

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 8

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. 8 / 25. Februar 2010

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche



**Wotsch wiitercho,
denn chum zu Eus!**
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 800 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Hoteldirektorin gefunden

htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

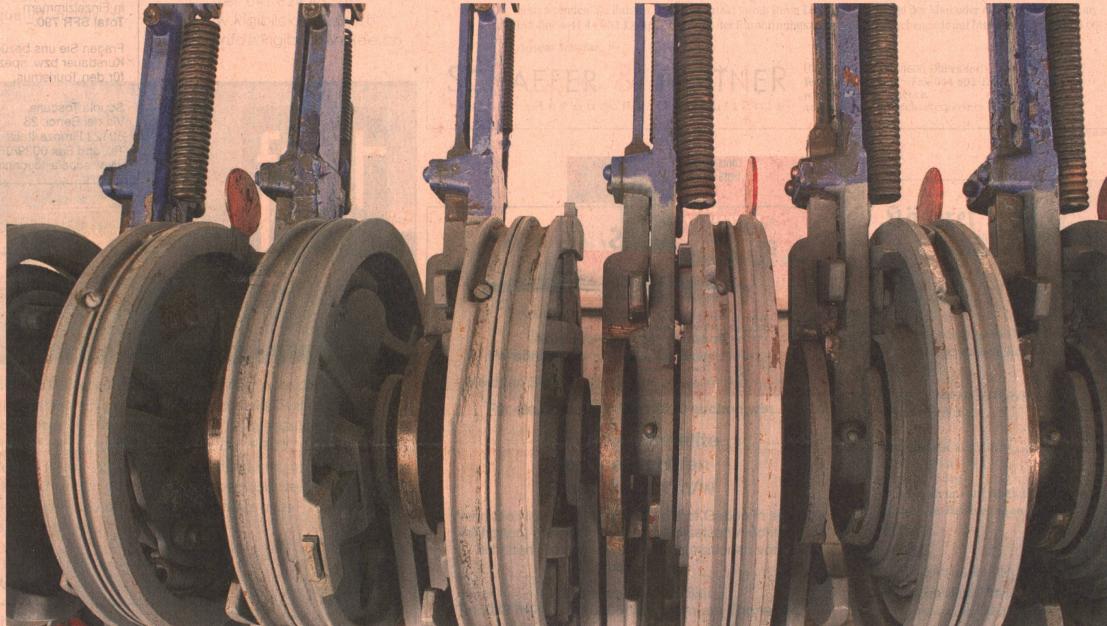
Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-7
Deutsche Schweiz	3-11
Suisse romande	11
Svizzera italiana	11
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	12

htr hotel revue

Strategie

Nur konsequent
umgesetzte
Strategien führen
ein Unternehmen
langfristig zum
Erfolg.



Fotolia

Erfolgskonzept «Stellwerk»



WERNER UND PRISCA A. BRUCH
INHABER BRUCH + PARTNER
UND MEHR GMBH

Voraussetzung für den Erfolg eines Unternehmens sind eine klare Vision, eine zielgerichtete Strategie und deren konsequente Umsetzung – nur umsetzungstarke Organisationen sind langfristig erfolgreich. Sämtliche Aktivitäten innerhalb der Abteilungen sind auf die strategischen Unternehmensziele ausgerichtet. Ganzheitliche Führung ist ein Muss. Der Fokus liegt dabei auf den «Erfolgsstrebern», d.h. nicht nur auf monetären Kennzahlen, sondern auf Erfolgsursachen wie Kernkompetenzen, Einzigartigkeiten, Innovationen, Kundenzufriedenheit.

Das Stellwerk

Ganzheitliche Führung lässt sich mit einem Eisenbahn-Stellwerk vergleichen. Damit Sie die Strategie mit Ihren Mitarbeitern

den effektiv umsetzen, die Ziele fristgerecht erreichen und damit die Umsetzungskraft steigern können, sind in diesem «Stellwerk» vier «Stellhebel» entscheidend:

Stellhebel 1: Fokus auf die wichtigsten Ziele. Es können nur wenige Ziele mit ausgezeichneten Ergebnissen erreicht werden.

Stellhebel 2: Konzentration der Energien aller Beteiligten auf diejenigen Aktivitäten, welche die grössten Auswirkungen auf die definierten Ziele haben. Sie arbeiten an den Frühindikatoren zum Erfolg.

Stellhebel 3: Kontinuierliche Messung der erreichten Ergebnisse. Jeder Beteiligte muss wissen, ob man gemeinsam «auf Kurs» ist.

Stellhebel 4: Alle tragen die Verantwortung für die Zielerreichung gemeinschaftlich und fordern diese laufend gegenseitig

ein. Eine effektive persönliche Planung unterstützt die Umsetzung.

Kommunikation

Damit Stellwerk und Stellhebel richtig funktionieren, gilt es sicherzustellen, dass die wichtigsten Ziele klar, eindeutig und für alle Beteiligten verständlich definiert sind. Ziel ist es, bei den Mitarbeitenden ein motivierendes Verständnis für gemeinsame Ziele zuwecken, damit sich alle unternehmerischen Energien bündeln und in diese Richtung zielen.

Unternehmen, die ihre Ziele ungenügend oder gar nicht an ihre Mitarbeitenden kommunizieren, riskieren, dass diese sich mit dem Gewohnten begnügen. Dadurch werden Chancen in Bezug auf die Wettbewerbsfähigkeit verpasst. Die regelmässige

Messung der Resultate ermöglicht das rollende Feedback an die Mitarbeitenden, damit das Unternehmensteam laufend und gezielt Verbesserungen sucht und notfalls der Kurs korrigiert werden kann.

Verantwortlichkeiten und Planung

Last but not least ist es eine Notwendigkeit, dass Geschäftsführung und Kader die Verantwortlichkeit jedes einzelnen Mitarbeitenden konsequent und regelmässig einfordern. Das schafft die Voraussetzung, dass alle Mitarbeitenden engagiert und kooperativ an den wichtigsten Zielen arbeiten und dass die Produktivität von Unternehmensmeetings und Abteilungssitzungen laufend in Bezug auf Qualität und Quantität geprüft und weiterentwickelt werden.



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



Auch unterwegs.



4-wöchiger Intensivkurs Réception

für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office

12. April bis 7. Mai 2010 oder 4. Oktober bis 29. Oktober 2010

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homesite
www.hotelsschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Färbistrasse 1B, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

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

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583

**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! www.von-cleve.de

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
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, GMA, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D F E PT
B934	Chef de Réception / Direktionssassistent	35	DE	per sofort	D F E
B904	Chef de Service/Geschäftsführerin	37	Ch	per sofort	D F E ES
B872	Direktion Geschäftsführung	47	CH	per sofort	D F E BS NO
B666	Geschäftsführer / Betriebsleiter	30	DE	per sofort	D E
B891	Tourismus, Geschäftsführer	33	AT	per sofort	D F 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

1	2	3	4	5	6
B826	Receptionistin (Sv. Chef de Réception)	31	CH	per sofort	D F J 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 J 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 F H U

1 Referenznummer – Numéro des candidat·e·s

2 Beruf (gewünschte Position) – *Profession (Position souhaitée)*

3

Stand per 15. 2. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr

Stand per 15.2.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Sonnenal
City- & Wellnesshotel
Restaurants, Bankette, Seminare

Wir suchen per 1. April
oder nach Vereinbarung eine/n:
CHEF DE RECEPTION
Sie haben Spass am selbstständigen Arbeiten, sind
Vorbild für Ihr Team und konnten in einer ähnlichen
Position bereits Erfahrungen sammeln.
Sie kommunizieren in Deutsch
und Englisch, verfügen über fundierte Fidelio-
Kenntnisse und verstehen es, unseren Gästen mit
einem herzlichen Lächeln zu begegnen. Es erwartet
Sie ein lebendiges Gast- und Dienstleistungsforum
mit einer offenen Betriebsführung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto:
Lukas Höhn, City- & Wellnesshotel Sonnenal
Zürichstrasse 94, 8600 Dübendorf
E-Mail: lukas.hoehn@zuerich-hotels.ch
www.zuerich-hotels.ch

Rigiblick am See

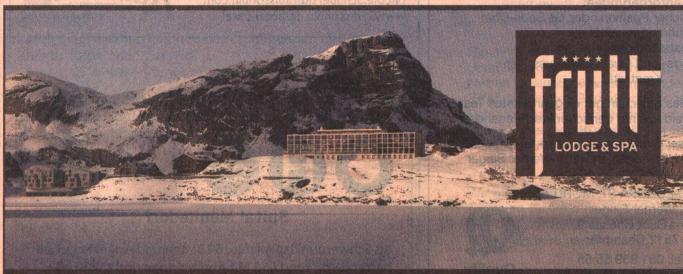
Buochs

Unser Küchenchef,
Herr Alain Semic,
sucht nach Vereinbarung
für seine Frischküche noch folgende
motivierte Mitarbeiter/innen:

Commis de Cuisine Koch

Möchten Sie in der Zentralschweiz
in einem wunderschönen
Jugendstilhotel direkt am See
diese Herausforderung
annehmen? Wir freuen uns auf Ihre
Unterlagen.

Hotel Rigiblick am See****
Seeplatz 3, 6374 Buochs,
Tel. 041 624 48 50
www.RigiblickAmSee.ch
E-Mail: info@RigiblickAmSee.ch



frutt
LODGE & SPA

Die einmalige **FERIENREGION MELCHSEE-FRUTT** liegt auf einem wunderschönen, sonnigen Hochplateau auf 1920 m ü. M. im Kanton Obwalden, eingehüllt 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 versierte, kommunikative und überzeugende Persönlichkeit als

DIREKTOR/IN

GASTGEBER/IN AUS LEIDENSAFT

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 anzuaspornen. 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, unternehmerische denkende und agierende Person mit ausgeprägter Dienstleistungs- und Kundenorientierung. Zudem verfügen Sie über ausgeprägtes Urteils- und Durchsetzungsvorwissen 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 Leistungsmaus ausweis in der Hotellerie, in einer ähnlichen Funktion. Sie sind belastbar,führungs- und umsetzungsstark 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 44 366 44 21 info@futurebridge.ch www.futurebridge.ch

VICTORIA-JUNGfrau
GRAND HOTEL & SPA

Top Position für anspruchsvolle Sales-Profis

«Hier genießt man Hotelerie von absolutem Weltklassformat...» So urteilt jüngst eine der führenden Schweizer Medien. Das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken hat es mit einer gelungenen Symbiose aus Tradition und Modern geschafft in einem Atemzug mit der Schweiz genannt zu werden. Es gehört zweifellos zum Besten was die einheimische Hospitality Branche zu bieten hat. Willkommen beim Flaggenschiff der VICTORIA-JUNGFRAU-COLLECTION, der exklusiven Hotelgruppe mit vier der führenden Schweizer Hotels in vier der populärsten Destinationen der Schweiz.

Die Führung verantwortung der Bereiche Sales und Business Development umfasst die Bearbeitung und Betreuung bestehender und neuer Kunden, Key Accounts & Key Markets; die Analyse und Auswertung von Marktdaten, die Entwicklung und Umsetzung von entsprechenenden Massnahmen sowie die aktive Unterstützung der Direktion in den hotelsspezifischen Marketing- und PR-Aktivitäten. Weiter gehören dazu die aktive Mithilfe bei der Entwicklung, Planung und Umsetzung der Verkaufs-, Promotions- und Kommunikationsstrategie des Victoria-Jungfrau.

Director of Sales w/m Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung

Optimale Bedingungen für Sales-Profis: Alle Segmente werden gleichermaßen angesprochen, ob MICE, Leisure oder Business. Sie erkennen Trends und Business-Opportunitäten und verkaufen erfolgreich eine unverwechselbare Dienstleistung. Exzellente Kommunikation auf allen Ebenen und riesend Deutsch, Englisch & Französisch zählen zu Ihren Stärken. Mit nationalen und internationalen Märkten in den Bereichen Luxushotellerie/Tourismus sind Sie bestens vertraut. Verkaufserfolg ist Ihr grösster Anspruch.

Flair für Exklusivität & Lifestyle, Reisebereitschaft und Sinn für Humor bringen Sie mit. Mehrjährige, direkte Verkaufserfahrung in einer ähnlichen Position oder als Asst. Director of Sales wird vorausgesetzt. Interesse? Dann freut sich der befragte Berater Ansgar Schäfer, Sie zu einem vertraulichen Gespräch einzuladen! Am besten senden Sie ihm für den Erstkontakt vor Ihren Lebenslauf mit Foto per Mail oder rufen ganz einfach an. Infoline +41 44 802 12 00. Aussenhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende auf Mobile +41 79 402 53 00

Ansgar Schäfer
Human Resources Consultants
SCHAFFER & PARTNER

Überlandstrasse 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 07
www.schaferpartner.ch
ansgar.schafer@schaferpartner.ch

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 Serviceaushilfen 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

Käserei

STELLENANGEBOT

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir sofort gut qualifizierte Mitarbeiterinnen:

SERVICE MITARBEITER/IN (m/w) (COMMIS DE RANG)

KOCH ODER KÖCHIN (m/w) (CHEF DE PARTIE)

KÄSEREI (m/w)

RESTAURANT & BAR MURTEN

z.H. Herrn Marco Plaen
Rathausgasse 34, CH-3220 Murten
www.kaeserei-murten.ch

COMPASS
GROUP

www.compass-group.ch

Das Kurs- und Sportzentrum an der Lenk ist ein Saisonbetrieb und besteht aus einem Zentralgebäude mit drei Küchen und einem öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant sowie drei grossen Unterkunfts-Chalets, welche bis zu 500 Gäste beherbergen können. Vereine, Schulen, Kleingruppen, Familien und Militär finden im KUSPO ideale Unterkunfts- und Verpflegungsmöglichkeiten.

Wir suchen per 15. Mai 2010 ein

Gastgeber-Ehepaar

Ihr Job: Sie leiten und betreuen den Betrieb gemäss dem Unternehmensleitbild und stellen die Strategie-Umsetzung sicher. Im Zentrum Ihrer Tätigkeit steht nicht nur die Gästebetreuung, sondern auch die Verantwortlichkeit für den Kostenplanung und die permanente Entwicklung des betrieblichen Angebots unter starker Einhaltung der Gästebedürfnisse. Sie bauen ein gutes Beziehungsnetz auf und pflegen ein gutes Image innerhalb der Lenk & Region sowie einen guten Kontakt zu den Aufsichtskommissionen. Des Weiteren sind Sie zuständig für die Führung, Rekrutierung, Schulung und Entwicklung der Mitarbeitenden und repräsentieren die Compass Group (Schweiz) AG in Ihrem täglichen Geschäft.

Ihr Profil: Sie haben eine abgeschlossene Gastronomielehre, von Vorteil Hotelfachschulabschluss, mit mehrjähriger Führungserfahrung in einem Restaurantbetrieb mit „Gruppengeschäft“, oder eine kaufmännische Lehre / gleichwertige Ausbildung im Tourismus und / oder Marketing-Bereich. Sie sind ab 40 Jahre alt, wohnhaft im Berner Oberland (vorzugsweise innerhalb der Gemeinde) und suchen eine längerfristige Herausforderung. Wenn Sie zudem keine Scheu vor dem PC und sehr gute Deutsch- als auch Französischkenntnisse haben, dann würden wir uns freuen, Sie näher kennen zu lernen.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in einem dynamischen und vielseitigen Umfeld weiterzuentwickeln. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnisse, Diplome, etc.) bis spätestens 08.03.2010 an die unten stehende Adresse.

Compass Group (Schweiz) AG, Antonia Slüter, Oberfeldstrasse 14, CH - 8302 Kloten
Tel: 043 557 11 23, antonia.slüter@compass-group.ch

KUSPO

LENK
SIMMENTAL

SCHWAN
HOTEL & TAVERNE

KONTAKTINSERAT

Offene, fröhliche, organisatorischfreudige, engagierte Persönlichkeit, die unserer Team noch dazu mit ihrer Flexibilität bereichert und zwar in der Funktion als Chef de Service (m/w)

(D/E oder 2. Fremdsprache)

Unsere Idealvorstellung ist die, dass die Chemie vom ersten Moment an zum Schwan passt und Du ab April/Mai einer von uns werden kannst.

Wir freuen uns auf genaue Deine Bewerbung!
Gerne auch per Mail mit den üblichen Unterlagen

Robert Racine, Gastgeber & Manager
Schwan Hotel & Taverne
Zugerstrasse 9
CH-8810 Horgen
www.hotel-schwan.ch
direktion@hotel-schwan.ch

SCHLOSS SALAVAU

Für unser Restaurant/Hotel und Bankettbetrieb suchen wir ab März
Bankettaushilfen Fr./Sa.

für die Sommersaison mit
Eintritt ab April/Mai

**Frühstückservice/Lingerie 50%
Servicefachangestellte(r) 50-100%**

Ihre Bewerbung senden Sie an:
Schloss Salavaux GmbH
Doris Loretan/Martin Zbinden
Route de Villars 12
1585 Salavaux
Tel. 026 677 89 20
info@schloss-salavaux.com

Grindelwald - Hotel Garni - 20 Zimmer - sehr gute Lage

Gesucht: initiativnes 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.

Das Radisson Blu Hotel in Basel ist ein 4*-Hotel mit 205 neu renovierten Zimmern, italienischem Restaurant «filin», Lobby-Bar, Meeting & Events-Bereich mit einer Kapazität bis zu 300 Personen, Catering-Service und Hallenschwimmbad mit Sauna und modernem Fitnessbereich.

Wir suchen per **März 2010 oder nach Vereinbarung** einen

Human Resources Manager (w/m)

Ihr sind eine hoch motivierte, flexible Persönlichkeit mit 2-3 Jahren Berufserfahrung in vergleichbarer Position im Human Resources in der Hotellerie und sehr guten Deutsch-/Englischkenntnissen in Wort und Schrift. Wir erwarten fundierte Kenntnisse in der Saläradministration (vorzugsweise Erfahrung im Umgang mit MIRUS) und der Schweizer Gesetzgebung im Arbeitsrecht. Ihre Erfahrungen im Bereich Personalbeschaffung, -verwaltung und -betreuung werden Sie bei Ihrer täglichen Arbeit einsetzen können. Sie berichten direkt dem General Manager und sind verantwortlich für das gesamte Spektrum der Personalarbeit. Des Weiteren organisieren Sie Trainings, führen selbst Schulungen durch und beraten die Abteilungsleiter bei personalrelevanten Fragen. In dieser interessanten Position werden Sie administrativ von einer 50%-Kraft unterstützt.

Das Radisson Blu Hotel in Basel bietet Ihnen:

- Motivierendes Arbeitsklima in einem erfahrenen Team
- Aktive interne Weiterbildung und Karriereplanung
- Schnellwachsende Hotelkette Europas

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Nicole Schubert, Human Resources Manager
Radisson Blu Hotel
Steinenstrasse 25, CH-4001 Basel
Nicole.Schubert@radissonblu.com
www.radissonblu.de/hotel-basel



6112-340

★ HOTEL MÜLLER
PONTRESINA

mountain lodge

Für unser Designhotel mit 23 Zimmern suchen wir **Chef de Réception**. Bei Büroarbeiten sind Sie sattelfest, Sie haben mindestens 2 Jahre Receptionserfahrung und können sich auch in italienisch oder englisch mit unseren Gästen unterhalten. Eintritt ab Mitte März oder nach Absprache.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen
Konrad Messner, Hotel Müller, Postfach 139, CH-7504 Pontresina oder rufen Sie einfach an: Tel. + 41 (0)81 839 30 00 info@hotel-mueller.ch www.hotel-mueller.ch

6112-340

RESTAURANT CHÄMIHÜTTE

Chefkoch m

mit sehr guter Fachausbildung und evtl. eidg. dipl. Gastronomiekoch auf April 2010 gesucht.

Wir erwarten nach einer abgeschlossenen Berufslehre einige Jahre Erfahrungen in guten Positionen sowie im A-la-carte- und Bankettbereich. In einer modernen Küche zelebrieren wir eine kreative saisonale Küche mit marktfrischen Produkten.

Dabei bieten wir selbstständiges Arbeiten und Wirken verantwortlich für Einkauf und Kalkulation) sowie die Führung eines Teams eines mittleren Betriebes. Die Einhaltung der Hygienevorschriften ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Haben Sie Interesse an dieser attraktiven Stelle, dann freuen wir uns auf eine vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto, Zeugnissen, Referenzen und Gehaltsvorstellung an:

Frau Isabelle Bieri-Hummel, Restaurant Chämihütte, Rooststrasse 25, 5417 Untersiggenthal, www.chaemihuette.ch

6112-340



Swiss AviationTraining Ltd. (SAT), eine Tochtergesellschaft der SWISS, ist ein in der Airline-Industrie international tätiges und weltweit anerkanntes Unternehmen für Aus- und Weiterbildung. Qualität, Professionalität und Sicherheit haben bei uns oberste Priorität.

Swiss AviationTraining Ltd. sucht per 1. Mai eine(n)

LEITER(IN) CABIN CREW SERVICE TRAINING

In dieser Funktion sind Sie für die Weiterentwicklung und die Wirtschaftlichkeit des Fachbereiches «Cabin Crew Service Training» sowie für die operative Führung von 20 Mitarbeitenden verantwortlich. Sie sind ein kompetenter Ansprechpartner für unsere Kunden und beraten diese fachkundig und souverän. Sie gewährleisten jederzeit ein qualitativ hochstehendes Training und gestalten aufgrund ihrer didaktischen Fähigkeiten und bereits gesammelten Erfahrung als Trainer ein kurzwelliges, spannendes und praxisnahe Training im Klassenzimmer.

Für diese Aufgabe bringen Sie eine fundierte betriebswirtschaftliche Ausbildung und sehr gute Deutsch- & Englischkenntnisse in Wort und Schrift mit und können auf mehrjährige Erfahrung als Cabin Crew Member oder Maitre de Cabine bei einer renommierten Airline zurückblicken. Sie haben bereits eine Abteilung geführt und sind eine integre und führungsstarke Persönlichkeit, die Mitarbeitenden motivieren und für herausragende Leistungen gewinnen kann.

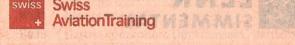
Wir bieten Ihnen interessante und spannende Aufgaben in einem multikulturellen und dynamischen Umfeld.

Telefonische Auskünfte erteilt Herr Pedro van der Nat, Director Safety, Medical & Service Training (+41 44 564 57 30).

Bitte senden Sie Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an:

Swiss AviationTraining Ltd.
Human Resources, ZRH-SAT/FH
Postfach
CH-8058 Zürich-Flughafen

Besuchen Sie auch unsere Homepage www.swiss-aviation-training.com



6112-340

HOTEL EUROPA

ST. MORITZ

Das HOTEL EUROPA ST. MORITZ, mit 127 Zimmern, Speisesaal mit ca. 220 Sitzplätzen, Allegro-Bar, Ristorante Panorama Pizzeria, grossem Wellnessbereich, sucht per Sommersaison 2010 einen

**Küchenchef m/w
(in Jahresstelle für ein längeres Engagement)**

Aufgabengebiet:

Führung und Einsatzplanzung der Küchenbrigade

mit ca. 15 Mitarbeitern

Planung der Halbpensionsmenüs und Speisekarte

Einkauf unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit

Anforderungen:

Erfahrung in ähnlicher Position oder als Sous-Chef

Führungsqualitäten

Selbstständiges Arbeiten

Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein

Kreativität

Wir bieten zeitgemäßes Salär, ein gut eingearbeitetes Team sowie ein Arbeitsumfeld in einer der schönsten Gegenden.

Wenn Sie sich von dieser Stelle angesprochen fühlen, senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an Herrn Werner Singer per Post zu:

HOTEL EUROPA ST. MORITZ

Werner Singer

Via Sust Chesa 9

7512 Champfèr

Tel. 081 839 55 55

Fax 081 839 55 66

info@hotel-europa.ch

6112-340



Spital Männedorf

Als Schwerpunktspital mit 160 Betten und einem Personalbestand von rund 650 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind wir für die Akutversorgung der Bevölkerung im Einzugsgebiet des rechten Zürichseufers verantwortlich.

Für den Bereich Room-Service und das Restaurant mit Café-Bar suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Leiterin/Leiter Gastronomie

80 - 100 %

Als überzeugende und gewinnende Persönlichkeit führen Sie ein Team von 15 Mitarbeitenden und sind für einen dienstleistungs- und gästeorientierten Service für unsere Patientinnen und Patienten, Besucherinnen und Besucher sowie für die Mitarbeitenden zuständig. Sie treten als Gastgeber/-in auf, sind an der Front präsent und begeistern und verwöhnen Ihre Gäste. Sie entwickeln Ihren Bereich weiter mit innovativen Serviceangeboten, um die individuellen Bedürfnisse unserer Gäste zu erfüllen. Des Weiteren zeichnen Sie sich durch hohe Selbstständigkeit aus.

Ich Profil

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung an einer Hotelfachschule oder Fachhochschule für Facility Management
- Mindestens 2 - 3 Jahre Erfahrung im Spital- oder im Restaurant- und Hotelbereich
- Führungskraft, welche motivierend und wertschätzend auf Mitarbeitende eingeht
- Fundierte fachliche Kenntnisse im Verpflegungs- und Gastronomiebereich
- Kommunikative Fähigkeiten, Flexibilität und Bereitschaft sich auf Neues einzulassen, bereichsübergreifend Dienstleistungen anzubieten, zu planen, zu koordinieren und auszuführen
- Erarbeiten und Entwickeln von Konzepten
- Kenntnisse im Projektmanagement
- Wirtschaftliches Handeln, Erkennen und Vertreten ökonomischer Aspekte
- Erfahrung mit Qualitäts sicherung und Hygienekonzepten
- Zuverlässigkeit sowie eine hohe Leistungsbereitschaft

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, herausfordernde Tätigkeit mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Ideen und Projekte umzusetzen und sich weiterzubilden.

Frau Verena Wyss, Leiterin Hotellerie, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon 044 922 22 08.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Foto, etc.) richten Sie bitte bis 10. März 2010 an: Spital Männedorf, Frau J. Slade, Leiterin Personalabteilung, Postfach, 8708 Männedorf. Wir behandeln Ihre Bewerbung mit der erforderlichen Diskretion.

www.spitalmaennedorf.ch

6098-341

Bocken:

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

Für unsere Hotelréception suchen wir per **sofort** oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in 100%

In dieser interessanten Funktion tragen Sie die Verantwortung für das Check-in und Check-out unserer Gäste. Nebst der Ausführung aller administrativen Arbeiten an der Réception garantieren Sie unserer anspruchsvollen und internationalen Kundschaft eine professionelle und dienstleistungsorientierte Betreuung.

Ihr Profil

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

Wir bieten

- Hohe Eigenständigkeit in einem spannenden und herausfordernden Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Herr Stephan Schüe freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken

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

managed by SV

Thurgau

Die Kantonsschule Romanshorn eröffnet im August 2010 eine neue Mensa für die 750 Schulangehörigen. Die Mensa bietet rund 200 Sitzplätze und wird von der Schule in eigener Regie betrieben.

Für das Mensenteam suchen wir per 1. Juni 2010 eine zuverlässige und aufgestellte Persönlichkeit als

Betriebsleiter/in und Küchenchef/in (ca. 85%)

Folgende Hauptaufgaben gehören zu Ihrem Tätigkeitsgebiet:

- Operative Führung der Mensa als Küchenchef
- Mitarbeiterführung und -schulung
- Angebots- und Menüplanung inkl. Kalkulation
- Budgetverantwortung
- Wareneinkauf inkl. Lieferschein- und Rechnungskontrolle
- Lagerbewirtschaftung und Inventur
- Kassawesen und Monatsabschlüsse

Sie sind eine dienstleistungsorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit einer Grundausbildung als Koch. Neben Kostenbewusstsein bringen Sie idealerweise Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mit. Selbstständigkeit, Verantwortungsbewusstsein und ein Flair für gesunde Küche zählen Sie zu Ihren Stärken. Sie haben Freude am Umgang mit jungen Menschen.

Wir bieten Ihnen einen neu eingerichteten Betrieb mit Freiraum für Initiative und Kreativität. An Wochenenden und während der Schulferienzeiten ist die Mensa normalerweise geschlossen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:
Kantonsschule Romanshorn, Adrian Schenkel, Leiter Schulverwaltung, Weitzenzelgstrasse 12, Postfach 179, 8590 Romanshorn, Tel. 071 627 62 66



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeber bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Business suchen wir per 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (w / m) 100 %

Im ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 zertifizierten Betrieb Culinarium BEKB/BCBE in Liebefeld verpflegen sich täglich bis zu 500 Gäste mit einem qualitativ hochstehenden Angebot, bestehend aus drei täglich wechselnden Gerichten - davon eines vegetarisch -, einem Salat-, einem Snack- und einem Free-Choice-Buffet. Zusätzlich werden bis zu 350 Znüni und 50 Zwischenverpflegungen konsumiert sowie rund 130 Mahlzeiten für drei Auslieferungen produziert. Dem Betrieb sind zwei Cafeterias, eine Terrassenbewirtschaftung im Sommer und diverse Automaten angeschlossen. Sonderanlässe und saisonale Aktionswochen runden das Angebot ab. In dieser anspruchsvollen Funktion sind Sie für die Führung, Betreuung und Schulung der Küchenbrigade (bestehend aus einem Stv. Leiter Küche, drei Köchen, zwei Lernenden und einer Hilfsköchin) sowie für die Durchsetzung der Hygienevorschriften, des Lebensmittelgesetzes und der ISO-Normen verantwortlich. Sie überwachen die Produktion des täglichen Angebots und arbeiten bei deren Zubereitung mit. Darüber hinaus betreuen Sie die Auslieferungen der Mahlzeiten und pflegen den entsprechenden Kundenkontakt. Die Menuplanung und Kalkulation sowie der Einkauf, das Bestellwesen und die Lagerbewirtschaftung runden Ihre vielseitige Tätigkeit ab.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung zum Gastronomiekoch
- Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie von Vorteil
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Innovativ und ideenreich
- Aufgeschlossene, teamfähige und aufgestellte Persönlichkeit
- Unternehmerische Denk- und Handlungsweise
- Gute PC-Kenntnisse

Wir bieten

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Hohe Eigenständigkeit

Irene Zosso, Restaurant Manager, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 31 666 12 80, irene.zosso@sv-group.ch. Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

Irene Zosso
Restaurant Manager
SV (Schweiz) AG
Culinarium
BEKB/BCBE
Postfach
CH-3001 Bern



Die Gastronomiegruppe (ZfV)

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, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria „Bar-A-Graph“

im Bezirksgebäude

Badenerstrasse 90, 8004 Zürich
suchen wir per Mitte März 2010 oder nach Vereinbarung eine

Cafetarialeitung (w/m)

Ihr Aufgabe: In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusstsein. Zusammen mit einem Team von drei Teilzeit-Mitarbeiterinnen bieten Sie Ihren Gästen ein abwechslungsreiches und ansprechendes Angebot. Zudem gehören die Aktionen- und Menüplanung, das Kochen der täglichen Menüs (ca. 80), das Regenerieren der angelieferten Komponenten, das Bestellwesen, die Mitarbeiterseinsatzplanung sowie allgemeine administrative Arbeiten zu Ihren Aufgaben. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 6.30 bis 16 Uhr, verwöhnen unsere Gäste aber auch bei Apéros jederzeit mit dem entsprechenden Engagement. Es ist weiter zu berücksichtigen, dass während den Gerichtsferien im Sommer die Öffnungszeiten reduziert sind.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine charmante, dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und von Vorteil mit Kochausbildung oder -kenntnissen. Zudem bringen Sie gästeorientiertes Denken und Freude an Ihrem Beruf mit.

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 38 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

CRYSTAL

★★★★★
HOTEL

Das Crystal Hotel **** Superior, Mitten im Herzen von St. Moritz, gehört zu den Small Luxury Hotels of the World. Es verfügt über 71 Zimmer mit 136 Betten, das Ristorante Grissini, die Crystal Piano Bar und das Welffit, sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison ab Ende Mai 2010 folgende Mitarbeitende:

Réceptionistin (D, E, I, F)

Nachtpörtier 40% (D, E, I)

Hilfskoch Frühstück 70% m/w (D, I)

Praktikant Küche (von CH-Hotelfachschule, D, I)

Chef de rang Bar (D, E, I)

Praktikant Service (von CH-Hotelfachschule, D, E, I)

Etagen-Portier / Chauffeur (E, I, mit Führerausweis)

MasseurIn 50 - 100% (D, E, I)

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Crystal Hotel
Administration
Via Traunter Piazza 1 - 7500 St. Moritz
Tel: 081 836 26 46,
www.crystalhotel.ch
administration@crystalhotel.ch



ENGADIN GOLF
HOTEL

Leiter/in Bankette

Hauptaufgaben

- Leiten, Planen und Durchführen der zahlreichen internen und externen Anlässe und Bankette
- Führen der Gastgeberinnen in den Patienten-Speisesälen
- Stellvertreten des Leiters Restauration
- Administration der Kasse und weitere administrative Aufgaben
- Mitarbeit an der Front des Tagesbetriebes im Selbstbedienungsrestaurant

Anforderungsprofil

Wir erwarten eine abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung mit Weiterbildung zum Restaurationsleiter oder den Abschluss einer Hotelfachschule. Idealerweise konnten Sie bereits Führungserfahrung in der Gastronomie sammeln und verfügen über gute administrative Kenntnisse. Sie arbeiten sehr selbstständig und strukturiert, sind eine belastbare und dienstleistungsbereite Gastgeberpersönlichkeit, die auch in einem hektischen Umfeld die Übersicht bewahrt und sich für die Zufriedenheit des Gastes einsetzt. Sie sind bereit, Dienste auch abends und am Wochenende zu leisten.

Angebot

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und herausfordernde Stelle in einem interessanten Umfeld. Das SPZ zeichnet sich zudem durch attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen aus.

Zusätzliche telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Ruedi Gauthier, Leiter Restauration, Tel. 041 939 57 21.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Schweizer Paraplegiker-Zentrum

Anna Krummenacher, HR-Assistentin, 6207 Nottwil
Telefon 041 939 57 89, anna.krummenacher@paranet.ch

www.paranet.ch

6105-3446



SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Stellenangebote

RAUM FÜR KARRIERE



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau; und das nicht allein für unsere Gäste, sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter.

Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir suchen eine kompetente und engagierte Persönlichkeit als

Assistant Manager Human Resources

per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die selbstständige Abwicklung der Saläradministration inkl. Sozialversicherungen und Quellensteuer sowie administrative Aufgaben. Des Weiteren tragen Sie die Verantwortung für unsere Lernenden und beraten unsere Mitarbeitenden in allen personalrelevanten Fragen.

Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung und/oder Hotelfachschule mit und verfügen idealerweise über einen Abschluss als Personalfachfrau/-mann mit eidg. FA. Zudem bringen Sie Erfahrung im Bereich Saläradministration und Personalwesen mit. Sie verfügen über eine strukturierte und exakte Arbeitsweise und stellen Ihr Organisations- und Planungsfair gerne unter Beweis. Weiter verfügen Sie über gute PC-Anwenderkenntnisse (MS-Office) und haben mit Vorteil bereits Erfahrung mit Abacus. Ihre Fremdsprachenkenntnisse in Französisch und Italienisch wenden Sie gerne an. Diskretion, Loyalität sowie Ihre freundliche und ausgeglichene Wesensart runden Ihr Profil ab.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Umfeld. Sind Sie bereit für diese Herausforderung?

Frau Nadine Müller, Leiterin Human Resources, freut sich bereits jetzt auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Victoria Jungfrau

Höhenweg 41, 3800 Interlaken
Human Resources, Frau Nadine Müller, Telefon 033 828 26 77
n.mueller@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch

SwissDeluxe Hotels
VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

The Leading Hotels of the World

Die 38 exklusivsten Luxushotels der Schweiz

Marché de l'emploi

RAUM FÜR KARRIERE



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau; und das nicht allein für unsere Gäste, sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter.

Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte Persönlichkeit als:

Reservationsleiter m/w

ab April 2010

Eine quantitativ und qualitativ optimale Auslastung der Beherbergung zu realisieren ist Ihr Ziel! Dazu gehören unter anderem die aktive Pflege und Steuerung aller Online-Buchungskanäle sowie die Erstellung und Bearbeitung von Statistiken. Ebenso sind Sie verantwortlich für die Führung und Schulung unseres Reservationsteams und Lernenden. Ihre Professionalität und ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit in deutscher, englischer und französischer Sprache machen Sie zur kompetenten Ansprechperson für unsere exklusive Kundenschaft.

Sie haben bereits Erfahrung in der Reservierung der Luxus-Hotellerie gesammelt und verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach. Für diese Position bringen Sie bereits Führungserfahrung mit. Die Standards der Swiss Deluxe Hotels und der Leading Hotels of the World sind Ihnen bereits bekannt. Zudem ist Ihnen *«Fidelio Suite»* ein Begriff. Zu Ihren Stärken zählen vor allem das Flair für Zahlen, analytisches Denken, Organisation und ein gesunder Ehrgeiz, um eine beispielhafte Auslastung des Hotels zu erzielen.

Es erwartet Sie eine spannende und abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen, sehr motivierten und dynamischen Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns bereits heute auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Victoria Jungfrau

Höhenweg 41, 3800 Interlaken
Human Resources, Frau Nadine Müller, Telefon 033 828 26 77
n.mueller@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch

SwissDeluxe Hotels
VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

*The Leading Hotels
of the World*

www.swissdeluxehotels.com

HOTEL EUROPA
ST. MORITZ

Das HOTEL EUROPA ST. MORITZ, mit 127 Zimmern, Speisesaal, Allegro-Bar, Ristorante Panorama Pizzeria, grossem Wellnessbereich, sucht per Mitte Mai 2010 einen

**Chef de Réception m/w
(in Jahresstelle für ein längeres Engagement)**

als gebührenden Nachfolger von Werner Singer, der ab 1. Mai 2010 die Direktion übernimmt.

Aufgabengebiet: *Überwachung und Gewährleistung eines optimalen Ablaufes an der Réception (inkl. Reservationen)*

Führung eines kleinen, gut eingearbeiteten Teams, Debitorienbuchhaltung, Kassenführung, Erstellung der Reservationenrucksäcke

Kontakt zu Reiseveranstaltern, Reisebüros, Tour-Operators

Anforderungen:

Sprachen D/E/F in Wort und Schrift versiert in Korrespondenz

Fidelio-Kenntnisse

repräsentativ, flexibel

Erfahrung in ähnlicher Position

strukturierte und organisierte Arbeitsweise

gute Ausdrucksweise

Teamfähigkeit, durchsetzungsfähig

Wir bieten zeitgemäßes Salär, ein gut eingearbeitetes Team sowie ein Arbeitsumfeld in einer der schönsten Gegend.

Wenn Sie sich von dieser Stelle angesprochen fühlen, senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an Herrn Werner Singer per Post zu.

HOTEL EUROPA ST. MORITZ

Werner Singer

Via Suot Chesa 9

7512 Champfèr

Tel. 081 839 55 55

Fax 081 839 55 56

info@hotel-europa.ch

NACHHALTIG

Reservierung nachhaltig

absehbar erledigt A optimale zu nacht nacht

regelmässig nachhaltig

REISELEITER!
Erfolg gewährleistet! Unser moderner Fernkurs führt Sie neben Ihrer jetzigen Tätigkeit - direkt zum **Reiseleiter-Ausweis** und **Reiseleiter-Diplom**.
Senden Sie raschmöglichst den Coupon ein!

REISELEITER-COUPON
ALFARING AG
Badenerstrasse 808, 8048 Zürich
Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____ HR

5002-2060

Horneggli
Berghaus
3778 Schönried

UN/A RESPONSABILE
Per la gestione del ristorante a partire dal 15.06.2010

Requisiti:
Formazione adeguata
Lingue: T/F/I

Siamo lieti di ricevere la sua candidatura con foto
rest.horneggli@bluewin.ch

0102-3408



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 Emmenmatt
Telefon 034 409 06 06
Fax 034 409 06 07
www.moosegg.ch
hotel@moosegg.ch

Willkommen im Emanematt

5002-3320

Für unser familiär geführtes Dreierieme-Hotel im Herzen der Zürcher Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n Mitarbeiter/in mit entsprechender Qualifikation als

Receptionist/in 60%

Anforderungsprofil

Sie haben eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung sowie zwingend Berufserfahrung als Receptionist/in in einem Hotel. Sie kommunizieren in Wort und Schrift in D/F/E. Idealerweise haben Sie zudem sehr gute Altersgruppenkenntnisse und bereits mit Fidelio gearbeitet.

Aufgabenbereich

Abwechslungsreiche Tätigkeit als Receptionist/in in einem kleinen, persönlich geführten Familienunternehmen im Zentrum der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:
Hotel Alexander
Felix Helbling, Niederhofstrasse 40, 8001 Zürich

5002-3407

RESTAURANT REUSSBRÜCKE
REUSSBRÜCKE
Die Türen für einen Gourmetkoch stehen offen

Kochen mit Leidenschaft auf hohem Niveau
Wenn Sie dieser Satz anspricht, dann sind Sie unser Mann (oder Frau). Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.
Für Infos Telefon 044 760 11 61, Herr Klaus Imhof verlangen

Restaurant Reussbrücke,
Muristrasse 32, 8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
www.reussbruecke.ch

5002-2849

Gasthof zur Alten Kanzlei

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche. Unser Haus besteht aus einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, einem Saal mit 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:
Servicemitarbeiter/in (mit À-la-carte-Erfahrung)
Jungkoch (m/w)

Beginn nach Überreifezeit. Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeiten. Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u.a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
H. und H. Jochum
Dorfstrasse 13
8606 Greifensee
Telefon 044 940 58 87
info@gasthofkanzlei.ch

0102-3408

Chef de Partie

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung im Zunfthaus zur Hause, ein durch die Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF geführter, öffentlicher Betrieb – ein Restaurant mit vielen Besonderheiten.

Unser Geschäftsführer will mit Ihnen gemeinsam qualitativ hochstehende Bankette und anspruchsvolle À-la-carte-Gerichte zubereiten.

Sie bringen Kreativität und Leidenschaft am Kochen mit und setzen Ihre Begeisterung und Philosophie gerne im Team um.

Sie haben die Kochlehre erfolgreich absolviert und somit gute Voraussetzungen, die hohen Ansprüche unserer Gäste zu erfüllen. Wir freuen uns auf Sie!

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

Seestrasse 141,
8002 Zürich

8102-3409

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Montagslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR

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
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J10298
Receptionistin (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
creative 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
svt. 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	J10263
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
Dörfkoch/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
Servicefachangestellte (w) 60%	Region Basel	J10323
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
Restauratleitung	Region Graubünden	J10302
Commis de rang	Region Bern	J10113
Servicemitarbeiter (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10304
Commis de rang	International	J10309
Servicefachfrau / Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SOAG)	J10311
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J10277
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/m (mehrere abwechselnd)	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 hotellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Deutsche Schweiz



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort in Jahresstelle

Receptionistin /
Restaurationssekretärin
Pensum: 50 - 100%

Das vielseitige Aufgabengebiet umfasst unter Anderem:

- Tagesabrechnungen
- Korrespondenz in D / E / F
- Allg. administrative Aufgaben
- evtl. Mithilfe im Service

Sind Sie flexibel, motiviert und arbeiten auch gerne an Wochenenden? Beherrschte Sie Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen!

Ihre schriftliche Bewerbungen mit Foto senden Sie an:

Schuh Interlaken AG, Personalabt.
Postfach 533, 3800 Interlaken

0071-5339

Suisse romande



Notre mandat est une entreprise dynamique, innovatrice et en plein essor active dans le secteur de la gastronomie, et qui jouit d'un grand succès au plan national. Pour un nouveau projet, nous cherchons une personnalité dotée d'un esprit d'entreprise pour occuper le poste de

gérant/e

Votre tâche principale consiste à diriger de manière indépendante un restaurant de 120 places au cœur de Fribourg. Épaulé/e par une équipe rodée de 18 collaborateurs et collaboratrices, vous exercez des responsabilités d'ordre opérationnel et organisationnel et vous souciez du bien-être de la clientèle. Vous aimez travailler en première ligne et vendez l'offre attrayante avec professionnalisme et amour du détail. Vous savez mener votre équipe dans le souci du respect de l'autre, et vous savez l'encourager et toujours la motiver.

Pour cette fonction de cadre exigeante et pleine de défis, notre client recherche une personnalité très créative et flexible dotée d'une capacité à s'imposer et de talents d'organisation. Ouvert/e d'esprit et vivant, vous parvenez aisément à communiquer à tous les niveaux et à instaurer rapidement un solide rapport de confiance. Vous êtes titulaire d'un diplôme d'école hôtelière et / ou disposez d'une attestation de gestion indépendante d'un restaurant. Vous parlez couramment le français et maîtrisez l'allemand et l'italien.

Notre client vous offre un challenge passionnant et intéressant dans lequel vous pourrez apporter vos propres idées et les mettre en pratique grâce à vos connaissances professionnelles. Une initiation rigoureuse, une équipe motivée, des conditions cadres optimales et de bonnes possibilités de carrière vous attendent.

Nous avons éveillé votre intérêt? Envoyez-nous votre dossier de candidature avec photo.

Bader Gastronomie & Consulting,
Madame Margherita Bonaventura,
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Téléphone 041 725 29 00, E-Mail: m.bonaventura@bagc.ch

Svizzera italiana

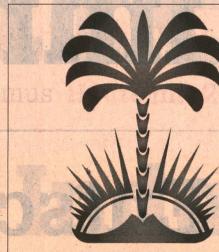


Ab März/April 2010
suchen wir zur Ergänzung
unseres Teams ein/e:

Front Office Mitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:
Hotel&Hostel Montarina
Bernadette Heinrich
Via Montarina 1
6900 Lugano

www.montarina.ch
info@montarina.ch



CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

Für die Sommersaison 2010
bieten wir in folgenden Bereichen
Arbeitsstellen an:

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in
SERVICE Fachangestellte/r und Commis
SWIMMING-POOL und POOLBAR Mitarbeiter/in
NIGHT-AUDIT Mitarbeiter
KÜCHE Koch/Kochin und Office Mitarbeiter
ZIMMERREINIGUNG-ETAGE Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO
Edgar Fassbind
Via Batilino 28
CH-6900 Lugano
Tel. 0041(0)91 966 11 12
Fax 0041(0)91 966 12 13
www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

Das 4* Best Western Hotel Sasso Boretto in Ascona sucht
per März in Jahresstelle einen

Chef Réception mit Erfahrung

Muttersprache Deutsch/Schweizerdeutsch, sehr gute
Sprachkenntnisse I/F/D, motiviert, gute Umgangsformen,
Ortskenntnisse Tessin erwünscht, gewohnt
selbstständig zu arbeiten.

Wir sind ein familiäres und hilfsbereites Team
und freuen uns auf Sie!

Wenn Sie an dieser verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Position interessiert sind, bitten wir Sie,
Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto
an folgende Adresse zu senden:

Best Western Hotel Sasso Boretto
Personalbüro
Viale Monte Verità 45
CH-6612 Ascona
Tel. 091 786 99 99
Fax 091 786 99 00
E-Mail: info@sassoboretto.com

0138-3440



Parkhotel **Brenscino**
BRISAGGIO

Loddo non è facile partire!
Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt!
L'endroit où il n'est pas facile de quitter!

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams,
als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeiterin/e, die/der
ihren/ seinen Beruf liebt, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison
1. April bis 31. Oktober 2010 zu besetzen:

- Réceptionist/in D/I/F, mit Hotelerfahrung
- Commis de rang D/F, für Saal

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!
Natasha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11/Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.ch

0138-3437

Régisseur polyvalent (H/F) Env. 60-70%

Pour gérer et animer un magnifique et prestigieux domaine, propriété d'une fondation, situé dans le Canton du Jura. Ce domaine est un lieu d'accueil et d'hébergement pour rencontres d'affaires et privées.

Tâches

Gestion des lieux
Accueil de la clientèle
Gestion du personnel hôtelier
Planification et réalisation d'événements
Marketing

Profil recherché

Avoir le sens des relations humaines
Savoir créer une ambiance chaleureuse et conviviale pour recevoir les hôtes en séjour au domaine
Sens de l'organisation et de la communication/marketing
Aptitude au travail de petite équipe et entre-gent
Espirit dynamique et créatif
Flexibilité dans l'horaire de travail
Maîtrise des outils informatiques
Français, allemand, anglais (oral et écrit)

Entrée en fonctions: 1^{er} août 2010

Envoyer votre dossier de candidature avec photo jusqu'au 8 mars 2010 sous Chiffre 6102-3424 à hôtel revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

6102-3424

Sass da Grüm HOTEL

Wir sind ein wunderschön gelegenes Famili恒otel mitten im Kastanienwald an einem "Ort der Kraft" im Tessin und suchen einen motivierten Mitarbeiter für die Saison 2010 (Anr. April bis Anr. Nov.)

Wir suchen eine motivierte

Serviceangestellte

mit Ital.-Kenntnissen, selbstständig und einsatzbereit.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegialen Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:

Hotel Sass da Grüm - Unique
Gabriella Mettler und Stefan Büschli
6575 San Nazzaro
Tel. 091 785 21 71
www.sassdagrum.ch
info@sassdagrum.ch

6102-3438

HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO
80-Zimmer, renomiertes zentralgelegenes
Hotel sucht auf anfangs April:

RECEPTIONIST(IN)
Sprachen: I,D,F,E

Als fachlich kompetente Persönlichkeit
verfügen Sie über Berufserfahrung und
gute Fidelio-Kenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit
Zeugnissen, Lebenslauf und Foto.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac

Via Nassa 68, 6901 Lugano

Tel: 091/ 922 75 41, Fax: 091/ 922 75 44
e-mail: schmid@hotel-international.ch

0144-3435

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi
- immobilienrevue / marché immobilier

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelrevueuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chiefredaktion / Rédaction en chef: Elsbeth Hobneier

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

Anzeigenartif (pm 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/quadrat CHF 2.10

- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

- Kaderpublik / rubrique cadres / tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat 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/quadrat CHF 2.10

1 Gb bis spätestens Freitag vor Erscheinung - zusätzliche Gb werden mit je CHF 30,- verrechnet.

Termine

- Ausgabe / Numéro Nr. 9/2010
- Erscheint / Parution 4. 3. 2010
- Anzeigenschluss / Délai 1. 3. 2010

Nr. 10/2010

11. 3. 2010

8. 3. 2010

Nr. 11/2010

18. 3. 2010

15. 3. 2010

Nr. 12/2010

25. 3. 2010

22. 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-beglubigt 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

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 8 / 25. Februar 2010

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

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

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit / Marketingkonzepte
- Projektentwicklung / Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader, Betriebsgruppe
- Nachfolgerregelung, 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

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
Wir verkaufen in CH-Stadt

Grosser Restaurationsbetrieb
mit Fr. 7 MIO Umsatz

Der Betrieb verfügt über 480 Pl. in
verschiedenen Lokalitäten, genügend
Parkplätze und befindet sich in einem
neuen, baulichen Zustand. Eigenkapital
Fr. 800'000. –. Das Betriebsergebnis I
beträgt Fr. 1'600'00. –

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

GASTGEBER SEIN IST IHRE LEIDEN-
SCHAFT

RESTAURANT STIVA VEGLIA SCHNAUS
REGION FLIMS - LAAX - FALERA

Der Betrieb bietet initiativen
Bewerbern mit entsprechenden
Fachkenntnissen eine sehr gute
Existenzgrundlage.

ZU VERMIETEN AB 01. JUNI 2010

Wagen Sie den Schritt in Ihre Zukunft!
Bewerbungen sind zu richten an:

WERNER UND ANGELA RÜEGG-CAVIGELLI
VIA DA FIDAZ 53
7019 FIDAZ
rueegg@gross-rueegg.ch 079 468 87 113

htr hotel revue

A louer
Station valaisanne

café-restaurant
de 60 places

Ecrire sous chiffre V 036-553354,
à Publicitas SA, case postale 48,
1752 Villars-sur-Glâne 1.

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

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 Titel 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 Aussichtsterrasse mit ca. 40 Plätzen
- Genügend Parkplätze vor dem Haus
- Moderate 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 Erfolgsschweinen, die motiviert ist und Freude hat, diesen tollen Betrieb weiterhin auf dem Erfolgskurs zu bewirtschaften und die Gäste zu verwöhnen.

Den neuen Wirtsleuten 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. Geny Hess, Feldstrasse 2, 6060 Sarnen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Anzeigen

HOTELINTERNAZIONALE SCHAFFHAUSEN

081-525 12 41, Fax 081 525 12 42
info@hotelinstitut-schaffhausen.ch

2 Profi-Kaffeemaschinen

für höchste Heissmilch- und Milch-
schaumleistung.

Thermoplan, «Black & White»-CTMF5-T,
2 Mahlwerke, 5-l-Heissmilchtank.

http://www.thermoplan.ch/bw.html

Ext. Wasserpumpe auf Anfrage.

Revidieren ab Werk: Fr. 8000.–St.

Tel. 079 753 39 13

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue