

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 18

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 hotelrevue Nr. 18 / 6. Mai 2010

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de la branche

Auffahrtsausgabe Nr. 19
erscheint am Mi. 12. Mai 2010
Anzeigenschluss Fr. 7. Mai 2010 12.00 Uhr

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Dini persönlchi Stellevermittli!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 750 Hotel- und
Gastronomiejobs in der
Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

**Wir sorgen für
Nachwuchs
htr stellenrevue**

www.hoteljob.ch

htr **hotelrevue**

Inhalt / Sommaire

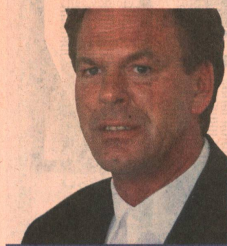
| | |
|--|-----|
| Aus- und Weiterbildung | 2 |
| Direktion/Kaderstellen | 3-5 |
| Deutsche Schweiz | 4-7 |
| Suisse romande | 9 |
| Svizzera italiana | 9 |
| International/Marché international | 9 |
| Stellengesuche/Demandes d'emploi | - |
| Immobilien | 10 |

Spitäler

Die Kader im
operativen Bereich
sind stärker denn je
gefragt, wenn es um
die Qualität der
Leistung geht.



Neuer Fokus wird gefordert



MARKUS SCHWÄR
EIDG. DIPL. BETRIEBSLEITER DER
SPITAL- UND GEMEINSCHAFTS-
GASTRONOMIE, KANTONALE
DIENSTE BASELSTADT
LEITUNG GASTRONOMIE

Die kommenden Jahre bringen dem Spital- und Klinikwesen einen massiven Umbruch. Unter dem Stichwort «Neue Spitalfinanzierung» sind auf politischer Ebene Neuerungen angestossen worden, welche stationäre Einrichtungen vor grosse Herausforderungen stellen.

Neben der per 2012 geplanten Einführung von Fallpauschalen (DRG's) betrifft dies auch die neue Spitalplanung der Kantone, welche die freie Spitalwahl ausserhalb des Wohnkantons sowie die Offenlegung von Daten und Qualitätsindikatoren vorsieht.

Wettbewerbsintensivierung

Eine Folge der Änderungen wird die Intensivierung des Wettbewerbs sein. Die In-

stitutionen werden gezwungen werden, alle ihre Dienstleistungen zu optimieren. Und genau hier sind die Kader in den operativen Bereichen gefordert. Künftig gilt: Aus der Optik des Patienten/Gastes bestmögliche Dienstleistungen zu konkurrenzfähigen Konditionen zu erbringen.

Nur im Team möglich

Dies wird erreicht, wenn ein Team auf die neue Ausgangslage und die damit verbundenen Anforderungen bestmöglich vorbereitet wird. In der Praxis zeigt sich oft, dass den Mitarbeitenden zu wenig zugetraut wird und somit verborgene Potenziale ungenutzt bleiben. Es ist die Aufgabe der Führungspersonen, diese Potenziale für eine Steigerung der Wertschöpfung zu nutzen.

Gleichzeitig sind die für die Veränderung notwendigen Rahmenbedingungen und Rollen neu zu definieren. Einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren ist das Weiterbildungsangebot, welches auf diese Thematik ausgerichtet sein muss.

Praxisbeispiel

Dazu ein einfaches Beispiel: Bis heute gibt es in vielen Spitalrestaurants die Vorgabe, dass einzelne Menükomponenten untereinander nicht ausgetauscht werden dürfen. Dies mit der Begründung, dass so alles besser kalkulierbar wäre.

Würden sie als Gast in einem Restaurant, in dem auf dem Menü Reis als Beilage steht, sie jedoch gerne Teigwaren hätten, auf diese verzichten, nur weil der Wirt das so vor-

schreibt? Heute soll der Patient/Gast frei wählen können, was und in welcher Menge er gerne auf dem Teller hätte.

Damit dies möglich ist, bedarf es einer neuen Philosophie und einer geänderten Einstellung. Dafür sind Schulungen, welche diese Sichtweise in den Vordergrund stellen, unerlässlich. Mitarbeitende, welche die Bedürfnisse und Wünsche des Patienten/Gastes kennen, bilden die Grundlage des künftigen Erfolges.

Dies ist nur ein kleiner Teil der kommenden Veränderungen. Aber schon heute gilt: Nur wer den Dienstleistungsgedanken ohne Wenn und Aber in den Mittelpunkt der Teamarbeit stellt, wird auch in Zukunft erfolgreich sein.

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.
Telefon 031 370 42 37, insetrate@htr.ch

htr **hotelrevue**

**KOMPAKTES WEINWISSEN
FÜR GASTROPROFI**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROJUNKIE**

Mit international anerkannten
Zertifikat VSEF Level 3

TERMIN
10 Seminartage berufshogendend
Start: Montag, 6. September 2010

PREIS
CHF 2'990.-

**WEITERE
INFORMATIONEN?**

GastroSalute
8048 Zürich
Tel. 0848 337 111
www.gastrojunkie.ch
gastrojunkie.ch

GASTRO_JUNKIE
577-3105

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
www.scuola-toscana.com

501-589

Heute mit neuer immobilienrevue und stellenrevue.

immobilienrevue htr
marché immobilier
stellenrevue htr
marché d'emploi


Mehr Informationen zum neuen
lachsfarbenen Bund unter
www.htr.ch, inserate@htr.ch, 031 370 42 42/37

htr hotel revue

Herzlich Willkommen
im Paradies.

Das Boutique-4-Sterne-Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz. Zusätzlich wurde unser Angebot ab März 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert – dem perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fit- und Wellnessbereich wurde mit neuen Räumen ergänzt.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrasse sowie einem wunderbaren Park und einer gemütlichen Bibliothek.

Für unser «Hideaway» mit der einzigartigen Panoramansicht auf den Thunersee und die Jungfrau-Region suchen wir unseren zukünftigen



RAUM
ZUM SEIN

Front Office Manager (m/w)

ab sofort oder nach Vereinbarung.

Sie sind eine kommunikative, unternehmerisch denkende und gästeorientierte Persönlichkeit mit «Feu Sacré» für ausserordentliche Dienstleistungsqualität.

Ihr Team führen Sie mit grosser Kompetenz und haben bereits Führungserfahrung in gleicher oder ähnlicher Position gesammelt. Sie sorgen für die professionelle Abwicklung aller Front Office Abläufe und bringen Ihr Flair für Verkauf und Yieldmanagement optimal ein. Sie treten selbstbewusst auf und kommunizieren mit unseren vorwiegend Schweizer wie auch internationalen Gästen in Deutsch (Muttersprache) und Englisch in Wort und Schrift wie auch in Französisch. Erfahrung mit unserem Property Management System Protel ist von Vorteil.

Durch Ihre vorausschauende Arbeitsweise arbeiten Sie abteilungsübergreifend und kooperativ mit unserem Hauswirtschaftsteam wie auch dem Meeting & Eventteam zusammen. Der Direktor ist Ihr Ansprechpartner und Sie berichten direkt zu ihm. Neben fortschrittlichen Arbeitsbedingungen an einem topmodernen, professionellen Arbeitsplatz erwartet Sie eine entsprechende Gage und gute Weiterentwicklungsmöglichkeiten.

Gespannt warten wir auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, auch als E-Mail, an Gerald Nowak, Hotelier und Gastgeber (direktion@eden-spiez.ch).

Seestrasse 58
Postfach 221
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
F +41 33 655 99 01
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch



16, Prunus Street, 7130 Somerset West, South Africa
www.boutiquehotelkapstadt.com
++27 (0) 21 855 1297

5-Star Boutique Hotel in Cape Town
is looking for:

HOTEL MANAGER TRAINEES -3 to 6 months

This colonial Villa nestled in a huge park overlooking False Bay just outside CPT is looking for highly motivated professionals who are willing to dedicate their service-excellency to this one of a kind, seasonally operated, property. Applications directed to: hp@boutiquehotelkapstadt.com

City-Hotel

Ochsen Zug

In unserem geschichtsträchtigen Gasthaus im Herzen von Zug verwöhnen wir unsere Gäste mit Freude, Einfühlung und fröhlich vermitteln wir gute Begegnungen in schlichten, naturbelassenen Räumen. Zur Ergänzung und Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de Réception (w/m)

Sie sind Gastgeberin aus Berufung, etwa 25 bis 35 Jahre jung, mit bereits guter Rezeptionserfahrung und/oder Hotelfachschulabschluss. Sie schätzen es sehr, Verantwortung zu übernehmen. Ihre Ansprüche an die eigene Leistung sind hoch. Sie sind dynamisch und ausdauernd. Die Menschen zu lieben, auch bei der Arbeit humorvoll und fröhlich zu sein, ist Ihr Ruf.

Eine spannende, anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennen-zu-lernen.

Matthias Heggin, City-Hotel Ochsen, Kolinplatz 11, 6300 Zug
Telefon 041 729 32 32, mh@ochsen-zug.ch

hoteljob.ch



Veränderungen beginnen hier www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



Die Parkhotel Gruppe in Zug ist mit den beiden Business-Hotels Parkhotel Zug und City Garden – umfassend inkl. Serviced City Apartments über 200 Zimmer im 4-Sterne-Superior-Bereich – sowie drei Restaurants, einer Bar und einem Congress Center Marktführer auf dem Platz Zug. Sie hat in jüngster Zeit ihr Logement-Angebot kräftig ausgebaut, um den steigenden Bedürfnissen des Wirtschaftsplatzes Zug gerecht zu werden.

Zur Abrundung des Angebots haben wir uns entschlossen, per 1. Januar 2011 als Pächter die Gastronomie im Theater-Casino Zug zu übernehmen. Diese umfasst einerseits ein Tagesrestaurant mit Bar mit rund 100 Sitzplätzen, welches von der Stadt Zug als Liegenschaftsbesitzerin in der zweiten Jahreshälfte 2010 komplett renoviert wird. Zum Restaurant gehört auch eine grosse Aussenterrasse mit Blick auf den Zugersee. Damit verbunden ist im Zusammenhang mit den übrigen Kultur- und Versammlungsaktivitäten in der Liegenschaft ein grösseres Bankettgeschäft. Entsprechend ist die Infrastruktur auf ein Umsatzvolumen von über 4 Mio. CHF ausgelegt.

Wir suchen eine ausgewiesene

Gastgeberpersönlichkeit als Gesamtleiter/in

Ihr Aufgabenbereich

- selbstständige Führung des Gastronomie- und Bankettbetriebs Theater-Casino Zug;
- in Zusammenarbeit mit den Kulturverantwortlichen des Hauses: Entwicklung und Umsetzung von kreativen Konzepten mit dem Ziel, das Theater-Casino Zug zu einem unverwechselbaren, attraktiven Begegnungsort für Kultur- wie Gastronomieinteressierte zu machen;
- in Zusammenarbeit mit der Direktion der Parkhotel Gruppe sowie Zug Tourismus und der Volkswirtschaftsdirection: Entwicklung und Umsetzung von Konzepten zur optimalen Vermarktung von Zug als Standort für grössere, mehrtägige Kongress- und Seminarveranstaltungen.

Unser gemeinsames Ziel

Wir wollen mit Ihnen das Theater-Casino Zug auf der Basis der sich ideal ergänzenden Leistungsangebote der Theater- und Musikgesellschaft und der Parkhotel Zug Gruppe als in jeder Beziehung einzigartigen Meeting Place positionieren – als einen Ort, wo sich Business-geprägte Internationalität mit einem hochstehenden und diversifizierten Kultur- und Gastronomieangebot vereint.

Ihr Profil

- mehrjährige erfolgreiche Erfahrung in der selbstständigen Führung von Gastronomiebetrieben mit Tagesrestauration und Banketten unter Einbezug der betriebswirtschaftlichen und personalführungsmässigen Aspekte;
- ausgewiesenes Flair für eine kreative, lösungsorientierte Zusammenarbeit mit Kultur-, Tourismus- und Standortförderungsinstanzen;
- ausgesprochene Freude, dem Theater-Casino Zug das «gastronomische Gesicht» zu geben und als sichtbarer Gastgeber für ein anspruchsvolles Publikum zu wirken;
- vorteilhafterweise eine Vertrautheit mit den zugerischen Gegebenheiten;
- erklärter Wille, eine Übernahme der Position als mindestens mittelfristiges Engagement zu verstehen.

Ihre Verfügbarkeit

Da die bestehende Restauration ab Mitte 2010 geschlossen wird und die Wiedereröffnung nach erfolgtem Umbau anfangs 2011 einem eigentlichen Relaunch mit Paukenschlag gleichkommt, begrüssen wir eine umfangmässig zu definierende Projektmitwirkung noch im laufenden Jahr.

Wir bieten

- eine selbstständige Kaderposition im Rahmen einer definierten Führungsorganisation in einer erfolgsgewohnten Unternehmung, die als Teil der METALL ZUG Gruppe traditionellerweise Wert auf Nachhaltigkeit und Seriosität legt;
- eine der Verantwortung angemessene Salarierung inkl. Sozialleistungen mit Erfolgsbeteiligung;
- alle entsprechenden zentralen Führungstools;
- einen Verwaltungsrat und eine Direktion, die mit Herzblut hinter dem für die Parkhotel Gruppe bedeutsamen Ausbauschritt stehen.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und ergänzenden Informationen betreffend Verfügbarkeit noch im Jahre 2010 richten Sie an

Herr Beat Jossen, Verwaltungsrat Parkhotel Zug AG
Industriestrasse 14, 6304 Zug

Herr Jossen steht Ihnen auch direkt für Auskünfte zur Verfügung:

Telefon 079 402 77 50, E-Mail beat.jossen@bluewin.ch

www.parkhotel.ch www.citygarden.ch www.metallzug.ch

DIE PARKHOTEL GRUPPE IN ZUG IST MIT DEN BEIDEN BUSINESS-HOTELS PARKHOTEL ZUG UND CITY GARDEN – UMFASSEND INKL. SERVICED CITY APARTMENTS ÜBER 200 ZIMMER IM 4-STERN-SUPERIOR-BEREICH – SOWIE DREI RESTAURANTS, EINER BAR UND EINEM CONGRESS CENTER MARKTFÜHRERIN AUF DEM PLATZ ZUG. SIE HAT IN JÜNGSTER ZEIT IHR LOGEMENT-ANGEBOT KRÄFTIG AUSGEBAUT, UM DEN STEIGENDEN BEDÜRFNISSEN DES WIRTSCHAFTSPLATZES ZUG GERECHT ZU WERDEN.

**PARKHOTEL ZUG
CONGRESS CENTER**
CH-6304 Zug
TEL + 41 41 727 48 48
FAX + 41 41 727 48 49
phz@parkhotel.ch
www.parkhotel.ch

Saas-Fee

SAASTAL

Im Auftrag unserer Mandatschaft suchen wir
per **1. Oktober 2010** oder nach Vereinbarung

Mieter oder Mieterpaar mit Erfahrung

für das **Hotel Astoria** in Saas-Fee.

Grosszügiges 3-Sterne-Hotel im Zentrum von Saas-Fee.
Die Bergbahnen befinden sich in unmittelbarer Nähe.
Panoramablick auf die faszinierende Berg- und
Gletscherwelt.

An nutzbaren Betriebskapazitäten sind vorhanden:

- Hotelbetten (exkl. möglicher Zusatzbetten): 55 Betten
- Dachgeschoss:
 - 2x Dreibett-Zimmer: 6 Betten
 - Attikawohnung: 7 Betten
- Wellness (Aromabad, Dampfbad, Erlebnisduche, Whirlpool, Solarium, Sauna)

Auskunft und Besichtigung:



TREUHAND UND VERWALTUNG
STEFAN SUPERSAXO 3906 SAAS-FEE

Telefon 027 957 11 44
Fax 027 957 14 42
E-Mail stefan.supersaxo@thone.ch

Wir suchen per sofort

1 BARMAID

deutschsprachig, in eine Disco
auf dem Land, im Kanton Nidwalden.
Viele junge Leute erwarten eine auf-
gestellte Powerfrau, wir auch!

Happy Day
6386 Wolfenschiessen
Sepp Durrer
079 358 65 20
sepp@happyday.ch



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant **MISTER WONG** ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere **MISTER WONG**-Betriebe in der Region Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert, bringen Fronterfahrung (Bedienung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG

Herr Camille Derron
Steinenvorstadt 1a, 4051 Basel
wong.basel@gatrag.ch • www.mister-wong.ch



Die Molino Restaurants bieten unseren anspruchsvollen Gästen in einer gepflegten Umgebung mit typisch südländischem Ambiente ein kulinarisch hochwertiges Angebot mit besten Produkten aus Italien.

Wir suchen für weitere Expansionsobjekte an ausgezeichneten Frequenzlagen in der Region Bern nach Vereinbarung einen

Geschäftsführer (m/w)

italienischer Herkunft und Sprache

Sie haben Erfahrung in der italienischen Gastronomie als Kadermitarbeiter und auch ein ausgewiesenes Fachwissen in Service, Küche und Wein. Sie sind ein passionierter Gastgeber mit besten Umgangsformen, der unsere Gäste verwöhnen möchte!

Sie möchten Ihre fundierte Berufserfahrung erweitern und sich für unsere Gäste und Mitarbeitenden einsetzen? Sie sind offen für Neues und besitzen einen kant. Fähigkeitsausweis.

Bis zur Übernahme eines Restaurants werden Sie als Geschäftsführer in stv. Funktion in das Konzept eingeführt.

Wir bieten einen sicheren modernen Arbeitsplatz mit allen Vorteilen einer grossen Unternehmung. Attraktive Arbeitsbedingungen und hervorragende Sozialleistungen sind bei uns selbstverständlich.

Herr Nicola Mongelli freut sich auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto: Bitte senden Sie diese per Post an: Molino AG, Nansenstrasse 5, 8050 Zürich oder per E-Mail: personal@molino.ch

MOLINO-Gastronomie erfolgreich bereits in: Bern, Dietikon, Fribourg, Gafel (Molard und Le Lacoste), Carouge (La Praille), Montreux, St. Gallen, Thônex, Uster, Vevey, Wallisellen (Glatzentrum), Winterthur, Zürich (Select, Stauffacher und Frascati), Zermatt

EIN UNTERNEHMEN DER ATHRIS HOLDING AG

EMA house

Residential and Office
Nordstrasse 1, CH-8006 Zürich
Phone +41 (0) 44 368 36 68, Fax +41 (0) 44 368 36 36
www.ema-house.ch, info@ema-house.ch

Im „EMA house - The Zurich All Suite Hotel“ und in den „EMA house Serviced Apartments“ bieten wir unseren Gästen „a home away from home“.

Etagenverantwortung

Als unsere junge, initiative und flexible Etagenverantwortliche tragen Sie mit Ihrem kleinen House-Keeping Team massgeblich dazu bei, dass sich unsere anspruchsvollen, kosmopolitischen Gäste bei uns zu Hause fühlen. Sie sind eine offene, gepflegte Persönlichkeit und schätzen den Umgang mit Menschen. Kurze Ausschlusszeiten an der Reception sind für Sie ebenfalls denkbar.

Wenn Sie an dieser selbstständigen, abwechslungsreichen Aufgabe interessiert sind, angenehme Arbeitszeiten und einen zentralen Arbeitsort schätzen, sowie die folgenden Anforderungen erfüllen, so freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

- HOFA / GAFA oder entspr. ähnliche Berufserf.
- Sehr gute Deutsch- (m/s) und gute Englischk. (m)
- PC Grundk. (MS Office, Internet, E-Mail)
- Fahrausweis (PW)
- Eintritt nach Vereinbarung

Für Auskünfte steht Ihnen Urs Schärer gerne zur Verfügung. Weitere Infos zu unserem Haus finden Sie auf www.ema-house.ch

Für ein bekanntes und sehr erfolgreiches 3*-Hotel Region Bielersee suchen wir nach Vereinbarung eine/n jüngere/n, flexible/n

Küchenchef/in

Unser Hotel hat ca. 90 Zimmer. Das Restaurant hat ca. 60 Sitzplätze.

Sie haben den Willen und die Entschlossenheit, Ihr Restaurant an die Spitze zu bringen. Die Zielgruppe ist der regionale Gast. Seminare und Gruppen sind bei uns ebenfalls herzlich willkommen.

Das regionale Umfeld ist schwierig und verlangt nach überdurchschnittlicher Qualität und Durchhaltewillen. Der Grundstein wurde gelegt. Es gilt nun, dass Sie die Arbeit Ihres Vorgängers/Vorgängerin weiterentwickeln. Ihre Stärke ist die Verarbeitung von Frischprodukten, wie der optimale Einkauf. Wir suchen den/die Kochkünstler/in der/die aus den regionalen Produkten göttliche Gerichte zaubert.

Wir bieten Ihnen ein modernes Umfeld mit möglicher finanzieller Beteiligung. Vorwiegend Samstag und Sonntag frei. Garantierte Ferien über Weihnachten und Neujahr.

Ihre Führungsqualitäten sind gefragt. Hungrige Souschefs, welche den Sprung auf die nächst höhere Stufe wagen, sind möglicherweise bei uns richtig. Wenn Sie Interesse haben, dann senden Sie Ihre komplette Offerte unter Chiffre 6986-4011 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Bistro Steinhalle

Helvetiaplatz 5, 3005 Bern

suchen wir per 01. Juni 2010 einen

Jungkoch (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind für das Vorbereiten der Mise en place, das Zubereiten und Anrichten der Speisen für das Tagesgeschäft, die Mithilfe bei Banketten und Apéros sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig. Zudem übernehmen Sie die Wareneingangskontrolle und unterstützen den Küchenchef bei der Planung und Umsetzung der Speisekarte.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch, bringen Erfahrung in der mediterranen Küche mit, sind innovativ, selbstständig und arbeiten gerne mit frischen Produkten. Sie bewahren auch in hektischen Zeiten die Ruhe und Übersicht und sind offen für Neues. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag von 9.00 bis 14.00 und 17.00 bis 22.00 Uhr.

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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

swisscard

AECS



Swisscard AECS AG, ein Joint Venture von **American Express** und **Credit Suisse AG**, bietet als einziges Unternehmen alle drei weltweit führenden Kreditkartenmarken mit höchster Beratungs- und Servicequalität.

Wir suchen Sie - eine dynamische, kommunikative, belastbare und flexible Persönlichkeit als

MitarbeiterIn Kundendienst 60-100%

(während der Schulung für 4 Wochen 100%)

Ihre Aufgaben

- Entgegennehmen und Bearbeiten aller eingehenden Kundenanfragen
- Bearbeiten und Entscheiden von/über Transaktionsgenehmigungsanfragen
- Überprüfen und Bearbeiten von Anfragen bezüglich Notfall-Kreditkarten, resp. Notfall-Bargeld
- Vornehmen von Kartensperrungen
- Bearbeiten des Fraud-(Betrug) Systems
- Erledigen diverser administrativer Aufgaben

Ihr Profil

- abgeschl. Ausbildung als Hotel-/Gastrofachfrau/-mann oder Abschluss der Handels- und Tourismusschule
- Praxis im Bereich Reception, Gästebetreuung oder Administration
- service- und zielorientierte Persönlichkeit
- effiziente wie lösungsorientierte Gesprächsführung
- fundierte Kenntnisse der deutschen und französischen Sprache, Englisch und Italienisch v.V.

Unser schön gelegener, moderner Standort in Horgen mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr rundet die attraktiven Anstellungsbedingungen ab. Möchten Sie mehr erfahren? Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns über Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an: **Swisscard AECS AG**, Frau Nadia Schweizer, Manager Human Resources, Postfach 227, 8810 Horgen

Mehr Details und weitere Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage: www.swisscard.ch



mani's
coffee & wine bar

Wir brauchen mehr flinke Hände, fröhliche Gesichter und kreative Verkaufstalenten, um unseren Gästen weiterhin den Service zu bieten, welchen sie von uns gewohnt sind.

Unser junges Team freut sich auf eine/n

Service Mitarbeiter/in

mit abgeschlossener Lehre im Gastgewerbe, 2 bis 3 Jahren Berufserfahrung im Service, hohem Qualitätsbewusstsein und viel Begeisterung für Kaffee u. Wein. Vollzeitstelle, Eintritt im Mai/Juni 2010.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: **Mani's coffee & wine bar**, Panoramastrasse 1A, 3600 Thun.

Sie haben noch Fragen? Rufen Sie an. 033 221 60 65

City- & Wellnesshotel
Restaurants, Bankette, Seminare

Sonnental

Wir suchen per 1. Juli oder nach Vereinbarung eine/n:

CHEF DE PARTIE - SAUCIER

Unser Küchenchef Clay Simonet und sein Team freuen sich auf eine/n leidenschaftliche/n Berufsfachmann/fachfrau, der/die eine neuzeitliche marktfähige Küche zelebriert. Sie haben Ihre Ausbildung als Koch erfolgreich abgeschlossen, schon einige Erfahrungen gesammelt und möchten Ihre Kenntnisse weiter ausbauen. Es erwarten Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet mit viel Raum für eigene Ideen, ein nettes Team sowie gute Karrierechancen in der eigenen Hotelgruppe.

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

Klar zum Auslaufen? Wir sind ein junges, dynamisches Team uns suchen zur Verstärkung

1 Chef de Cuisine 1 Chef de Parti

Das kleine Genusshotel direkt am Untersee mit weitem Blick über den See und auf die ungewöhnlichen Vulkanberge des Hegau

- 18 Doppelzimmer mit Balkon und Seeblick
- gepflegtes à-la-carte-Restaurant
- unkomplizierte Seezeit für kleine Häppchen und bodenständige Gerichte
- drei Seeterrassen
- Seminar- und Bankettträumlichkeiten für bis zu 100 Personen

Fühlen Sie sich angesprochen?

Antonio Oliveira freut sich auf Ihre Bewerbung.

Welcome on board!

Ab sofort oder nach Vereinbarung kann es losgehen!

SEEHOTEL SCHIFF MANNENBACH
8268 Mannenbach, Telefon 071 663 41 41
info@seehotel-schiff.ch, www.seehotel.ch

welcome hotels & restaurants

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes 3 Sterne Hotel in unmittelbarer Nähe des Zürich Flughafens eine/n:

Réceptionist m/w D/E/F - 100%

Sie haben Fronterfahrung, EDV- und Fido Suite 8 Kenntnisse, schätzen den persönlichen Kontakt mit unseren Gästen und können sich auch in hektischen Situationen behaupten.

Wir bieten Ihnen ein familiäres Umfeld, abwechslungsreiche Tätigkeit sowie attraktive Arbeitszeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Herr Nigg auf Ihre schriftliche Bewerbung.

GAHO Holding AG, Antonio Nigg,
Holbergstrasse 1, 8302 Kloten
Tel.: 044/804 75 26

welcome hotels & restaurants Ihr Gastgeber mit Herz

GISSBACH

Zur Verstärkung unseres 25-köpfigen Kuchenteams für die Sommersaison 2010 suchen wir ab sofort einen erfahrenen

Chef de partie Saucier (m/w)

Sie bringen Führungserfahrung und eine gute Portion Belastbarkeit mit und sind bereit, uns auf die beginnende Hochsaison tatkräftig zu unterstützen.

Das lebendige Parkrestaurant mit grosser Ausflugs-Terrasse sowie der abwechslungsreiche A-la-carte- und Bankettbereich mit Galabuffets und exklusiven Menüs werden Sie begeistern! Zu Spitzenzeiten bekochen wir bis zu 400 Personen gleichzeitig und das auf einem sehr hohen kulinarischen Niveau. Bei der Zubereitung vom gepflegten Giessbach-Clubsandwich bis zum 6-gängigen Trüffelmenu können Sie Ihr Fachkönnen jeden Tag beweisen und weiter ausbauen.

Eine ausserst spannende Aufgabe erwartet Sie – packen Sie es mit uns gemeinsam an!

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder eine Kontaktaufnahme per E-Mail

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer • Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen • Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der steinbeubenden Aussichtsterrasse • Hotelbar «La Cascade» Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen • Bankettträumlichkeiten bis 250 Personen • 22 ha parkähnlicher Umwertung, Naturschwimmbad, Tennisplatz • Europas älteste Stundlohrbahn zur eigenen Schiffsstation

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

B.H.M.S.

Business & Hotel Management School

Koch/Köchin als Kursleiter/in

Wir suchen für unsere Hotelfachschule im Bereich Food & Beverage in Luzern eine(n) qualifizierte(n) Koch(Köchin)/Kursleiter(in) 100%.

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Berufslehre mit Eidg. Fähigkeitsausweis sowie Erfahrung im internationalen Umfeld. Um den hohen Anforderungen unserer Akkreditierungsorganisation American Culinary Federation Foundation – ACFF – gerecht zu werden, benötigt der geeignete Kandidat zwingend mehrjährige Erfahrung als Ausbilder, Trainer- und Kursleiter. Sie beherrschen die englische Sprache fließend in Wort und Schrift. Sie haben Freude, selbstständig und verantwortungsbewusst zu arbeiten. Teamgeist, Belastbarkeit, Flexibilität und Kommunikationsfähigkeit sowie ein freundliches und gewinnendes Erscheinungsbild gehören ebenfalls zu Ihren Stärken.

Wir bieten: eine moderne Infrastruktur sowie interessante Arbeitsbedingungen in einem angenehmen Team mit vielseitigem Tätigkeitsfeld, grossem Potenzial sowie zeitgemässer Entlohnung. Eintritt nach Vereinbarung.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte senden Sie Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung mit Foto an die untenstehende E-Mail-Adresse (absolute Diskretion ist selbstverständlich).

Business und Hotel Management School
Herr Philipp Terry, Dean & Schulleiter
Baselstr. 57, 6003 Luzern

terry@bhms.ch

Strandhotel

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzersee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autom. von Interlaken) suchen wir ab 1. Mai oder nach Übereinkunft für Saisonstelle folgende Mitarbeiter:

Service Serviceangestellte (w/m) Mit A-la-carte-Erfahrung

Küche Koch (w/m)

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
3807 Iseltwald
info@strandhotel.ch
www.strandhotel.ch
Tel. 033 845 13 13

Wir suchen eine freundliche

und kommunikative Persönlichkeit als

Servicemitarbeiter/-in

Sie arbeiten gerne in einer freundlichen Atmosphäre im kleinen Team. Sie haben Freude am respektvollen Umgang mit Menschen – Gästen wie Mitarbeitern. Service-Erfahrung und gute Kenntnisse der deutschen Sprache sind Voraussetzung. Wir sind ein Historisches Hotel mit grossem Park, eigenen Produkten, einem lebhaftem Restaurants- und Bankettbetrieb und einer ausgezeichneten Küche mit Bio-Frischprodukten. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Ihre schriftliche Bewerbung an:

hotel · restaurant · kultur
SCHLOSS WARTEGG
von Blarer-Weg 1, 9404 Rorschacherberg,
Telefon 071 858 62 62
direktion@wartegg.ch http://wartegg.ch

Das Radisson Blu Hotel, St. Gallen, ist das neuste 4*-Superior Hotel in der Ostschweiz. Mit 123 modern eingerichteten Zimmern, dem mediterranen Restaurant olivé, der Bar olivé sowie ein für höchste Ansprüche ausgestattetes Tagungs- und Seminarzentrum, ist es das grösste Hotel in St. Gallen.

Um diesen Ansprüchen weiterhin gerecht zu werden, suchen wir per Mai 2010 oder nach Vereinbarung einen

Meeting & Event Manager (m/w)

Abschluss einer Hotelfachschule oder ähnliche Berufsausbildung mit einigen Jahren Erfahrung als M&E Coordinator. Konstante Persönlichkeit mit sicherem Auftreten, die kompetent und verkaufsorientiert arbeitet und jederzeit auf die Wünsche der Gäste flexibel eingeht. Sie sind Qualitätsorientiert und vertraut mit Opera Sales & Catering.

Meeting & Event Coordinator (m/w)

Abschluss im kaufmännischen Bereich der Gastronomie/Hotellerie sowie Kenntnisse vom Buchungssystem Opera Sales & Catering. Zuständig für den Verkauf von Veranstaltungen, Detailabsprachen und Kundenbetreuung.

Sous-Chef (m/w)

7 Jahre Berufserfahrung inkl. abgeschlossener Kochlehre. Sie führen das Team und sind mitverantwortlich für die gesamten Arbeitsabläufe, Lehrlingsbetreuung, Preiskalkulationen, Menüerstellung, Bestellwesen und das Controlling. Zudem fällt es Ihnen leicht, verschiedene Arbeiten gleichzeitig zu koordinieren.

Chef de Partie (m/w)

Mehrjährige Berufserfahrung. Sie sind sich selbstständiges, schnelles und qualitätsbewusstes Arbeiten gewöhnt und können auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf bewahren.

Das dürfen Sie erwarten:

- Hervorragende Karrierechancen
- Attraktive Incentives
- Freies, selbstständiges Arbeiten
- Gute Arbeitsbedingungen

Wir sehen unsere Mitarbeiter als Gastgeber, denn sie bilden den Grundstein unseres Erfolges. Möchten Sie Ihren persönlichen Beitrag zum Erfolg beisteuern, dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Radisson Blu Hotel, St. Gallen
Herr Ramon Schwarz
St. Jakob-Strasse 55, CH-9000 St. Gallen
Tel.: +41 71 242 12 14, Fax: +41 71 242 12 00
ramon.schwarz@radissonblu.com
www.radissonblu.com/hotel-stgallen

Radisson BLU
HOTEL, ST. GALLEN

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 Bäcker-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Gastronomie im Stadion Letzigrund

Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

suchen wir per Mitte Mai 2010 oder nach Vereinbarung einen

Koch (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind mitverantwortlich für die Vorbereitung und Produktion der Menüs für den Mittagsservice im Restaurant Oval, helfen bei Grossbanketten mit und führen kleinere Anlässe selbstständig durch. Zudem gehört die Produktion der Menüs für die Logen während den Fussballspielen oder die Gestaltung von Buffets zu Ihrem Aufgabenbereich. Sie helfen ebenfalls bei der sinnvollen Warenbewirtschaftung sowie der Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch, sind sich selbstständiges Arbeiten gewohnt, teamfähig und engagiert. Zudem sind Sie versiert in der modernen und variantenreichen französischen Küche und kochen gerne mit frischen Produkten. Im Bereich Patisserie bringen Sie ebenfalls Erfahrung mit. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag gemäss Arbeitsplan. Bitte beachten Sie, dass die Ferien in den Zeiten zwischen den Fussballsaisons zu beziehen sind.

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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

fugu
NYDEGG

gefährlich gut: trendsetter gesucht!

für unser trendiges japanisch-thailändisches restaurant in der altstadt von bern, dem fugu-nydegg suchen wir **per sofort oder nach vereinbarung** einen aufgestellten und innovativen motivator!

**betriebsassistent/in
geschäftsführer/in
100%**

für diese anspruchsvolle herausforderung suchen wir eine persönlichkeits mit grosser freude für die gastronomie, und der notwendigen einsatzbereitschaft.

wenn sie sich angesprochen fühlen und sie die nötigen qualifikationen mitbringen, zwischen 25 und 35 jahre sind, dann senden sie uns bitte per post oder via email ihre kompletten unterlagen inklusive referenzen und einem aktuellen foto zu.

ihre vorteile:
selbständige führung eines trendigen und im markt positionierten betriebes, der qualifikation entsprechende entlohnung, attraktives bonussystem und weitere benefits.

anna sterchi - ossobukko ag - brunngasse 27 - 3011 bern
work@ossobukko.ch - 078 371 28 22

OSSOBUKKO

FRÜSCHLUFT RESTAURANT
SASSAFRAZ ruhmsservice **Bellevue**

Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



**Le Mirador
Kempinski**

LAKE GENEVA

Diplômés, vous avez de l'expérience dans l'hôtellerie de luxe et désirez relever de nouveaux challenges.
Bilingue (français et anglais, allemand: un atout), vous êtes à l'aise dans le service à la clientèle et souhaitez donner le meilleur de vous-même.
Les postes suivants sont à repourvoir de suite ou à convenir:

**FRONT OFFICE MANAGER
F&B MANAGER
SALES MANAGER**

Veuillez adresser votre dossier complet
(avec photo récente) à



Swiss Deluxe Hotels

Agnès Bovet
Hôtel Le Mirador Kempinski
1801 Le Mont Pèlerin
Tel. +41 21 925 17 76
agnes.bovet@kempinski.com



The Leading Hotels of the World

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

per sofort

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 unserer Lernenden. Ihre Professionalität und ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit in deutscher, englischer und französischer Sprache machen Sie zur kompetenten Ansprechperson für unsere exklusive Kundschaft.

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 8» 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.



Höheweg 41, 3800 Interlaken

Human Resources, Frau Nadine Müller, Telefon 033 828 26 77
hr@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch



VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION



The Leading Hotels of the World



Hôtel des Jahres 2009



Grand Resort Bad Ragaz

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

Für die beiden Grand Hotels Quellenhof & Spa Suites und Hof Ragaz suchen wir nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter (w/m):

- Butler
- Servicemitarbeiter Bar, Restaurants und In-Room Dining
- Stellvertretender Leiter Innere Dienste
- Facility-Mitarbeiter (Bankett-Support)
- Etagengouvernante
- Kaffeeeköchin

Detaillierte Informationen zu den ausgeschriebenen Stellen finden Sie auf unserer Website www.resortragaz.ch / Rubrik «Karrieren».

Frau Pamela Bareit freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen bei Fragen unter Telefon 081 303 27 23 oder karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

GRAND RESORT
Bad Ragaz

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



An bevorzugter Lage in Zürich Wallisellen bietet das Hotel Belair Geschäftsleuten und Individualgästen eine kleine Oase der Erholung. Das Hotel verfügt über 47 Zimmer, einen Seminarraum sowie das Restaurant La Cantinella mit seiner gehobenen italienischen Küche.

Für unseren lebhaften Front Desk suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n

Réceptionist/in (ca. 50%)

Sie übernehmen die Verantwortung über das Tagesgeschäft an der Réception, sind flexibel einsetzbar, arbeiten im Früh- und Spätdienst und übernehmen auch Schichten am Wochenende. Für diese abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Position suchen wir eine/n erfahrene/n Réceptionist/in, mit guten Fremdsprachenkenntnissen in E und F. Sie schätzen den Umgang mit internationalen Gästen und lassen sich auch in hektischen Situationen nicht aus der Ruhe bringen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie uns Ihr vollständiges Dossier mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Belair
Frau Regula Bürgin Tel. +41 44 839 55 55
Alte Winterthurerstrasse 16 www.belair-hotel.ch
8304 Wallisellen-Zürich r.buergin@belair-hotel.ch



6068 Melchsee-Frutt OW

Lieben Sie Sonne und Berge?
Dann sind Sie bei uns genau richtig!
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir von anfangs Juni – Ende Oktober 2010

2 tüchtige und freundliche Kellnerinnen

(evtl. auch Kellner), welche dazu beitragen, unseren schönen Betrieb auch weiterhin mit viel Elan und Engagement in Schwung zu halten. Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz und gute Entlohnung.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich:
Hanny und Fredy Lochmatter, Telefon
(bis 20.4.) 041 669 12 15
ab 21.4. via Mail:
info@gernsey.ch, www.gernsey.ch



Matti Recruitment

Für einen gehobenen Privathaushalt in Gstaad / Spanien suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine erfahrene

Hauswirtschaftlerin mit Kochkenntnissen

Aufgaben:

Zubereitung der Familienmahlzeiten (marktfrische, internationale Küche auf gehobenem Niveau), allgemeine Reinigungsarbeiten, Wäsche und bügeln, Garderobenpflege, Einkauf und Vorratshaltung

Anforderungen:

unabhängig, flexibel, reisefähig, zuverlässig, diskret, vertrauenswürdig, teamfähig, tierliebend, Deutsch und Englisch sprechend (Spanisch von Vorteil), Führerschein

Unterkunft und Dienstauto wird zur Verfügung gestellt.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen:

Matti Recruitment
Dorfstrasse 106 | CH-3792 Saanen - Gstaad
079 345 86 19 | 033 744 30 40
info@matti-recruitment.ch | www.matti-recruitment.ch

701-4231



HOTEL
RESTAURANT
ROSSLI
AMDEN

Gesucht nach Vereinbarung

Serviceangestellte mit Barservice

(evtl. Anfängerin)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung und selbstständiges Arbeiten.
Kost und Logis im Hause möglich.
L. & B. Eberle, 8873 Amden
Tel. 055 611 11 94
www.rossli-amen.ch

004-2963

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therapie an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie ab Juni 2010:

In der Küche
Commis pâtissier
150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

Im Roten Saal
In der Blauen Halle
ServicemitarbeiterIn

In der Therapie
MasseurIn

Die Saison dauert vom 12. Juni 2010 bis 3. April 2011.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Sonja Dietrich
Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80
Fax 081 926 80 00
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch
homepage: www.therme-vals.ch

6009-4013

welcome hotels & restaurants

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Chef de Service m/w - 100%

Wir wenden uns an eine charmante aufgestellte Person, welche mit viel Flair für die italienische Kultur und Küche das Serviceteam ergänzt.

Sie sprechen fließend Deutsch, haben Erfahrung im à la carte Service, sind belastbar, gepflegt und flexibel?

Wir bieten Ihnen ein familiäres Umfeld, attraktiver Arbeitsplatz sowie gute Entlohnung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freut sich Herr Nigg auf Ihre schriftliche Bewerbung.

GAHO Holding AG, Antonio Nigg,
Holbergstrasse 1, 8302 Kloten
Tel.: 044/804 75 26

welcome hotels & restaurants Ihr Gastgeber mit Herz

7012-4204

AMBASSADOR

HOTEL ***** ZÜRICH

Wir suchen LiebhaberIn oder Liebhaber, welche/r unsere F@isch-Produkte verwöhnt und veredelt.

In unserem einzigartigen Opernrestaurant bilden frische und kreative Fischspezialitäten den Haupttakt – dank der meisterhaften Zubereitung unseres jungen Küchenteams.

CHEF DE PARTIE (GARDE MANGER/PÂTISSIER)

Wir suchen per Juni oder nach Vereinbarung versierten Koch, gerne auch eine Köchin, welche/r die Verantwortung für die kalte Küche übernimmt. Haben Sie Lust, Ihre kreativen Ideen bei der Speise- und Menüplanung einzubringen, bei der Lehrlingsausbildung mitzuhelfen, sich weiterzubilden und unsere Gäste zu verwöhnen? Ja, dann sollten Sie sich bei uns melden!

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über die Stelle und die fortschrittlichen Anstellungsbedingungen, die mann/frau im Jahr 2010 erwarten kann.

Besuchen Sie unsere Homepage www.ambassadorhotel.ch es lohnt sich.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen oder die direkte Kontaktaufnahme.



Hotels AMBASSADOR und OPERA
Martin Spycher, Resident Manager
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Tel. 044 258 98 98
spycher@ambassadorhotel.ch

7006-4208

Gelesen von Entscheidungssträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

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 |
|------------------------|-------------------|----------|
| Restaurationsleiter | Region Graubünden | J13721 |
| Resident Manager (m/w) | Region Bern | J13476 |

Verkauf / Marketing

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------|--------------|----------|
| Sales Manager (m/w) | Region Basel | J13714 |

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-----------------------|----------|
| Assistentin der Geschäftsleitung/Kaufm. Allrounderin 80-100% | Region Zentralschweiz | J13565 |
| Personalassistent/in | Region Oberwallis | J13468 |

Réception / Front Office

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-----------------------|----------|
| Front Office Manager (w/m) | Region Graubünden | J13715 |
| Night Auditor | Region Bern | J13469 |
| Night manager junior (England - London) | International | J13706 |
| Front Office/Guest Relation Mitarbeiter/in | Region Zürich | J13558 |
| Réceptionsmitarbeiter/in | Region Zentralschweiz | J13731 |
| Chef de réception | Region Graubünden | J13698 |
| Nachtportier/ère | Region Zürich | J13701 |

Reservation

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|------------------------------------|---------------|----------|
| Frontmitarbeiter(in) Reservationen | ganze Schweiz | J13567 |

Food & Beverage

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---------------|----------|
| F&B Assistent | Region Zürich | J13746 |
| Stv. Geschäftsführer/in | Region Basel | J13692 |
| F&B Manager Assistent/in (England - Kent) | International | J13723 |
| F&B Walter m/w | Region Zürich | J13473 |
| Bankett & F&B Leiter | Region Bern | J13764 |
| Demi-Chef de Partie | Region Zürich | J13496 |
| Tournant / Jungkoch/Chef de partie | Region Zürich | J13703 |
| Mitarbeiterin Service 80% | Region Zürich | J13690 |
| Food & Beverage Assistant (m/w) | Region Bern | J13730 |

Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|--------------------------|----------|
| Chef de Cuisine, Chef de Partie | Region Ostschweiz | J13755 |
| Jungkoch für Catering | Region Mittelland (SOAG) | J13760 |
| Commis pâtissier | Region Graubünden | J13560 |
| Sous-chef | Region Bern | J13759 |
| Tournant (m/w) | Region Zürich | J13753 |
| Chef de partie tournant | Region Zürich | J13744 |
| Commis de cuisine / Jungkoch | Region Ostschweiz | J13689 |
| Commis- und Chef de partie | ganze Schweiz | J13693 |
| Alleinkoch | Region Zürich | J13695 |
| Sous-Chef | Region Graubünden | J13696 |
| China-Koch | Region Zürich | J13697 |
| Commis pâtissier | Region Zürich | J13694 |
| Bäcker/In / Konditor/In oder Koch/In mit Erfahrung als Bäcker/In | Region Zentralschweiz | J13756 |
| Commis de Cuisine | Region Zürich | J13718 |
| Sous-chef (England - Kent) | International | J13722 |
| Diätkoch (w/m) | Region Zürich | J13725 |
| Chef de partie (England - London) | International | J13750 |
| Sous Chef | Region Schaffhausen | J13479 |
| Chef de Partie Saucier | Region Bern | J13728 |
| Köche | Region Zürich | J13699 |
| Sous-chef (England - Channel Islands) | International | J13735 |
| Chef de partie | Region Basel | J13485 |
| Commis de cuisine (England - Berkshire) | International | J13486 |
| Sous-chef | Region Basel | J13749 |
| Commis de cuisine (Irland - Carlow) | International | J13488 |
| Chef Tournant | Region Zentralschweiz | J13716 |
| Diätkoch (m/w) | Region Basel | J13491 |

Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------|---------------|----------|
| Restaurantleiter | Region Bern | J13766 |
| Commis de rang | Region Zürich | J13742 |
| Servicepraktikant/In | Region Zürich | J13745 |

Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---------------------------|----------|
| Servicemitarbeiterin | Region Zürich | J13482 |
| Commis de rang (Irland - Carlow) | International | J13489 |
| Chef de rang conference and banqueting (England - London) | International | J13495 |
| Chef de rang (England - Dorset) | International | J13564 |
| Commis de rang (England - London) | International | J13707 |
| Servicemitarbeiter/-in à la carte | Region Zürich | J13704 |
| Loungeservicemitarbeiterin (Bar & a la carte) | Region Zürich | J13705 |
| Chef de rang | Region Zentralschweiz | J13712 |
| Sommelier/ère | Region Zentralschweiz | J13713 |
| Servicemitarbeiterin | Region Ostschweiz | J13719 |
| Restaurantfachfrau | Region Graubünden | J13726 |
| Servicefachfrau (w) | Region Waadt/ Unterwallis | J13727 |
| Betriebsassistenten (m) | Region Zürich | J13729 |
| Jungsommelier /Jungsommelière | Region Graubünden | J13733 |
| Commis de rang | Region Oberwallis | J13736 |
| Servicefachmitarbeiter (w/m) | Region Bern | J13738 |
| Chef de Service (w/m) | Region Bern | J13754 |
| Barmitarbeiter | Region Bern | J13761 |
| Serviceaushilfen | Region Bern | J13763 |
| Servicemitarbeiter | Region Bern | J13765 |
| Servicefachmitarbeiter(in) | Region Zürich | J13739 |

Bar / Events / Bankett

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---------------------------------------|-------------------|----------|
| M&E Sales Coordinator (m/w) | Region Zürich | J13475 |
| Barmaid/ Barman (England - Berkshire) | International | J13563 |
| Chef de partie (w/m) | Region Ostschweiz | J13559 |

Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|------------------------|----------|
| Bereichsleiterin / Bereichsleiter Hotellerie 80% | Region Zürich | J13702 |
| Gouvernante | Region Graubünden | J13691 |
| Fachfrau Hauswirtschaft 80-100% | Region Neuchâtel/ Jura | J13757 |
| Housekeeping / Service | Region Zentralschweiz | J13477 |
| Hotelfachassistentin | Region Zürich | J13741 |
| Zimmerfrau | Region Zürich | J13743 |

Lehrstellen/ Praktikum

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------------------|-----------------------------|----------|
| Hotel-Praktikantin / Allrounderin | Region Ostschweiz | J13478 |
| 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 |

Express Stellengesuche

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------|---|----|----|------------|-------------|
| B847 | CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung, COO | 44 | CH | per sofort | D/F/E/PT |
| B1081 | Chef de rang | 32 | DE | per sofort | D/E |
| B434 | Direktor / Geschäftsleitung | 39 | CH | per sofort | D/F/E |
| B51 | Tourismusexperte, Hoteller, CEO | 53 | CH | per sofort | D/F/E |
| B994 | Eventmanager / Projektkoordinatorin/ Gastgeber/ Organisatorin | 28 | CH | per sofort | D/F/E |
| B957 | Koch | 41 | CH | per sofort | D/F/E |
| B174 | Küchenchef, Koch | 45 | CH | per sofort | D/F/E/ES,JP |
| B140 | Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung | 44 | DE | per sofort | D/E |
| B1100 | Portier | 42 | IT | per sofort | D/F/I/ES |
| B354 | Restaurantassist., Empfangsassist., Serviceangestellte/Barmitarbeiterin | 24 | DE | per sofort | D/F/I/ET/IT |
| B1025 | Seminar, Event, Küche | 45 | CH | per sofort | D/F/E/IT |
| B1106 | Servicefachangestellte | 26 | CH | per sofort | D |
| B1074 | Servicemitarbeiterin | 24 | SK | per sofort | D/E/HU |
| B1119 | Sous-chef, Koch | 47 | DE | per sofort | D |
| B835 | Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistent | 30 | DE | per sofort | D/F/E |
| B656 | Team- oder Gruppenleiterin | 38 | CH | per sofort | D/E |

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

BEARD®

Béard est depuis des décennies leader et innovateur sur le marché de la gastronomie en Suisse romande. A part notre propre marque pour les couverts de table, nous distribuons également de nombreuses marques de renommée mondiale en exclusivité dans les domaines porcelaine, verres et équipements de service.

Depuis 3 ans, Béard est une filiale autonome de Berndorf Luzern AG avec son propre showroom et ses bureaux à Chailly.

Pour remplacer notre chef de vente régional pour les EMS et les hôpitaux de la suisse francophone nous recherchons une personnalité engagée et orientée succès en tant que

Professionnel de la vente au service externe

Vos tâches:

- Conseil et vente de notre assortiment à une clientèle exigeante bien établie.
- Acquisition de nouveaux clients par une présentation convaincante de notre paquet de prestations de service.
- Participation aux améliorations constantes de la qualité des produits et des prestations.
- Analyse du marché et transmission des informations au service interne.

Votre profil:

- Formation de base dans le domaine de la gastronomie, expérience réussie et confirmée dans le domaine de la vente externe.
- Disponibilité de déplacement durant toute la semaine.
- Grande affinité avec le domaine de la gastronomie dans tout son ensemble.
- Capacité de travailler de façon efficace au sein d'un team, compétences et habileté dans la négociation et la conclusion.

Nous vous offrons:

- Mise au courant approfondie et intégration dans un team motivé.
- Poste à responsabilités dans un environnement en pleine croissance.
- Un service interne qui règle presque l'ensemble de vos travaux administratifs.
- Perspectives à long terme dans une entreprise de tradition avec des structures de management et des processus organisationnels clairs.

C'est avec intérêt que nous attendons votre dossier de candidature complet et vous assurons de notre parfaite discrétion.

Berndorf Luzern AG
Industriestrasse 15, 6203 Sempach Station
www.bm-gastro.ch rebekka.beerli@kreavita.ch

**Le Restaurant du Marché
à Nyon VD**
cherche
serveur qualifié parler français
pour Restaurant
italien Gastro.
Possibilité de logement.
Entrée de suite.
Contacter Monsieur Pagliuca
Tél. 079 401 14 68

Hôtel 5*, resort, saisonnier,
situé sur la Riviera Suisse,
recherche pour date à convenir

HUMAN RESOURCES MANAGER

À l'aise dans les relations humaines,
vous êtes au bénéfice d'une expérience en gestion du personnel.
Vous serez en charge de l'administration, du recrutement
et de la formation de tous les collaborateurs.

Langues: Français et Anglais
Connaissances IT: Abacus: un atout.

Veuillez faire vos offres sous chiffre 7001-4023 htr hotel revue,
Mombijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.



HOTEL ROYAL CRANS-MONTANA

Cherchez au plus vite ou à convenir
Données géographiques du poste
Région du monde Europe
Pays Suisse
Etat Valais
Localité Crans-Montana

Descriptif du poste

Titre du poste Responsable Marketing
Secteur Marketing, Communication, Publicité, RP
Département Ventes & Marketing, Publicité
Niveau du poste Responsable, Chef de Département
Cahier des charges A définir avec l'intéressé

Formation requise Diplôme en tourisme ou équivalent
Années d'expérience 2
Type de contrat Intérim / CDD / Mission
Taux d'activité Plein temps
Fourchette de salaire A convenir

Contact
Hôtel Royal
Fattore Corrado, Rue de l'Ehnanou 10, 3963 Crans-Montana

Téléphone: 0041 (0) 27 485 95 95
E-mail info@hotel-royal.ch
Fax: 0041 (0) 27 485 95 85

Stellenvermittlungen

Gastro Express
Stellen suchen
Stellen anbieten
Kostenlos
www.gastro-express.ch
News aus Gastronomie
Hotellerie und Tourismus
www.baizer.ch

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

International

Times Square – Manhattan
New York – USA
Swiss Bed & Breakfast sucht
ASSISTANT MANAGER
mit Hotelfachschule-Diploma
Vertrag 6 Monate
Bitte schriftliche Bewerbung an:
roland@1291.com
Interview in der Schweiz

Svizzera italiana

HOTEL Casa Berno
ASCONA
Für die Sommersaison 2010
suchen wir für unser ****Ferienhotel an einmaliger Lage mit
Panoramansicht auf den Lago Maggiore
und die Berge rund um Ascona
folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:
Administration: Réceptionspraktikantin
ab Mitte Mai bis Ende September
Küche: Chef de Partie
ab Mitte Mai oder nach Vereinbarung
Restaurant: Servicefachangestellte
(à la carte und Halbpension)
ab ca. Mitte Juni bis Ende September
Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto
an:
Bruno Caratsch, Direktion
Hotel Casa Berno
6612 Ascona
E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch
www.casaberno.ch
Member of
swiss golf hotels

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE
SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR SUCHEN?
FACHPROFIS FÜR SERVICE UND KÜCHE!
sowie
Führungspersönlichkeiten die wissen, was sie wollen.
Job Service - Stellenvermittlung von GastroSuisse
T 044 377 55 35 - www.jobservice.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

**htr hotelrevue – 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: hotellerieuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Mombijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédaction en chef: Elisabeth Hobeimer
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausmann
E-Mail: inserate@htr.ch / **Homepage:** www.htr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch
Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):
Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue
– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
– Stellenausschreibung / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
– Kaderpublik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr CHF 2.30
Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenausschreibung / 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/quadr CHF 2.10
1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

| Termine | | | | |
|--|--|-------------|---|-------------|
| – Ausgabe / Numéro | Nr. 19/2010 | Nr. 20/2010 | Nr. 21/2010 | Nr. 22/2010 |
| – Erscheint / Parution | 12. 5. 2010 | 20. 5. 2010 | 27. 5. 2010 | 3. 6. 2010 |
| – Anzeigenschluss / Délai | 7. 5. 2010 12.00 Uhr | 17. 5. 2010 | 21. 5. 2010 9.00 Uhr | 31. 5. 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. 50/51 / 16. 12. 2010 | |
| Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern | | | | |
| Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte 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. | | | | |

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 18 / 6. Mai 2010

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

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 Pfärfikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

Cerco Garni

10–20 camere
in ticino o cantoni confinanti
per subito o data da stabilire.
Tel. 079 826 43 38 079 800 24 20

Zu verkaufen

Berghotel im Berner Oberland

Einmalige Gelegenheit im Berner Oberland, Restaurant mit Hotelbetrieb, mit 80 Betten mit Gruppenzimmer, grosse Sonnenterrasse, idyllisch abgelegen, mit Sommer- und Winterattraktionen.
VP Fr. 1,69 Mio.
079 741 88 88* / 026 322 22 88*
www.immostema.ch
kocher@immostema.ch

Zu verkaufen

6-Zi.-Chalet mit 3-Zi.-Ferienwhg.

Einmalige Gelegenheit in Weissenburg BE. Grundstückfläche 2079 m². BGF 251 m², 960 m ü. M., komplett renoviert, an sonniger Hanglage, 20 Min. von Thun, 35 Min. Flughafen Belp, 10 Min. im Skigebiet Rossberg. VP Fr. 995 000.–. Frei nach Vereinbarung. 079 741 88 88* / 026 322 22 88*
www.immostema.ch
kocher@immostema.ch

Zu verkaufen

B & B-STADTHOTEL

im Zentrum gelegen. 43 Zimmer, gehobener Ausbaustandard. Topzustand, kein Investitionsbedarf. Grosse Stammkundschaft, überdurchschnittliche Belegung. Verhandlungsbasis Fr. 4,3 Mio.

Solvente Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 6970-4003 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Fred Siebenmann AG |

Kauf und Verkauf – Vermittlung und Beratung von Hotel- und Gastroliegenschaften

www.fred-siebenmann.ch

Mit einem Klick finden Sie Ihre Hotel- oder Gastroliegenschaft oder mit einem Klick bieten Sie Ihr Objekt zum Verkauf an.

Immer top aktuelle und interessante Angebote auf unserer Homepage

www.fred-siebenmann.ch

Anzeigen

Ideal für Ausstattung von Hotelzimmer oder Restaurant

Bilderreihe

inkl. Holzrahmen, div. Grössen, Einzel- oder Serienverkauf ab Fr. 150.–/Stk.

Bilder zu sehen unter:
www.acpartner.ch/WP/Pepperwood.html

ac&p hotel ag
telefon 041 4 197 197
mail@acpartner.ch

Zu verkaufen, weiss/gelb gestreiftes, wasserdichtes

Terrassenüberdachungs-System (Sonnentore)

Sehr guter Zustand (nur 18 Mt. in Betrieb), Länge 2582cm (teilbar), Breite 552cm, Bedienung mit Elektromotor, wind- & wetterfest bis 75 km/h, im Fachgeschäft eingelagert.

NP Fr. 78'200.–. VP Fr. 35'000.–.
ac&p hotel ag, tel. 041 4 197 197,
mail@acpartner.ch



Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association