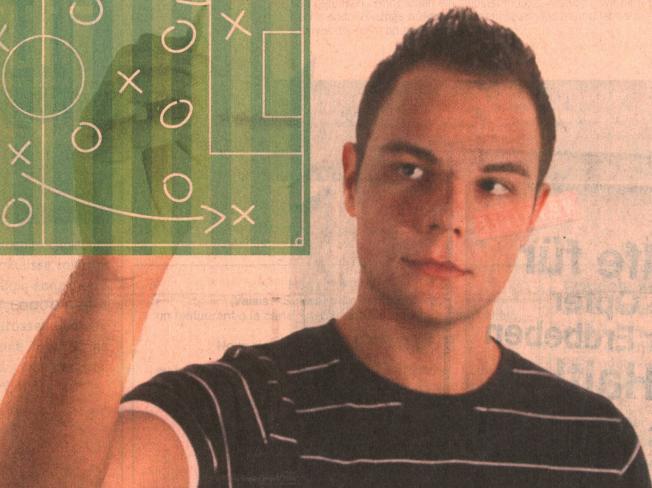
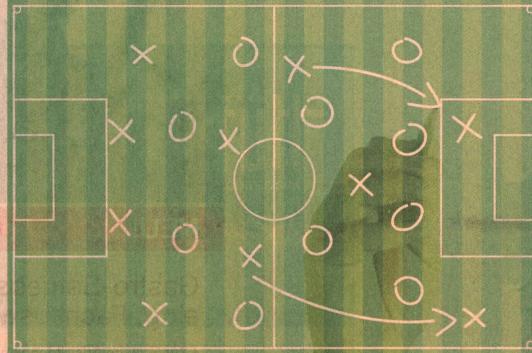
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-7
Deutsche Schweiz	3-9
Suisse romande	11
Svizzera italiana	11
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	11
Immobilien	13

Kaderaufbau

Nur gezieltes, kontinuierliches und messbares Training holt aus guten Kaderleuten das Beste heraus.



Bildautor

«Steilpässe» zuspielen



ROLAND BERGER
GESCHÄFTSFÜHRER
PARTNER TUNE-QUALITY,
DOZENT AN DIV. HOCHSCHULEN,
DIPL. MARKETINGLEITER,
DIPL. HOTELIER

Anlässlich eines «Hotelier-Stammtischs» kam das Thema Fussball zur Sprache. Es war nur eine Frage der Zeit, bis thematisch auch die Trainer an der Reihe waren. Es wurden Stärken und Schwächen von Othmar Hitzfeld und Konsorten analysiert. In einem Punkt herrschte Einigkeit: Ein Spitzentrainer schafft es, aus jedem Spieler das Beste herauszuholen, so dass die Mannschaft als Team erfolgreich ist.

Ich transferierte die Thematik in den Hotelier-Altag. Die Frage: Wie fit sind eure Trainer und Trainerinnen im Betrieb? Was sich im Fussball bewährt, müsste doch auch in der Hotellerie funktionieren.

Der richtige Trainer

Die These ist einfach: Dienstleistungsunternehmen können sich durch gute Trai-

nings stetig verbessern, egal, auf welchem Niveau sie im Moment sind. Voraussetzung ist allerdings, dass das Unternehmen die richtigen Trainer im Einsatz hat.

Trainer-Training

Wie im Sport, fallen auch hier erfolgreiche Abteilungs- und Teamleiter nicht vom Himmel. Oft soll der Wunschkandidat eine unrealistische Anzahl von Kompetenzen vorweisen können. Alle in praxiserprobter und geschaffener Qualität. Unternehmerische, konzeptionelle, methodisch-didaktische, kommunikative, rhetorische, präsentationstechnische und soziale Kompetenz werden als Bestandteil der Persönlichkeit vorausgesetzt. Oft wird vergessen, dass auch der Trainer Kompetenzen trainieren und stets weiterentwickeln muss.

Hier lohnt es sich, nach einem kompetenten Berater und Coach Ausschau zu halten.

Gezielter Aufbau

Punktuelle Seminare sind gut, haben aber den Nachteil, dass die Nutzungsdauer der Lerninhalte durch die Teilnehmenden meist kurz ist. Vor diesem Hintergrund ist es ratsam, ein mehrstufiges Vorgehen (Analyse, Lernimpulse, Kontrolle) zu definieren, um optimal auf das Potenzial des Trainers einzugehen. Zudem kann ein Coach dem Trainer durch die laufende Erfolgskontrolle immer wieder Feedback geben.

Trainerwahl

Überlegen Sie sich genau, wen Sie als Trainer für Ihre Abteilungen fördern und aufzubauen wollen. Nicht immer ist es so,

dass der beste Spieler auch der beste Trainer wird. Ruhe, Gelassenheit, Ausdauer, Konsequenz und Souveränität sind bei jedem Individuum unterschiedlich ausgeprägt. Neben den oben angesprochenen Kompetenzen sind diese Fähigkeiten ebenso wichtige Voraussetzungen für einen guten Trainer.

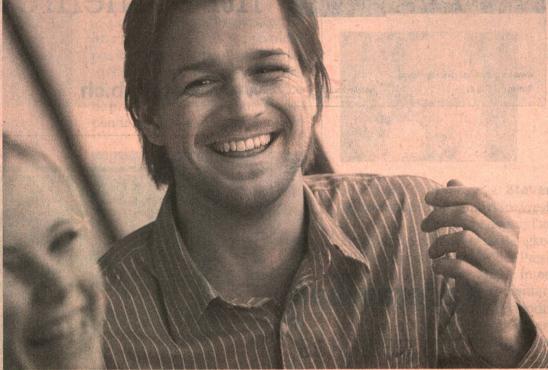
Unsere Erfahrungen zeigen, dass es sich auszahlt, wenn Unternehmen ihren Abteilungs- und Teamleiter zur persönlichen und betrieblichen Weiterentwicklung einen «Steilpass» in Form eines Trainingsprogramms zuspielen. Es lohnt sich in der Weiterbildung nicht, sparen zu wollen. Kurz: Geben Sie Ihrem Kader die Möglichkeit, durch den gezielten Aufbau mit engagierten Coaches zu Spitzentrainern zu werden – und Ihre Gäste werden es Ihnen danken.

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

schwimmend
eine neue Welt
nach dem
schwimmend
schwimmend



NEU!

Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis

- Zusätzliche Ausbildungsinhalte
- Modularer Aufbau
- Wahlpflichtmodule Systemgastronomie, Beherbergung, Gastronomie
- Lernreflexionskonzept
- Eidgenössische Anerkennung

GastroSuisse
Berufsbildung

Telefon 0848 377 111
Telefax 0848 377 112

E-Mail info@gastrosuisse.ch
Internet www.gastrosuisse.ch

GASTRO SUISSE



Caritas ist Partnerin der Glückskette.
www.caritas.ch



Anzeigenschluss verpasst?

zu Ihrer unverzerrten Pressewelt

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

Gastronomen aus Leidenschaft!

Wir suchen für einen aussergewöhnlichen

Landgasthof

an Toplage 15 Min. ab Zürich (Kanton Aargau) ein

Pächterpaar

Sehr hoher und konstanter Umsatz

Top eingerichtet, vollständig, neuwertiges

Inventar – nichts fehlt

Komplett renovierter Betrieb mit optimalen

Betriebsabläufen

Räumlichkeiten:

Restaurant 35 Sitzplätze

Gourmetküche 45 Sitzplätze

Speisesaal 60–80 Sitzplätze

Speisesaal 35 Sitzplätze

Carnotzet/Bar 35 Sitzplätze

20 Hotelzimmer

Gartenrestaurant 120 Sitzplätze

über 70 eigene Parkplätze

Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung mit Leistungsnachweis und können von sich behaupten, dass Sie ein innovatives, kreatives Pächterpaar sind.

Solvente Interessenten senden die

Bewerbungsunterlagen an:

Chiffre 5806-3214 an htr hotel revue,

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

BREITER
Management Beratungen Zürich



Wir suchen für unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb in Schmitten, zwischen Bern und Fribourg, Persönlichkeiten mit Liebe zum Beruf. Der Landgasthof ist ein Teil unserer Unternehmung und in der Startphase sehr gut angelauft. Zur Unterstützung der Leitung suchen wir:

Gastgeber oder Gastgeberin
Selbstvertretenden Betriebsleiter
(selbständiges Führen von 8 Mitarbeitern)

Wir stellen uns eine Person vor, die das Ziel einer längerfristigen Anstellung verfolgt und mit Liebe zum Beruf den Betrieb in die erfolgreiche Zukunft führt. Der Hotelbetrieb mit 14 Hotelzimmern wird im Januar 2011 komplett neu umgebaut.

Weiter suchen wir:

motivierten Jungkoch
Servicefachangestellte

Eintritt nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an Breiter Hotelberater GmbH, CH-3185 Schmitten, FX-Müller-Strasse 1, z. H. Herrn Norbert Michael Breiter senden oder via E-Mail: direktion@breiter-beratungen.ch



**FERIEN
VEREIN**

Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ferienverein» fünf Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum sowie zahlreiche weitere Ferienangebote. Dank unserer konsequenten Multigenerationenausrichtung und einer Infrastruktur, die in der Mittelklassshotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition.

An unserem Hauptsitz in Bern suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

LEITER/-IN VERTRIEB (100%)

MITGLIED DER GESCHÄFTSLEITUNG

Ihre Herausforderung
In dieser anspruchsvollen Aufgabe übernehmen Sie die Verantwortung für den Vertrieb aller Ferienverein-Hotels und -Produkte. Die Komplexität von Hotellerie und Touroperating ist für Sie eine Herausforderung, Sie definieren die Vertriebsstrategie für die verschiedenen Märkte und bearbeiten den Heimmarkt Schweiz direkt. Ihr Ziel ist es, den Ferienverein in der breiten Öffentlichkeit zu verankern und Erstbürger als Stammkunden zu gewinnen. Die Leiter Touroperating und Aktivreisen sind Ihnen direkt unterstellt, während Sie die Abteilung Marketing/Sales persönlich führen.

Ihre Erfahrungen und Kompetenzen

Sie besitzen eine solide Ausbildung in der Hotellerie oder im Schweizer Tourismus. Im Idealfall verfügen Sie zusätzlich über Erfahrung im Touroperating. Langjährige Führungspraxis in einer ähnlichen Kaderposition wie auch eine höhere Ausbildung in Betriebswirtschaft und Marketing werden vorausgesetzt. Sie sind es gewohnt, Verantwortung zu tragen, und schaffen es, Ihre Mitarbeiter durch Ihre Persönlichkeit und klare Führung zu motivieren. Exzellente Kommunikation auf allen Ebenen und Verhandlungsgeschick zählen zu Ihren Stärken. Dabei bereitet es Ihnen keine Probleme, Konzeptionell auch an vorderster Front zu wirken. In der deutschen Sprache sind Sie absolut stilisch und Sie verfügen über sehr gute Französischkenntnisse. Weitere Sprachen (I, Sp, E) sind von Vorteil.

Sind Sie ein vernetzter Schnelldenker, flexibel, effizient und belastbar? Wollen Sie Ziele setzen und mit vollem Engagement erreichen? Dann sollten wir uns kennen lernen!

Unsere Leistungen

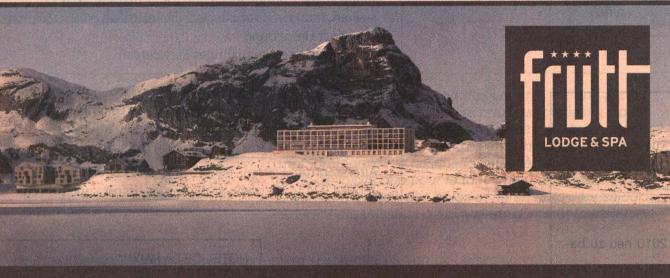
Sie sind direkt dem CEO unterstellt und profitieren von kurzen Entscheidungswegen. Umfangreiche Kompetenzen ermöglichen ein selbstständiges Arbeiten. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Es erwarten Sie ein motiviertes Team an zentraler Lage in Bern.

Auskünfte erteilt Ihnen Daniel Renggli, CEO, Tel. +41 31 387 87 87

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: daniela.morach@ferienverein.ch oder Ferienverein, POSCOM Ferien Holding AG, Daniela Morach, Tschärnerstrasse 37, 3007 Bern

www.ferienverein.ch

6036-344



Die einmalige **FERIENREGION MELCHSEE-FRUTT** liegt auf einem wunderschönen, sonnigen Hochplateau auf 1920 m ü. M. im Kanton Obwalden, eingehakt von einer atemberaubenden Alpenkulisse, mit drei idyllischen, tiefblauen Bergseen. Hier entstehen in Etappen zwei moderne, grosszügig konzipierte 4-Stern Hotels, mit einzigartiger Architektur, mit alpiner Ausstrahlung. Das **FRUTT LODGE & SPA** mit 120 Betten, einer grosszügigen Wellness-Oase (900 m²), zwei Restaurants, grosser Sonnenterrasse sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten, öffnet im Dezember 2010 seine Tore für die Gäste. Im Zuge dieser Neueröffnung suchen wir – im Auftrag des Verwaltungsrates – eine gereifte, kommunikative und überzeugende Persönlichkeit als

DIREKTOR/IN

GASTGEBER/IN AUS LEIDENSCHAFT

IHRE AUFGABE Sie sind verantwortlich für die operative Gesamtleitung und rapportieren direkt an den Verwaltungsrat. Mit Enthusiasmus übernehmen Sie die fachliche und personelle Führung und treiben den Aufbau und die Entwicklung der Marktposition nach betriebswirtschaftlichen Kriterien und den Vorgaben der Unternehmensstrategie zügig und konsequent voran. Dabei können Sie auf Ihre umfassende Erfahrung in Marketing und Sales zurückgreifen. Während der Voreröffnungsphase planen Sie sämtliche relevanten Betriebsabläufe und definieren die hohen Qualitätsstandards im Hotel- und Gastronomiebereich. Als erfahrene Führungspersönlichkeit mit gutem Beurteilungsvermögen rekrutieren Sie sicher Ihre topmotivierten Kader und Mitarbeitenden, und es gelingt Ihnen, diese zu Höchstleistungen anzuregen. Die persönliche Betreuung der Gäste und der direkte Einsatz an der Front ist Ihre Leidenschaft, und es gehört zu Ihrer obersten Maxime, die Dienstleistungsqualität der Mitarbeitenden und die Servicequalität in allen Bereichen laufend zu optimieren.

IHR PROFIL Wir wenden uns an eine loyale, überzeugende und kommunikationsstarke Persönlichkeit mit sehr guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie sind eine innovative, unternehmerisch denkende und agierende Person mit ausgeprägter Dienstleistungs- und Kundenorientierung. Zudem verfügen Sie über ausgeprägtes Urteils- und Durchsetzungsvorvermögen und sind ein gewiefter Verhandler und geschickter Organisator. Sie sind vertraut im Umgang und in der Kommunikation mit unterschiedlichen Anspruchsgruppen. Wir erwarten einen Abschluss an einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule, idealerweise ergänzt durch eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung. unabdingbar sind mehrere Jahre Führungserfahrung mit solidem Leistungsausweis in der Hotellerie, in einer ähnlichen Funktion. Sie sind belastbar, führungs- und umsetzungsfähig und haben eine hohe Leistungsmotivation. Verhandlungssichere Deutsch- und Englischkenntnisse sowie sehr gute Kenntnisse in Französisch (von Vorteil auch Italienisch) sind ein Muss. Ihre Affinität zu Schnee- und Bergsport runden Ihre gewinnende Persönlichkeit ideal ab. Ein ambitioniertes Umfeld erwartet Sie gerne als zukünftigen Key Player.

DIE HERAUSFORDERUNG FÜR SIE? Es bietet sich die Chance, den Aufbau und die Entwicklung eines faszinierend konzipierten 4-Stern Hotels in einer traumhaften Umgebung zu verantworten. Wenn Sie eine visionäre Unternehmer-Persönlichkeit mit guter Bodenhaftung sind, dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen: Herr Hanspeter Würmli erwartet gerne Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Email an hp.wuermli@futurebridge.ch. Stellenantrag: Mai/Juni 2010 oder nach Vereinbarung.



FUTUREBRIDGE CONSULTING

International Executive Search

FUTUREBRIDGE CONSULTING AG · Weinbergstrasse 79 · CH-8006 Zürich

Telefon 0041 43 366 44 21 · info@futurebridge.ch · www.futurebridge.ch

8036-336

Am grössten Schwarzwaldsee, auf ca. 1000 m Höhe gelegen, ist das Vier Jahreszeiten am Schliersee mit knapp 450 Betten das grösste Ferienhotel im Südwesent Deutschlands.

Wir begeistern unsere Gäste mit attraktiven Sport- und Wellnesseinrichtungen, herzlicher Gästebetreuung und anspruchsvoller Küche.

Ab sofort suchen wir kreative und versierten

Gastgeber / Direktor (m/w)

mit Leidenschaft, Organisationstalent und Qualitätsbewusstsein. Als erfahrene Führungspersönlichkeit können Sie unsere Gäste und rund 170 Mitarbeiter gleichermaßen begeistern. Sie haben Sinn für Detail und verstehen es, unterschiedlichste Zielgruppen individuell zu koordinieren. Serviceabläufe zu optimieren, Konzepte und Personalbedarfsanalysen zu erstellen, Hotelstandards durch Schulungen und Kontrolle sicherzustellen.

Sie verfügen über fundierte Erfahrungen in allen Bereichen der Hotellerie sowie eine ausgeprägte unternehmerische Denk- und Handlungsweise. Darüber hinaus sind Sie kommunikativ, budgetär und versiert in den gängigen Hotelprogrammen, treten sicher und gepflegt auf und stellen die Bedürfnisse unserer Ferien- und Tagungsgäste in den Mittelpunkt.

Wenn Sie unserem Anforderungsprofil entsprechen, senden Sie uns bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Referenzen an



Hetzeli-Hotel Hochschwarzwald
GmbH & Co. KG
z. Hd. Geschäftsführung
Hirschstrasse 22
D-70173 Stuttgart

8035-2177

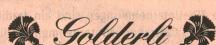
Grindelwald - Hotel Garni - 20 Zimmer - sehr gute Lage

Gesucht: initiativ Paar für Pacht oder Geschäftsführung. Ab Herbst 2010 oder nach Vereinbarung.

Spätere Übernahme/Kauf angenehm.

Bewerbungen unter Chiffre 6017-3354 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

6017-3354



Wir suchen altershalber für unser bekanntestes Berghaus im Kiental auf Sommer 2010 ein

Pächterpaar

evtl. auch Käufer. Gut eingeführter Betrieb mit hohem Logementanteil und internationaler Kundschaft. Günstige Miete.

Interessenten mit Freude am Anpicken und Erfahrung im Saisonbetrieb erhalten weitere Auskünfte bei

G. u. B. Jost, Allmendstrasse 35 3714 Frutigen, Tel. 033/676-31-32 oder auf www.golderli.ch

→ Abwesend vom 28.2.-7.3.

6023-339

RESTAURANT GOLFPARK

Öffentliches Golfrestaurant mit schönem Blick auf den oberen Zürichsee sucht für Sommersaison April-Oktober 2010 folgende fachkundige Mitarbeiter:

Servicefachangestellte/r

Serviceausihilfen

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Golfpark
S & W Gastronomica GmbH
z.H. Herrn Wipfli
Rütihof
CH 8855 Wangen/Nuolen
oder
info@golfpark-restaurant.ch
Tel. 0041 55 460 15 35

6023-339

Für unseren lebhaften Landgasthof im Raum Brugg (AG) mit 80 Plätzen im Restaurant, 40 Plätzen auf der Sommer-Terrasse und einem grossen und einem kleineren Bankettsaal an verkehrs-technisch äusserst günstiger Lage mit grossem Parkplatz suchen wir nach Vereinbarung

eine Geschäftsführerin / einen Geschäftsführer

- Sie sind eine dynamische Person mit breitem unternehmerischen Denken und führen unseren Betrieb selbstständig.
- Sie haben eine fundierte gastronomische Ausbildung.
- Sie verstehen es, ein Team zu führen und zu motivieren und arbeiten aktiv mit.
- Sie pflegen den direkten Gästekontakt im A-la-carte-Service und sind versiert im Verkaufen, Organisieren und Leiten von grösseren Banketten.
- Sie leisten einen aktiven Beitrag zur Vermarktung der Lokalität und stellen die Kundenzufriedenheit sicher.
- Sie haben Kompetenz im Kostenmanagement und entwickeln Strategien, die Sie nach Absprache mit den Inhabern aktiv umsetzen.
- Sie haben fundierte administrative und betriebswirtschaftliche Fähigkeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen! Schicken Sie diese unter Chiffre 5980-3327 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



WALDHAUS FLIMS
MOUNTAIN RESORT & SPA

Eine extravagante Wohlfühlwelt

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

Wir suchen ab Mai 2010 einen

Assistant F&B (m/w)

Neben der administrativen F&B-Tätigkeit fühlen Sie sich auch an der Front wohl. Ihre mehrjährige Berufserfahrung hilft Ihnen die vielseitigen anspruchsvollen Aufgaben - von der Menüübersetzung bis hin zur Durchführung und Begleitung verschiedenster Events - bestens zu erfüllen.

Idealerweise verfügen Sie über eine abgeschlossene Hotelfachschule, haben entsprechende Berufserfahrung im F&B Bereich und überzeugen mit Ihrem Auftreten, Ihre guten Sprachkenntnisse E. evtl. F/ runden Ihr Profil ab.

Entzückt – erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team!

Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Flims | Via del Parc | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)91 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
s.graf@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch

BREITER

ALTERSZENTRUM PLATTEN

Im Alterszentrum Platten leben rund 110 betagte und pflegebedürftige Menschen. Im Speisesaal essen rund die Hälfte von ihnen. Dazu kommen weitere Gäste und die Mitarbeitenden, die die Möglichkeit haben sich in der Cafeteria zu verpflegen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Leiterin / Leiter Service 80–100%

Sie sind verantwortlich für

- die fachliche und personelle Führung des Speisesaals
- die Mitorganisation und Durchführung von Anlässen
- reibungslose Serviceabläufe

Sie bringen mit

- eine abgeschlossene Ausbildung im Service
- Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und in der Führung
- Freude am praktischen Arbeiten
- Sie sprechen Mundart oder verstehen sie sehr gut

Sie finden bei uns

- eine abwechslungsreiche undfordernde Aufgabe
- einen attraktiven Arbeitsplatz in einzigartig schöner Umgebung
- ein motiviertes, langjähriges Serviceteam

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Marianne Meier, Leiterin Hauswirtschaft 044 924 14 30, marianne.meier@az-platten.ch.

Alterszentrum Platten - Plattenstrasse 62 - 8706 Meilen
Tel. 044 924 14 14 - www.az-platten.ch - info@az-platten.ch



Das Grampis ist seit Jahren ein beliebtes und bekanntes In-Lokal an der pulsierenden Zermatt Bahnhofstrasse.

Wir suchen per Mai 2010 oder nach Vereinbarung eine frontorientierte Persönlichkeit als

Geschäftsführerin Mitglied in der Geschäftsführung

Sie sind eine gewinnbringende und aufgestellte Persönlichkeit, die es liebt unsere internationale Gäste an vorderster Front zu verwöhnen und zu umsorgen.

Sie sind leistungsfähig und verfügen über gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse.

Dank Ihrer Führungserfahrung verstehen Sie es, die Bedürfnisse unserer Kunden zu erkennen und zu erfüllen.

Sie legen Wert auf eine gute Mitarbeiterführung und behalten in stressigen Situationen den Überblick.

Sie leiten den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen und sozialen Grundsätzen und vertreten den Geschäftsinhaber.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Herausforderung in unserem Betrieb.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Grampis, Herr Mario Jüli, Bahnhofstrasse 70, 3920 Zermatt
info@grampis.ch, Telefon 027 967 77 73

Die Gastronomiegruppe



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

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef (m/w)

Ihr Aufgabe: Wir suchen eine belastbare und kreative Persönlichkeit, welche den Küchenchef in der Leitung der Gastronomiebetriebe tatkräftig unterstützt. Dies beinhaltet die Leitung und Organisation der Produktionsküche und 4 Satellitenküchen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände und die Mithilfe bei der gesamten Führung, Angebotplanung und Kalkulation nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. In Weiterem sind Sie für die Umsetzung der jeweiligen F&B-Konzepte, die Herstellung der Speisen in konstanter hoher Qualität, die Organisation und Durchführung von internen und externen Caterings sowie das Bestellen und Inventarwesen mitverantwortlich.

Ihr Profil: Wir suchen eine selbständige, zuverlässige, Kreative und vorbildliche Person mit Durchhaltevermögen, welche über Organisationstalent und ein hohes Qualitätsbewusstsein verfügt. Sie bringen Führungserfahrung mit und arbeiten ziel- und lösungsorientiert. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch absolviert und vorzugsweise Erfahrungen im Eventbereich sowie im Qualitätsmanagement gesammelt. EDV-Kenntnisse, Kalkulationen sowie Hygiene- und Arbeits Sicherheit gehörten ebenfalls zu Ihren Stärkebereichen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

Chef de Service / Sommelier/-ère

Gästebetreuung, Führung der Servicemitarbeiter, Einsatzplanung, Reservierungsverwaltung, Bestellwesen, Weinverwaltung, Bankettorganisation, Mithilfe bei der Administration

Wir stellen uns eine engagierte, motivierte und einsatzfreudige Führungsperson vor, welche sowohl gute fachliche als auch ausgesprochne soziale Kompetenzen mitbringt.

Das Wirtshaus zum Herlisberg ist ein gepflegtes Speise- und Ausflugsrestaurant mit faszinierendem Ambiente (A-la-Carte- und Banketträume), herrlichem Ausblick auf den Baldeggersee und die Innerschweizer Bergwelt. Im Sommer erfreuen sich unsere Gäste am bekannten Garten in stilvoller Umgebung. Zur Vollendung des Genusses bieten wir eine frische und neuzeitliche Marktküche mit traditionellen Komponenten und auslesenen Weinen an. Das Wirtshaus zum Herlisberg ist während 7 Tagen die Woche geöffnet.

Wir freuen uns auf Ihre interessante Bewerbung.

Wirtshaus zum Herlisberg
S. und L. Niederberger-Estemann
6028 Herlisberg bei Beromünster
Tel. 041 930 12 80 oder E-Mail: info@herlisberg.ch
www.herlisberg.ch



IHR PLATZ IST FREI

Wir, das BRAUHAUS-Team mit fast 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, verwöhnen jeden Tag unsere Gäste mit selbstgebrauten Bieren und Spezialitäten aus Küche und Bäckerei.

Per Anfang April oder nach Vereinbarung suchen wir Verstärkung. Als

Leitung Front m/w 100%

sind Sie verantwortlich für die professionelle Gästebetreuung in unseren Restaurants, Tagungs- und Veranstaltungsräumen sowie für die Führung des Serviceteams inkl. Schulungen. Sie helfen mit bei der Planung und Durchführung von Kundeanlässen. Wenn Sie eine fundierte Ausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position haben, sollten wir uns kennen lernen. Interesse? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Bild.

BRAUHAUS STERNEN AG
Stefan Mühlmann
Hohenrainstrasse 2, 8500 Frauenfeld
Tel. 052 728 99 89 - Fax 052 728 99 88
stefan.muehlmann@brauhaus.ch / www.brauhaus.ch

Gesucht: Serviertochter 100%

für Sommersaison 2010
vom 28. März bis 31. Oktober

Muttersprache Deutsch

Schriftliche Bewerbungen an:
Restaurant Höllgrotten
Julia Ineichen, 6340 Baar

HOTEL DE LA PAIX**

3800 INTERLAKEN

Kleines Familienhotel sucht

ab Mitte Mai für die Sommersaison 2010

ein Zimmermädchen (Familie)

oder Zimmer-/Lingerie

er - Allrounder / Küche, Haus, Garten

SERVICEMITARBEITERIN

Speisesaal (kein à la carte)

auch Anfängerin/Studentin

Gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Familie G. Etterli

info@hotel-de-la-paix.ch

Für einen renommierten Landgasthof im Raum Baden, Brugg, Lenzburg mit grosser Tradition suchen wir ein sehr initiatives, integres, ehrliches und kommunikatives

Geranten-Ehepaar

Gereifte Persönlichkeiten und erfolgreiche, professionelle Gastgeber aus Berufung

Ein sehr guter Erfolgsnachweis eigenverantwortlicher Gastronomen ist selbstverständlich, geprägt von respektabler Eigeninitiative und motivierender und beispielhafter Führung von Mitarbeitern.

Der Ehemann als Chef der Küche ist in der feinen, grossbürgerlichen Küche mit sicherer Qualitätskonstanz «zu Hause» und hat grossen Spass und Interesse am seinem Beruf und ein gutes Verständnis, die Gäste zu verwöhnen (5 bis 6 Mitarbeiter in der Küchenquipe). Er ist auch im richtigen Mass kreativ im Bereich des besagten Angebotstills.

Die Ehefrau als Gastgeberin ist eine starke, herzliche und integrative Persönlichkeit. Sie versteht es, die diversen Gästebereiche mit Behaglichkeit zu bewirtschaften. Dazu gehört auch ein stets gut belegter Saal. Ein starkes und engagiertes Saalmanagement ist für die neuen Gastgeber als Mitunternehmer eine anspruchsvolle Herausforderung.

Der renommierte Landgasthof ist seit Generationen in Familienbesitz und steht finanziell auf absolut sicherem Boden.

Für erfolgreiche, initiativ und integrative Gastgeber als gestaltende Mitunternehmer bietet diese Aufgabe eine auf lange Sicht sichere Existenz. Das jedenfalls der Wunsch der Eigentümer.

Alter: 35 bis 45 Jahre, Schweizer Bürger

Gute Entlohnung mit Erfolgsbeteiligung im Status als Mitunternehmer.

5-Tage-Woche, Sonntag geschlossen

Üblicher Ferienanspruch und branchenkonforme Sozialleistungen

Im Haus herrscht ein sehr gutes, respektvolles und teamorientiertes Klima.

Stellenantritt nach Vereinbarung. Am liebsten so bald wie möglich.

Ihre schriftlichen und vollständigen Unterlagen schicken Sie bitte an

E Unternehmensentwicklung und Kaderselektion Gastronomie und Retail
EGLOFF CONSULTING

Häglerstrasse 6, CH-5400 Baden,
Telefon 056 221 17 32, Fax 079 638 02 25, Fax 056 221 21 32, consulting@egloff-leo.ch



Das Hotel Vitznauerhof Vitalresort mit 53 neu eingerichteten Zimmern und Suiten und neuem medinSPA verwöhnt seine Gäste auf höchstem Niveau. Nutzen Sie die Gelegenheit und vervollständigen Sie unser Eröffnungsteam.

CHEF DES RESTAURANTS (w/m)
MITARBEITER/IN SERVICE

CHEF DE PARTIE (w/m)
BÄCKER/IN / CONFISEUR (w/m)
COMMIS DE CUISINE (w/m)

RECEPTIONIST/IN
NIGHT AUDITOR (w/m)

- Für alle Positionen setzen wir voraus:
- abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung
 - speditive und einfühlsame Arbeitsweise
 - zielstrebiges und qualitätsorientiertes Handeln
 - Sie kommunizieren in D, E und F, evtl. I

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und spannende Tätigkeit sowie ein einmaliges Umfeld. Starten Sie mit uns in eine erfolgreiche Zukunft. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Seestrasse 6354 Vitznau • Switzerland • www.vitznauerhof.ch
Phone +41 41 399 77 77 • Fax +41 41 399 76 66 • info@vitznauerhof.ch



Genève Tourisme & Bureau des congrès est une association privée reconnue d'utilité publique créée il y a plus de 125 ans par des représentants des milieux touristiques et économiques genevois. Ses trois missions statutaires sont: promouvoir la destination «Genève» tant pour le tourisme de loisirs que pour le tourisme d'affaires, accroître la qualité d'accueil des hôtes et agrémenter leur séjour, assurer l'organisation d'animations d'intérêt touristique.

Nous recherchons, pour notre département «Promotion & Ventes Loisirs» un(e):

Responsable de marché «Chine»
Chargé(e) de:

Représenter, promouvoir et vendre la destination Genève auprès des acteurs Loisirs principalement sur le marché chinois.

Positionner et augmenter la notoriété de Genève comme une destination Loisirs durant toute l'année.

Participer activement à l'évolution positive des nuitées globales et en provenance des marchés principaux.

Votre profil:

Vous avez une formation, commerciale, hôtelière, touristique ou équivalente ainsi que plusieurs années d'expérience dans la vente et le marketing. Vous avez de solides connaissances du «produit» Genève. Vous maîtrisez parfaitement le français et l'anglais. De très bonnes connaissances de la langue, de la culture et du marché chinois sont indispensables. Vous êtes disponible pour voyager, vous avez un sens commercial et de l'aisance dans les contacts et dans la communication. Vous êtes flexible et vous savez gérer les priorités. Vous savez prendre des initiatives et vous êtes doté(e) d'un esprit d'équipe reconnu.

Nous vous offrons un cadre de travail agréable au sein d'une petite équipe!

Date d'entrée: de suite ou à convenir

Lettre de motivation, curriculum vitae avec photo, copies de certificats et références sont à adresser par e-mail ou courrier au service des Ressources Humaines.

Tous les courriers recevront un accusé de réception cependant seules les candidatures correspondant au profil mentionné ci-dessus seront traitées. La confidentialité est garantie.

Genève Tourisme & Bureau des congrès, service des Ressources Humaines,
Case postale 1602, 1211 Genève 1, e-mail: rh@genève-tourisme.ch

Das Kurhaus Weissenstein liegt auf dem Hausberg von Solothurn mit einer einmaligen Aussicht auf das Alpenpanorama. Das traditionsreiche ehemalige Kurhaus ist ein bekannter Hotel-, Seminar- und Bankettbetrieb und ein beliebter Ausflugsort für Tagesgäste. Das Kurhaus Weissenstein ist ein Saisonbetrieb, April bis November. In unserem Team sind folgende Saisonstellen zu besetzen:

RECEPTIONIST/DIREKTIONSSISTENT (M/W)

Als Receptionistin/Receptionist führen Sie das «Herzstück» unseres Betriebs weitgehend selbstständig. Sie betreuen die Seminar- und Bankettorganisation. Sie verfügen über Berufserfahrung an der Reception/Empfang oder haben eine kaufmännische Ausbildung. Sie bleiben auch in hektischen Zeiten ruhig und freundlich.

Wir suchen dazu noch einen Praktikanten/Praktikantin an der Reception.

SERVICEFACHANGESTELLTE (M/W)

Unsere Gäste schätzen Sie als kompetente/n, freundliche/n und familiäre/n Service-Mitarbeiter/in. Wir erwarten eine gute Ausbildung und Berufserfahrung. In unserem lebhaften Betrieb, mit Restaurant, Terrasse, Seminar und Bankett, arbeiten Sie gerne im Team und behalten den Überblick.

CHEF DE PARTIE ENTREMETIER (M/W)

CHEF DE PARTIE GARDEMANGER (M/W)

Sie führen diesen Posten weitgehend selbstständig und mit Engagement. Mit Ihrer guten Ausbildung mit Ihrer Kreativität unterstützen Sie den Küchenchef mit hohem Qualitätsbewusstsein. Dafür bieten wir eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit.

JUNGKOKH (M/W)

Unsere vielseitige Küche bietet den Gästen ausschließlich frisch zubereitete Speisen an. Sie haben die Chance bei uns Ihre gute Ausbildung anzuwenden und zu vertiefen.

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Brigit Leicht und Heinz Blattmann
Kurhaus Weissenstein, 4515 Weissenstein SO
Telefon 032 628 61 61, www.weissenstein.ch

KURHAUS
WEISSENSTEIN
HOTEL RESTAURANT 1287 M



Ausgewogene Gastronomie mitgestalten.

Für eine gesunde, vielfältige Ernährung unserer 103 Bewohner setzt sich unser engagiertes Küchen- team täglich für jede Mahlzeit ein und bringt damit Genuss und Wohlbefinden in den Alltag.

Gestalten Sie Ihre Zukunft mit uns.
Wir suchen per 1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung eine

Leitung Heimgastronomie

Ihre Aufgaben

Sie sind verantwortlich für eine seniorengerechte Verpflegung und eine professionelle Betreuung von Bewohnern und Gästen. Sie leiten den Bereich Gastronomie und arbeiten aktiv in interdisziplinären Arbeitsgruppen mit. Sie führen Ihr Team ziel- und leistungsorientiert und haben Freude an der Ausbildung von Lernenden. Die Leitung unseres Allee Café's sowie die Planung und Durchführung von Events und hausinternen Anlässen runden Ihre Aufgabe ab.

Unsere Anforderungen

Wir suchen eine erfahrene Führungspersönlichkeit mit einer Ausbildung zum Diätkoch oder Heim- und Spitätkoch. Mehrjährige Erfahrung oder eine Weiterbildung im Bereich Hotellerie ist erwünscht. Sie haben Freude und Interesse ältere Menschen mit regionalen und frischen Produkten kulinarisch zu verwöhnen und neueste Erkenntnisse der Diätetik umzusetzen. Ein hohes Qualitätsbewusstsein und eine ausgeprägte Gäste- und Dienstleistungsorientierung runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot

Es erwarten Sie herausfordernde Aufgaben mit viel Aufbau- und Entwicklungspotential. Sie arbeiten in einem motivierten Küchen- und Kadettenteam sowie in interdisziplinären Fachgruppen mit. Wir bieten ein Arbeitsklima, das Innovation, Offenheit und Selbständigkeit fördert, attraktive Arbeitszeiten, Entlohnung in Anlehnung an kantonale Vorgaben und überdurchschnittliche Sozialleistungen.

Der Klick
zur neuen Stelle www.nussbaumallee.ch



JUSTIZVOLLZUG
KANTON ZÜRICH

STRAFANSTALT
PÖSCHWIES

Personaldienst

Die Strafanstalt Pöschwies ist mit 436 Plätzen für straffällige Männer die grösste geschlossene Anstalt der Schweiz und verfügt über ca. 275 Personalstellen.

Infolge Pensionierung suchen wir auf Juli 2010 oder nach Vereinbarung

Koch oder Köchin
als Stellvertreter/in Leiter Food 100%

Sie sind begeisterte/r Koch/Köchin und interessieren sich für arbeitsagogische Belange. In unserer Küche betreuen und fördern Sie gemeinsam mit vier Berufskollegen und einem eidg. dipl. Küchenchef ca. 20 Gefangene.

Aufgabenbereich:

- Zusammen mit dem Küchenteam sind Sie mitverantwortlich für eine ausgewogene, saisonale und abwechslungsreiche Verpflegung von täglich 1500 Mahlzeiten für Gefangene, Mitarbeitende und externe Kunden.
- Die logistische Herausforderung unserer dezentralen Verpflegungsangebote meistern Sie mit vernetztem Denken und organisatorischem Talent.
- Sie wissen um die Anwendung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften im Gastronomieumfeld.
- Ihr arbeitsagogisches Geschick fördert und fordert die Gefangenen bei der Arbeit.
- Sie sind Stellvertreter/in des Leiters Food für die Bereiche Küche, Personalrestaurant und Einkaufsläden für Gefangene.
- Sie unterstützen den Leiter Food in organisatorischen, betriebswirtschaftlichen und volkszugrelevanten Aufgaben.

Anforderungsprofil:

- Koch/Köchin mit eidg. Fähigkeitszeugnis (EZ) sowie weiterführende höhere Aus- und Weiterbildung wie beispielsweise Diätkoch/-köchin mit EZ, Berufsprüfung Gastronomie- oder Heimkoch
- abgeschlossene Ausbildung zum/zur Berufsbildner/in für Köche
- Begeisterung für kreatives und nezeitliches Kochen, welche Sie seit vielen Jahren in leitender Funktion unter Beweis gestellt haben
- hohe Sozialkompetenz und charakterstarke Führungs-/Persönlichkeit
- Sie sind eine/versierte PC-Anwender/in mit stilischem Deutsch
- Alter ab 40 Jahren
- einwandfreier Leumund

Wir bieten:

- interessante und nicht alltägliche Kaderstellen
- geregelte Arbeitszeit mit Wochenenddiensten
- Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien
- die Möglichkeit einer berufsbegleitenden Ausbildung im Strafvollzug

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Franziska Frei Egli, Leiterin Hauswirtschaft, Telefon 044 871 17 67.

Zusätzliche Informationen finden Sie auch im Internet unter www.poeschwies.ch.

Wir freuen uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung, welche Sie bitte mit Personalien, Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Strafanstalt Pöschwies, Personalien, Postfach 3143, 8105 Regensdorf senden wollen.

Weitere Stellen beim Kanton Zürich auf www.publicjobs.ch

Stellenangebote



SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

SCHLOSS ELMAU
LUXURY SPA & CULTURAL HIDEAWAY

**WIR SUCHEN ZUR ERWEITERUNG
UNSERES JUNGEN TEAMS
STARKE PERSÖNLICHKEITEN (M/W)
MIT PASSION FÜR SERVICE**

F&B Assistant Manager
F&B Management Trainees

Restaurantleiter

Chef de Rang

Demi Chef de Rang

Commis de Rang

Demi Chef de Bar

Commis de Bar

Sous Chef mit Management-Talent
Chef de Partie mit Passion

für italienische und/oder asiatische Küche

Zimmermädchen/Roomboy

Team Leader Kosmetik

Kosmetiker/in

Friseur/in

**Auszubildende mit Abitur
zur Hotelfachfrau/zum Hotelfachmann
zur Köchin/zum Koch**

**Gute Englisch-Kenntnisse und Erfahrung
in einem Leading Hotel of the World
sind von Vorteil**

**Bilanz-Ranking der weltbesten Resorts:
12 weltweit, # 4 Europa, # 1 Deutschland**

KONTAKT

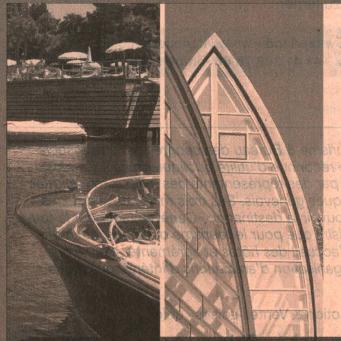
Christian Magewski
stellv. Direktor i/c of F&B
christian.magewski@schloss-elmau.de

Barbara Scheler
Personal- und Verwaltungsdirektorin
barbara.scheler@schloss-elmau.de
Tel. +49(0)8823-18-842
Mobil +49(0)162-266 88 53
www.schloss-elmau.de

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Schloss Elmau | Barbara Scheler
82493 Elmau | Deutschland

A member of

The Leading Hotels of the World®



Tschuggen Hotel Group
-dieser Name ist Synonym für
drei Luxushäuser und ein
Sporthotel an den Traumorten
der Schweiz: **Arosa**,
Ascona und **St. Moritz**.
Ob inmitten imposanter
Bergwelten oder am
glitzernden See, ob auf 1800
Metern oder 200 Metern Höhe
- machen Sie Ihren nächsten
Karriereschritt mit uns.

LIFESTYLE PUR

Für unsere vier luxuriösen Hotels suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung
eine(n) erfahrene(n) L

SALES MANAGER FÜR DEN DEUTSCHEN MARKT.

Ihre Herausforderung: Sie helfen mit, den Bekanntheitsgrad unserer dynamischen Hotelgruppe zu steigern und die Auslastung unserer vier Häuser weiter zu optimieren. Sie pflegen den intensiven, konfiuierlichen Kontakt zu Kunden und Partnern hauptsächlich im deutschen Markt. Sie akquirieren aktiv und gehen individuell auf Kundenwünsche ein. Sie analysieren die Markt- und Kundenbedürfnisse und können die Hoteldirektionen kompetent beraten. Sie sind mit Begeisterung Verkaufsprofi und repräsentieren unsere privat geführte Hotelgruppe und die vier Häuser professionell an Messen und Events.

Ihre Qualitäten: Sie verfügen über fundierte Sales-Erfahrung, die Sie in ähnlichen Positionen in der Hotellerie erworben haben. Sie pflegen ein starkes Beziehungsnetzwerk zu nationalen und internationalen Kunden und Partnern. Sie verstehen es, sich sowohl schriftlich als auch mündlich modern und korrekt auszudrücken und verfügen zudem über sehr gute Englisch-Kenntnisse. Sie sind eine engagierte Verkaufspersönlichkeit mit grosser Ausdauer und Leidenschaft für die Hotellerie. Flexibilität und die Bereitschaft zur Mobilität sind Voraussetzungen für diese vielseitige Tätigkeit.

Auf Ihre Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf freut sich
Corinne Denzler, Group Director Tschuggen Hotel Group
c/o Hotel Eden Roc, 6612 Ascona
c.denzler@tschuggenhotelgroup.ch, Tel. +41 (91) 785 71 71.



TSC

HUGGEN

GRAND HOTEL

AROSA

www.tschuggen.ch



VALSANA

www.valsana.ch



CARLTON HOTEL

ST. MORITZ

www.carlton-stmoritz.ch



HOTEL EDEN ROC

AROSA

www.edenroc.ch

MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

Altstadt-Taverne am Rhein

Für eine traditionsreiche kleine Taverne mit Zunftstube suchen wir:

Pächter/in oder Pächterehepaar

Das aussergewöhnliche Restaurant in Laufenburg liegt in der Altstadt am Rhein und hat insgesamt 40 - 50 Plätze. Einem innovativen Gastgeber bietet es die Möglichkeit in einer interessanten Umgebung die eigenen Ideen zu verwirklichen.

Wir suchen eine/n Pächter/in oder ein charmantes und eingespieltes Ehepaar mit entsprechenden Erfolgsschweinen. Sie sind kontaktfreudig und beherzt Schweizerdeutsch. Sie betreuen Ihre Gäste herzlich und professionell und arbeiten selber mit.

Möchten Sie mehr erfahren? Gern stehen wir Ihnen für weitere Angaben zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.



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

<http://www.gastro-s.ch>



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

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrauregion

Wir möchten unsere Gäste nicht nur zufriedenstellen, wir wollen sie begeistern. In unserem qualitätsbewussten Team suchen wir:

Receptionist Administration (m/w)

Sie haben in den letzten Jahren Erfahrung im In- und Ausland gesammelt und sind bereit für eine längere abwechslungsreiche Anstellung, bei der Sie all Ihr Wissen einbringen können.

Chef de Partie (m/w)

Pâtissier (m/w)
mit Erfahrung in der gastronomischen Küche

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

8005-3344

Die Gastronomiegruppe



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

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Wir suchen eine belastbare und kreative Persönlichkeit, welche die Leitung der Produktionsküche und 4 Satellitküchen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände übernimmt. Sie sind für die gesamte Führung, Angebotsplanung und Kalkulation nach unseren betriebswirtschaftlichen Grundsätzen in sämtlichen Outlets, die Umsetzung der jeweiligen F&B-Konzepte, die Herstellung der Speisen in konstanter hoher Qualität, die Organisation und Durchführung von internen und externen Caterings sowie das Bestell- und Inventarwesen verantwortlich. Das Weitere umfasst Ihr Aufgabengebiet die Führung und Einsatzplanung der Mitarbeitenden sowie deren Schulung und Förderung.

Ihr Profil: Wir suchen eine selbständige, zuverlässige und kreative Person mit Durchhaltevermögen, welche über Organisationstalent und ein hohes Qualitätsbewusstsein verfügt. Sie bringen ausgewiesene Führungserfahrung mit und arbeiten ziel- und lösungsorientiert. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch und eine Zusatzausbildung zum Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef absolviert. Sie haben vorzugsweise Erfahrungen im Eventbereich sowie im Qualitätsmanagement gesammelt. EDV-Kenntnisse, Kalkulationen sowie Hygiene- und Arbeitssicherheit gehörten ebenfalls zu Ihren Stärkebereichen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

Wir suchen einen Nachfolger für unser gepflegtes Speiserestaurant, Baujahr 1989, zu vermieten ab dem 1. Mai 2010, oder nach Vereinbarung, im Dorfzentrum von

Watt-Regensdorf

mit 40 Plätzen in Gaststube mit kleiner Bar, 35 Plätze in separatem Stübli und 50 Plätze in ruhiger gelegener und größtenteils überdekter Gartenwirtschaft. Externer Mehrzweckraum mit ca. 60 Plätzen zumietbar. Grosser Parkplatz vor dem Restaurant. Das Lokal ist bestens ausgestattet, alle Maschinen und Geräte sind in einem einwandfreien Zustand und gewartet. Solvente Interessenten mit Berufschluss im Gastrobereich melden sich schriftlich unter:

ZUM TÜRMLI AG, Rümlangerstrasse 7, 8105 Watt, Tel. 041 871 30 30, info@architekt-frei.ch

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

6029-3302

**HOTEL RESTAURANT
MEIELISALP**

BEGEGNUNG MIT AUSICHT...

**Arbeitsplätze mit Aussicht!
Persönliche und fachliche Entwicklung!**

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

Für die Sommersaison 2010 suchen wir:

**Serviceangestellte
Servicecaushilfen
Praktikanten m/w**

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten, erhalten Sie gerne weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!
Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

5031-3297

SPITAL LACHEN
IHR GESUNDHEITZENTRUM AM SEE

Das Spital Lachen, am oberen Zürichsee, ist ein modern eingerichtetes Spital mit 119 Betten und ist zuständig für die erweiterte Grundversorgung von rund 65 000 Einwohnern. Das Spital verfügt über die Kliniken Chirurgie mit Orthopädie, Innere Medizin, Geburtshilfe/Gynäkologie, die Institute Anästhesiologie und Radiologie sowie eine interdisziplinäre Intensiv- und Notfallstation und eine Tagesklinik.

Zur Ergänzung unseres engagierten Küchen-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/Diätköchin

Sie kochen bzw. stellen alle Diätkostarten her, helfen mit bei der Planung, prüfen und erstellen Diät-Rezepte. Auch betreuen Sie die auszubildenden Diätköche/-köchinnen. Sie können auch in der Hauptküche eingesetzt werden und diese mit Ihrem Fachwissen und Ihrem Arbeitspensum unterstützen. Als Diätkoch/-köchin werden Sie regelmäßig auch am Wochenende eingesetzt.

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/-köchin und Freude an Ihrem Beruf. Auch verfügen Sie über mehrere Jahre Erfahrung in der Küche/Diätküche. Ihre Einsatzbereitschaft, hohe Belastbarkeit und Flexibilität helfen Ihnen, sozialkompetent schwierige und herausfordernde Situationen zu meistern.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne die Leitung Gastronomie, Herr Dusan Deric, Telefon 055 451 37 00.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Spital Lachen, Personalabteilung, Oberdorfstrasse 41, 8853 Lachen

5064-3301

Rehaklinik Bellikon
Der Name für UnfallReha

Die Rehaklinik Bellikon setzt Standards mit umfassender Behandlung und Abklärungen von verunfallten Menschen. Die vier Klinikbereiche umfassen die Akutrehabilitation mit der Neurologischen Rehabilitation sowie der Orthopädischen und Handchirurgischen Rehabilitation, ferner die Arbeitsorientierte Rehabilitation und ein Zentrum für Begutachtungen. Die Klinik ist nach einer Restrukturierung konsequent auf ein prozessgeleitetes interdisziplinäres Arbeiten ausgerichtet.

Infolge Pensionierung unseres langjährigen Sous Chefs suchen wir per 1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung eine/n initiativ/n

Stv. Küchenchef/in 100%

Sie sehen Ihre Herausforderung in der fachlichen und organisatorischen Unterstützung des Küchenchefs und erledigen in enger Zusammenarbeit mit dem ganzen Küchen-Team von gut 20 Personen die vom ihm zugeteilten Aufgaben. Bei Abwesenheiten des Küchenchefs tragen Sie die Verantwortung für einen optimalen Küchenbetrieb, vom Einkauf über die Menuplanung bis zur Herstellung.

Um diese interessanten und anspruchsvollen Aufgaben erfolgreich umzusetzen, verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung als Koch/Köchin mit mehrjähriger Praxis, wenn möglich bereits Erfahrung als Stv. Küchenchef/in in einer ähnlichen Funktion. Zudem sind Sie ein kommunikativer Motivator und haben kreatives Flair für eine moderne und gesunde Küche. Dabei können Ihnen Ihr betriebswirtschaftliches Denken und Handeln, Ihr gesundes Durchschnittsvermögen sowie Ihre PC-Anwenderkenntnisse im Berufsaltag entgegen. Eine positive Einstellung zur Arbeit, Begeisterungsfähigkeit sowie eine hohe Dienstleistungsorientierung runden Ihr Profil ab.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr René Frei, Leiter Küche, unter Telefon 056 485 52 31. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau Nicole Balsiger, Leiterin Personalienst, Rehaklinik Bellikon, 5454 Bellikon oder per E-Mail an: nicole.balsiger@rehabellikon.ch.

suvaCare

Sicher betreut

Rehaklinik Bellikon, CH-5454 Bellikon AG
Telefon +41 (0)56 485 51 11, Telefax +41 (0)56 485 54 44
info@rehabellikon.ch, www.rehabellikon.ch

Spezialklinik für Traumatologische
Akutrehabilitation, Berufliche Integration
und Medizinische Expertisen

6025-3301

CONGREX

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

Accommodation Purchasing Consultant Accommodation Purchasing Assistant Consultant

You will be responsible for accommodation purchasing mainly for the national, but also assistance for the international market.

Profile

- Experience in the tourism or hotel industry is mandatory
- Ideal age for Consultant: 28-40
- Fluent in German and English, basic knowledge in French (other languages beneficial but not mandatory)
- Excellent knowledge of all established IT programmes (Excel, Word, Outlook, Powerpoint)
- Result focused, excellent team work, communications and social skills
- Driving license preferable

If you are open to different cultures and backgrounds and adapt very quickly to a continuously changing and lively environment, then please send your application by e-mail, to claudia.scherrer@congrex.com or Claudia Scherrer, Congrex Travel AG, Freie Strasse 90, 4002 Basel, Tel. +41 61 690 94 11, www.congrex.com

5066-3335

Goldenberg

Essen mit Aussicht

Das Restaurant Goldenberg liegt an einer herrlichen Aussichtslage über den Rebbergen der Stadt Winterthur. Die herrschaftliche Villa bietet Platz für 120 Personen, im wunderschönen Garten können über 200 Gäste die Aussicht über die Stadt genießen. Wir bieten eine marktfrische und moderne Küche mit Schweizer Frischprodukten an.

Für die Neueröffnung nach umfassenden Umbauarbeiten suchen wir per Mitte April einen

Sous-Chef (Saucier)

Sie sind ein junger, aufstrebender Berufsmann und haben schon in ähnlicher Position gearbeitet. Sie sind flexibel, legen Wert auf Teamarbeit und können auch selber gut anpacken. Angehende Berufseute auszubilden und Ihr fundiertes Fachwissen weiterzugeben bereitet Ihnen Freude. Die Vertretung des Küchenchefs an zwei Tagen pro Woche ist für Sie eine willkommene Abwechslung und Herausforderung zugleich.

Sie arbeiten in einer topmodernen, neuen Küche in einem unkomplizierten und angenehmen Arbeitsumfeld. Wir sind ein aufgestelltes und motiviertes Team von 8 bis 10 Mitarbeitern und haben an 7 Tagen geöffnet.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Stefan Erni, Restaurant Goldenberg
Süßenbergstrasse 17, 8400 Winterthur

5066-3247

Die Gastronomiegruppe



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

Beenden Sie gerade Ihre Wintersaison? Dann haben wir genau das Richtige für Sie:

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per Mitte April 2010

Köche (Aushilfen)

Ihre Aufgabe: Sie helfen bei der Produktion der Speisen in den verschiedenen Satellitenküchen mit, sind zuständig für die Mitarbeit bei der à la Carte-Produktion und erledigen allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten. Weiterhin sind Sie für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig.

Ihr Profil: Wir suchen flexible, pflichtbewusste und belastbare Kolleginnen und Kollegen, welche das BEA bern expo Team während den Messen und Kongressen (circa 120 Tage/Jahr) in den verschiedenen Outlets tatkräftig in der Küche unterstützen. Sie verfügen über die entsprechende Berufserfahrung und sind bereit, bei einem spannenden neuen Projekt mitzuwirken.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

6019-3323

RESTAURANT EGGHÖLZLI

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

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab April 2010 oder nach Vereinbarung einen

Commis de Cuisine (m/w)

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

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

5018-3265

Möchten Sie ab der kommenden Sommersaison unsere anspruchsvollen Gäste liebevoll und kompetent verwöhnen? Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir noch folgende fachlich ausgewiesene Mitarbeiter/innen:

Chef de partie Commis de cuisine Chef de rang / Servicefachangestellte

Wir bieten Ihnen in unserem jungen Team eine interessante, attraktive und verantwortungsvolle Stelle.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto

Daniela & Rudolf Pazzeler
Schlosshotel Chasté
CH - 7553 Tarasp / Engadin
Tel 081 8613060
www.schlosshoteltarasp.ch
chaste@schlosshoteltarasp.ch



5066-3346

HOTEL MOOSEGG

Sie sind aufgestellt, freundlich und lieben es mit Ihrer Kreativität, Persönlichkeit und Ihrem Arbeitswillen ein motiviertes Team zu unterstützen...
...wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Servicefachangestellte (m/w)

Sommersaison 2010 / 1. April 2010

Chef de Partie (m/w)

Sommersaison 2010 / 1. April 2010

Ihre Bewerbung richten Sie telefonisch, per Post oder per Email an Daniel Lehmann.

Hotel Moosegg AG
CH-3543 Emmenamt
Tel 034 409 06 06
Fax 034 409 06 07
www.moosegg.ch
hotel@moosegg.ch

5019-3262

JUNGFRAUBAHNEN

Die Jungfraubahnen vermarkten neu integrierte Ferienangebote im Internet. Sie kombinieren Jungfraujoch-Top of Europe, Kleine Scheidegg, Grindelwald First, Schynige Platte sowie den Wintersport mit Hotelübernachtung, Ausrüstung und Betreuung (Skischule). Für diese Plattform suchen wir eine/einen versierte/n

Product Manager

m/w 100%

Arbeitsort Interlaken

In dieser Funktion sind Sie für die Entwicklung, Beschaffung und Bewirtschaftung von Produkten unseres neuen Geschäftsmodells verantwortlich. Die Aufgabe beinhaltet den Einkauf von Leistungen und deren Verarbeitung zu Pauschalangeboten. Die Vermarktung erfolgt über eine Onlineplattform, an deren Aufbau Sie mitwirken.

Sie erkennen Trends, Innovationen und Marktbedürfnisse frühzeitig. Sie pflegen engen Kontakt zu unseren Geschäftspartnern und den internen Fachbereichen Marketing Verkauf, Marketing Werbung und Finanzen und Controlling. Sie sind gleichzeitig in der Lage die Onlineplattform zu managen und in Zusammenarbeit mit unseren Internetspezialisten weiterzuentwickeln.

Wir erwarten von Ihnen eine kaufmännische Grundausbildung und Abschluss der Tourismusfachschule oder eine gleichwertige Weiterbildung. Weiter verfügen Sie über ausgewiesene Erfahrung im Einkauf/Verkauf (vorzugsweise im Tourismus) sowie über ein hohes Mass an Verhandlungsgeschick. Diese Aufgabe erfordert Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch in Wort und Schrift. Kenntnisse im Web 2.0, E-Commerce, CRM und Online-Marketing runden Ihr Profil ab.

Falls Sie sich für diese berufliche Herausforderung interessieren, richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung bis am 5. März 2010 an:

Jungfraubahnen, Theresia Jaun Schmid, Leiterin Human Resources, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken

Für Auskünfte steht Ihnen Stefan Schneider, Leiter Marketing Services, unter Tel. 033 828 72 41 zur Verfügung.

Die Gastronomiegruppe



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

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo
suchen wir per Mitte April 2010

Service-Mitarbeiter/innen (Aushilfen)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Mise en place für einen reibungslosen Serviceablauf, die Bedienung und Betreuung unserer Gäste in den verschiedenen Restaurants, an der Bar sowie an Bankettanlässen und die Erledigung allgemeiner Aufräum- und Reinigungsarbeiten zuständig. Sie sind bereit, an einem spannenden neuen Projekt mitzuwirken und uns tatkräftig zu unterstützen.

Ihr Profil: Wir suchen flexible, pflichtbewusste und belastbare Kolleginnen und Kollegen mit Service-Erfahrung, welche das BEA bern expo Team während den Messen und Kongressen (circa 120 Tage/Jahr) in den verschiedenen Outlets tatkräftig an der Front unterstützen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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



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

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

Küche

Commis de cuisine

Wir erwarten von Ihnen eine gute Ausbildung, Freude, mit frischen Lebensmitteln zu arbeiten und die Fähigkeit, in einem kleinen Team mitzuwirken. Wenn Ihnen die Hygienestandards nicht fremd sind und Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahren, erwarten wir gerne Ihre 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.haerberli.com

Die Gastronomiegruppe



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

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo
suchen wir per 15. April 2010

Service-Mitarbeiter/innen

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Mise en place für einen reibungslosen Serviceablauf, die Bedienung und Betreuung unserer Gäste in den Restaurants sowie an der Bar, das führen einer eigenen Servicestation mit Direktinkasso sowie die Erfüllung allgemeiner Aufräum- und Reinigungsarbeiten zuständig. Sie sind vor allem während den Messen in den Einsätzen flexibel und bei Banketten und Spezialanlässen bereit, uns tatkräftig zu unterstützen.

Ihr Profil: Wir suchen motivierte, engagierte und belastbare Mitarbeitende, welche bereit über Erfahrung im à la Carte-Bereich verfügen. Sie weisen eine schnelle Auffassungsgabe vor und verfüren auch in hektischen Situationen die Ruhe und Übersicht nicht. Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse und sind bereit, bei einem spannenden neuen Projekt mitzuwirken.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

Jöhri's

Talvo

Einer der TOP Betriebe der Schweiz im wunderschönen Engadin/St.Moritz (18 Punkte GaultMillau)

sucht ab 20. Juni für mind. 2 Saisons

einen Chef Pâtissier

mit mind. 2 Jahren Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und Kenntnissen im Zuckerziehen

und

eine/n Servicefachangestellte/n
herzlich, kompetent und engagiert (Sprachkenntnisse)

Restaurant Jöhri's Talvo

Brigitte und Roland Jöhri
CH-7512 St. Moritz/Champfèr
Tel. +41 81 833 44 55
Fax +41 81 833 05 69, info@talvo.ch



RELAIS & CHATEAUX

Relais Gourmet

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

6030-3340

</

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gruppenleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10267
Gastgeber-Paar als Pächter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10285
Geschäftsleiter/Betriebsleiter (m/w)	Region Ostschweiz	J10083
Direktionsassistent/in	Region Zentralschweiz	J10276
Restaurant Manager (w/m)	Region Basel	J10279
Gastgeber (w/m)	Region Bern	J10275

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Representative m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J10316
Salesmitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10303
Regional Sales & Account Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J10266
Barmitarbeiter (m/w)	Region Bern	J10296
District Manager Nordrhein-Westfalen	International	J10291
Sales ManagerIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J10317
Sales Manager (m/w)	Region Bern	J10318
Sales Manager/In / Hotel Consultant (60 %)	Region Bern/Westschweiz	J10104
Sales Manager/in.	Region Zürich/ Schaffhausen	J10073
RedaktorIn/Content ManagerIn.	Region Zürich/ Schaffhausen	J10071
Aussendienstmitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10067
Verkäufer/in (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10066

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/in der Betriebsleitung	Region Zürich/ Schaffhausen	J10290

Reception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de reception	Region Graubünden	J10292
Rezeptionist/in (Spanien - Costa Brava)	International	J10111
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J10112
Allrounder für Rezeption und Etage	Region Bern	J10054
Night Audit Teilzeit 30%	Region Zürich/ Schaffhausen	J10284
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J10106
Receptionistin	Region Graubünden	J10294
Receptionistin	Region Graubünden	J10089
Chef de reception	Region Graubünden	J10108
Receptionistin	Region Graubünden	J10110
RezeptionistIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J10274
RezeptionistIn	Region Oberwallis	J10298
Rezeptionistin (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10305
Betriebsleiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10312
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J10319

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Catering Manager (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10320
Leiter Gastronomie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10269
Chef de service (w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10321
Catering-Verantwortliche/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J10268

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
kreativer Chef Pâtissier (m/w)	Region Basel	J10068
Chef pâtissier	Region Graubünden	J10295
Köche, Pizzaiolo	Region Bern	J10072
Chef de partie	Region Graubünden	J10310
Commis de cuisine	Region Bern	J10282
Chef de partie/2. Sous-chef	Region Bern	J10283
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J10057
Küchenchef/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10096
Sous-Chef	Region Ostschweiz	J10097
Küchenchef/in (Luxury river cruise liner)	International	J10300
stv. Küchenchef	Region Bern	J10098
Chef de partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10301
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J10103
Demi-chef de partie (Garten)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10061
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J10306
Koch / Entremetier	Region Bern	J10307
Chef de partie (Spanien - Costa Brava)	International	J10308
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10272
Chef de partie-Souschef	Tessin	J10084

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J10107
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J10085
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10065
Chef de partie tournant (m/w), Mo-Fr	Region Zürich/ Schaffhausen	J10262
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10059
Alleinkoch	Region Graubünden	J10264
Chef de Partie (vorwiegend Tagesdienst)	Region Basel	J10075
Second de cuisine et commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J10280
Sous Chef (m. Gastronomiekoch)	Region Basel	J10322
Chef pâtissier (England - Dorset)	International	J10270
Diätkoch/köchin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10090
GaultMillau Küchenchef/in -	Region Zürich/ Schaffhausen	J10092

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10287
ServicemitarbeiterInnen	Region Bern	J10076
Privatspital: MitarbeiterIn Roomservice (30%)	Region Basel	J10081
Chef de rang	Region Bern	J10086
Stv. Restaurantleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10088
Serviceleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10091
Stv. Serviceleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10093
Stv. Restaurantleiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10095
Servicefachangestellte	Region Bern	J10105
Service- u. Barmitarbeiterin (Mo-Fr)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10109
Servicefachangestellte (w) 60%	Region Basel	J10233
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10273
Service (Saison)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10293
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10064
Chef de rang (Spanien - Costa Brava)	International	J10297
Commis de rang (England - London)	International	J10299
Chef de rang und Foodrunner	Region Zürich/ Schaffhausen	J10277
Restaurationleitung	Region Graubünden	J10302
Commis de rang	Region Bern	J10113
Servicemitarbeiter (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10304
Commis de rang	International	J10309
Chef de rang	Region Mittelland (SOAG)	J10311
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J10278
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10062
Servicepraktikant	Region Zürich/ Schaffhausen	J10063
Serviceleiterin / Serviceleiter	Region Ostschweiz	J10069

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Chef de bar	Region Graubünden	J10058
Leiter/in Service	Region Basel	J10077
Barfachangestellte	Region Ostschweiz	J10087
Barmaid/ Barman (Spanien - Costa Brava)	International	J10281
Barfachangestellte/r	Region Graubünden	J10056

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachfrau / Hotelfachassistentin	Region Bern	J10053
Leiterin / Leiter Hotellerie 80%	Region Mittelland (SOAG)	J10082
Privatspital: Mitarbeiterin Roomservice (30%)	Region Basel	J10080

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/-in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B812	Administration, Geschäftsführer, F&B,	33	AT	per sofort	D F E
B907	Assistant (F&B, Bankett, Event, Catering)	29	SK	per sofort	D E SK
B332	Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service	30	CH	per sofort	D F E
B92	Betriebsleiterassistent / Chef de Service/Chef de rang	29	CH	per sofort	D F E ES
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D F E PT
B934	Chef de Réception / Direktionassistent	35	DE	per sofort	D F E
B904	Chef de Service/Geschäftsführerin	37	CH	per sofort	D F E
B872	Direktion Geschäftsführung	47	CH	per sofort	D F E S/NO
B666	Geschäftsführer / Betriebsleiter	30	DE	per sofort	D E
B891	Tourismus, Geschäftsführer	33	AT	per sofort	D F E E
B796	Kellner	32	CH	per sofort	D E GR
B935	Koch, Pizzaiolo	24	SK	per sofort	D F I
B913	Massage, Wellness- und Spa	46	CH	per sofort	D F E ES
B883	Masseur ca. 40%	45	CH	per sofort	D E
B835	Gastro-Konzeption, Direktionsass., Betriebsass.	30	DE	per sofort	D F E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B926	Réceptionnistin (Stv. Chef de Réception)	31	CH	per sofort	D F E E
B892	Restaurantleiter	54	DE	per sofort	D
B841	Service	44	GR	per sofort	D E
B473	Service	28	AT	per sofort	D E
B329	Servicefachangestellter m. Verantw., Chef de service	53	AT	per sofort	D F E
B887	Service/ Chef de Service	36	PT	per sofort	D F E PT/ES
B3	Servicemitarbeiter	43	CH	per sofort	D F
B783	Servicemitarbeiterin	56	CH	per sofort	D E
B898	Service/Restauration/Bar/Events/Bankett	20	CH	per sofort	D E
B590	Sous Chef.Chef de partie	35	HU	per sofort	D 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 15.2.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Suisse romande

Svizzera italiana

Stellenvermittlungen

Auberge La Cerniaulaz Les Avants
cherche

un cuisinier entremetier
un commis pâtisserie
un garçon de cuisine

Tél. 021 964 64 62

5999-3350

HOTEL RESTAURANT ARCADIA,
6612 ASCONA

beim Golfplatz und Lido, 10 Min.
von der Piazza entfernt. Zur Ergänzung
unseres Teams suchen wir für
die Sommersaison 2010 (ab März)

Servicemitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie M. Bolz
Hotel Arcadia
6612 Ascona
Tel. 091 791 10 15
www.arcadia.li info@arcadia.li

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

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

5782-201

Stellengesuche

Suche für einen Tunesier, 30 Jahre alt,
eine Arbeitsstelle in Restaurant und
Hotel im Kanton Bern.

**Suchen Sie noch für Sommer 2010
einen tüchtigen Mitarbeiter?**

Für Service, Réception, Zimmer,
Office, Küche. Sprachen: D, F, E, I.

Interessenten melden sich bitte bei
Frau E. Ballif, Tel. 031 859 55 20 oder
Tel. 032 397 13 38.

6019-3350

HOTEL CAREER

HORESTO
Jobs

www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

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

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

5601-3000

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

hotel revue – stellenn revue / marché de l'emploi – immobilienn revue / 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: hotelierrevue, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

Anzeigenkatalog (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
– Kaderpublik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

	Nr. 8/2010	Nr. 9/2010	Nr. 10/2010	Nr. 11/2010
– Ausgabe / Numéro	25. 2. 2010	4. 3. 2010	11. 3. 2010	18. 3. 2010
– Erscheint / Parution				
– Anzeigenschluss / Délai	22. 2. 2010	1. 3. 2010	8. 3. 2010	15. 3. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern
Numéros couplés

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlé REMP 2009: Verkauft Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.

Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

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

Impressum

hoteljob.ch

hotelleriesuisse 
Swiss Hotel Association

Le changement commence ici!

www.hoteljob.ch

Maintenant

aussi en français.

La plate-forme emplois pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Novatrice, moderne et fonctionnelle.

Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail deviennent plus conviviales.

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

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

Wir sind auch die Spezialisten für:

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

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

5212-2815

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen

4-Sternehotel

im Oberengadin mit 80 Betten,
Restaurant, Land für Wohnungen

Das Hotel befindet sich baulich in
einem sehr guten Zustand (Baujahr
1987) und verfügt über eine Zimmer-
auslastung von 70%. Das Grundstück
verfügt über 4'000 m² Land, dh. es
können ca. 2'000 m² an Wohnungen
gebaut und verkauft werden. Gerne
erwarten wir Ihr Kontaktanfragen.

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

5202-3338

Café-Restaurant

à vendre à Fribourg (Suisse).
Raison d'âge après 25 ans 'exploitation'.
Idéal pour jeune couple.
Pierre Wirs, tél. 079 434 90 34
pierwirs@vpx.ch

5079-3024

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen

**Hotel-Restaurant
in Arosa**

Der Betrieb umfasst 70 Betten,
Restaurant, Bar und erreicht einen
Umsatz von ca. Fr. 2 MIO

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

5090-3320

attraktives 3*Hotel**

im Herzen des Berner Oberlandes

32 Doppelzimmer, 64 Betten, Restaurant
mit 70 Pl., grosse Terrasse mit Seesicht,
Säali 20 Pl., grosser unterteilbarer Saal
120m², Aussenpool, grosser Parkplatz
Richtpreis Fr. 3.6 Mio.
Auskunft unter 033 821 61 54

5091-3326



LifestyleHomes
ANNAMARIE PIACENTE

Zu vermieten in Davos an der
Promenade

Café Restaurant
mit 55 Plätzen.

Telefon 0041 79 286 24 35

5024-3261

1 Barmettler
Immobilien | 033 437 76 30
barimmo.ch

An gut frequentierter Lage im Kronen-
zentrum von Uetendorf vermieten wir
ab sofort eine

Bar

Miete: Fr. 1900.-, NK Fr. 500.- Akonto
Gerne stehen wir Ihnen für eine Besichti-
gung zur Verfügung.

5076-3104

1 Barmettler
Immobilien | 033 437 76 30
barimmo.ch

In Uetendorf, in Dorfmitte, vermieten wir
per sofort oder nach Vereinbarung das

Restaurant/Hotel Krone

Das Restaurant hat ca. 65 Plätze und
einen Saal.

Die Terrasse bietet für ca. 30 Gäste
Platz.

Es stehen 7 Hotelzimmer zur Verfügung.
Einstellhallenplätze sind zum Mieten
vorhanden.

Miete: Fr. 4000.-Mt. zzgl. Nebenkosten
-Akonto Fr. 1000.-

Gerne stehen wir Ihnen für eine Besichti-
gung und weitere Fragen zur Verfü-
gung.

6045-3076

Tessin - Pedemonte wenige Minuten
von Ascona - Locarno

**Zu vermieten exklusives, mo-
dernes Restaurant mit Zimmer**

ideal für eine raffinierte Küche

komplett renoviert 2009-2010 mit

Pflege zum Detail

Restaurant mit Speisesaal,

Cocktail-Bar, eingerichtete Küche

Terrasse, Garten, Parkplatz,

4 Zimmer mit Bad (Boutique-Hotel)

und eine Wohnung. Weitere Auskünfte:

079 663 96 12 und +4191 791 39 58

6048-3379

**Zu verpachten
Dorfrestaurant**

ca. 12 km von Bern, ca. 80 Plätze, Säli,
Fumoir, Vinothek, Terrasse usw.
inkl. 6-Zi.-Wohnung.

Auskunft Tel. +41 79 403 98 04 oder
+41 79 515 84 63.

5062-3084

Wollen Sie sich Ihren Traum im Tessin
erfüllen?

Im Auftrag eines Mandanten verkaufen
wir:

**Hotel/Restaurant und
Grotto im Kt. Tessin**

Das einladende Objekt befindet sich im
Sopraceneri.

Restaurant/Bar und Grotto 85 Sitzplätze,

wetterfeste Terrasse 80 Sitzplätze, 12

Zimmer mit max. 32 Betten.

Das Objekt ist für ein junges Ehepaar

ideal, um sich nachhaltig eine Existenz

aufzubauen.

Verhandlungspreis CHF 1 800 000.-

Interessenten erhalten weitere Informa-
tionen von: Frau Gabriela Ingold

Ingold Treuhandpartner AG

Zugerstrasse 40, 6314 Unterägeri

Tel. 041 754 48 00

E-Mail: gj@ingold-treuhandpartner.ch

5560-3040

H E S S

RESTAURANT+ENGELBERG

ESSEN & GENIESSEN

engelberg
TITLIS
it's heaven.

Das Top-Restaurant in Engelberg

Wir verpachten per sofort oder nach Vereinbarung das Restaurant Hess in Engelberg. Engelberg im Herzen der Zentralschweiz, ein trendiger Ferien- wie auch beliebter Wohnort auf ca. 1000 m Höhe, mit einem breiten Sommer- und Wintersportangebot, schönem Golfplatz und dem Titlis als Haus- und Eventberg.

Das Restaurant Hess ist der Begriff von gepflegter Gastlichkeit im zeitgemässen Stil und bietet Gastfreundschaft, ausgezeichnete Kulinarik mit dem nötigen Verständnis für den Weingenuss.

Eine grosse Stammkundenschaft, die eine anspruchsvolle Küche, allenfalls mediterran oder italienisch ausgerichtet, und ein reichhaltiges Weinangebot schätzt, wartet auf Sie.

- Restaurant mit ca. 65 Plätzen
- Raum stilvoll eingerichtet mit 35 Plätzen
- Eine sonnige Aussichtterrasse mit ca. 40 Plätzen
- Genügend Parkplätze vor dem Haus
- Moderne Küche, grosszügig und praxisorientiert konzipiert
- Zusätzlich kann im Haus eine 4½-Zimmer-Wohnung
angemietet werden.

Wir suchen eine charmante Persönlichkeit (eine/n Pächter/in oder ein Ehepaar) mit entsprechenden Erfolgsschweissen, die motiviert ist und Freude hat, diesen tollen Betrieb weiterhin auf dem Erfolgskurs zu bewirtschaften und die Gäste zu verwöhnen.

Den neuen Wirtesleuten wird die Gelegenheit geboten, ein eigenes Gastronomie- und Betriebskonzept, welches qualitativ an die Tradition des Betriebes anknüpft und dessen Lage berücksichtigt, zu verwirklichen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin.

Interessenten wenden sich bitte an Tel. 041 666 38 48

Eberli Partner Generalunternehmung AG, Hr. Gery Hess, Feldstrasse 2, 6060 Sarnen

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktanfragen.

6038-3371

Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 7 / 18. Februar 2010

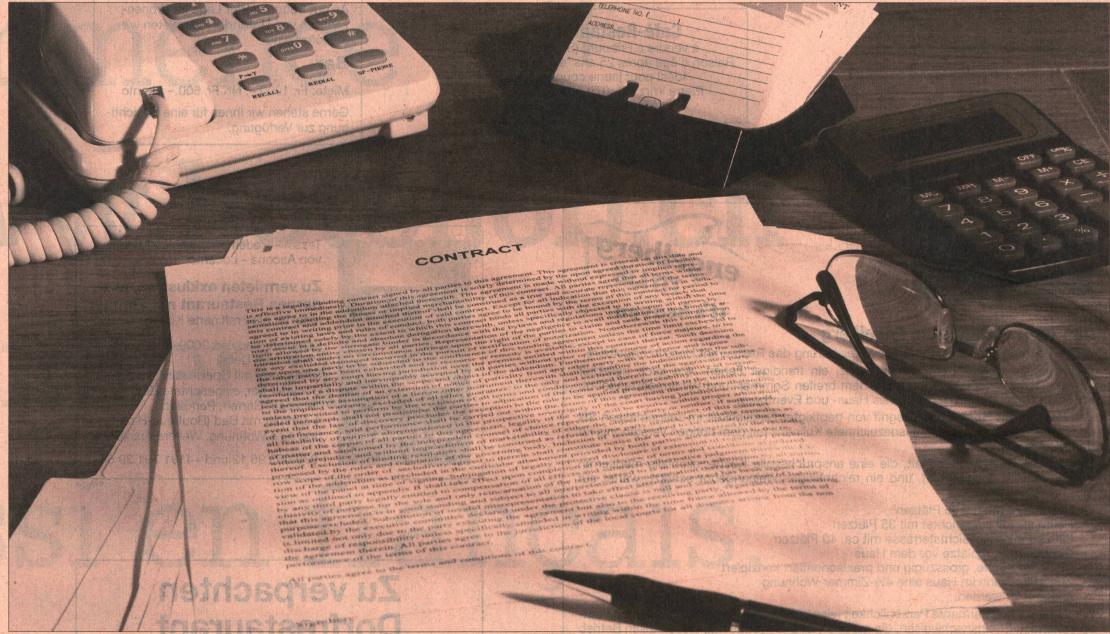


Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com

Betriebsverkauf

Der Verkauf eines Betriebs verlangt viel Sorgfalt. Von der Vorbereitung über den Verkauf bis hin zur Finanzierung.



Erfolgreicher Verkauf



WALTER HESSER

HESSER UNTERNEHMENS-
BERATUNG FÜR HOTELLERIE
UND RESTAURATION, PFÄFFIKON

Der Verkauf eines Betriebs sollte detailliert geplant werden. Die sorgfältige Vorbereitung gehört dazu ebenso wie die Unterstützung des Käufers bei seinen Bemühungen um die Finanzierung des zu verkaufenden Objekts. Die Buchhaltung muss *à jour* geführt sein, Pläne, Grundbuchauszug, Katasterplan, Bewertung, Auflistung aller getätigten Investitionen sowie Versicherungsausweise der kantonalen Gebäudeversicherung müssen beschafft werden.

Die Bewertung

Um einen fairen Marktpreis zu evaluieren muss der Betrieb bewertet werden. Für die marktkonforme Preisevaluation eines Unternehmens werden folgende Punkte berücksichtigt: Die Kennzahlen der Buchhaltung der vergangenen drei Jahre, der

Standort des Objekts, der baulicher Zustand des Objekts sowie allfällige Landreserven und technische Verbesserungsmöglichkeiten.

Die Dokumentation

Um interessierte Käufer umfassend informieren zu können, ist eine aussagekräftige Verkaufsdokumentation nötig. Darin müssen eine detaillierte Umschreibung des Betriebs, Bilder von allen relevanten Betriebsteilen, amtliche Dokumente und Pläne, die Beschreibung des wirtschaftlichen Ist-Zustands, das aktuelle Betriebskonzept, Angaben über Verbesserungspotenzial, Berechnung des Marktwerts, ein Finanzierungskonzept sowie ein 10-Jahres-Finanzplan aus Sicht des Käufers enthalten sein. Wenn die Vorbereitungen erfolgreich abge-

schlossen sind, kann die Ausschreibung erfolgen. Die Erfahrung zeigt, dass von eingehenden Interessensangeboten nur rund 20% die Anforderungskriterien für eine tragbare Finanzierung erfüllen. Die Verkaufsdokumentation sollte deshalb aus Diskretionsgründen nur an geprüfte Kaufinteressenten weitergegeben werden.

Der Verkauf

Mit den in Frage kommenden Interessenten findet nach dieser Prüfung ein erstes Gespräch statt. Nur wenn bis zu diesem Zeitpunkt alle Voraussetzungen stimmen und das Kaufinteresse weiterhin vorhanden ist, wird der Kontakt zum Käufer hergestellt, und eine Betriebsbesichtigung kann stattfinden. Im Anschluss an die Besichtigung empfiehlt es sich, eine Schluss-

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue