Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

- (2010)

Herausgeber: hotelleriesuisse

Heft: 24

Band:

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: 05.12.2025

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

stellengevue htr Le principal marché de l'emploi de la branche marche de l'emploi de la branche le l'emploi de l'emploi de

htrhotel revue Nr. 24 / 17. Juni 2010



Wotsch öpis erreiche im Bruef? Denn chum zu Eus!

www.activegastro.ch Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich



WWW.HOTEL-CAREER.CH

Karriereplanung beginnt hier

htr stellenrevue

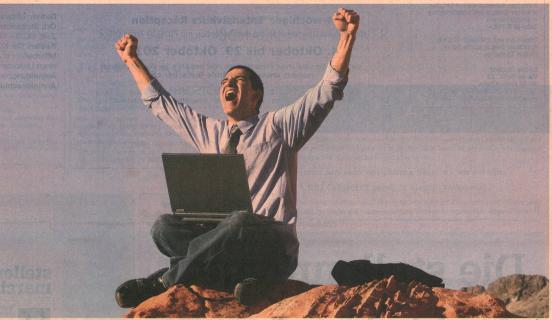
www.hoteljob.ch

htr hotel revue

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

Gastronomie

Um wirklich erfolgreich zu sein, braucht es in jedem Beruf Leidenschaft. Ganz besonders aber in der Gastronomie.



Es braucht Leidenschaft



BRANCH DIRECTOR HOTEL & CATERING LUZERN

Kochstars wie Ivo Adam zeigen uns: Gastronomiekarrieren sind auch heute noch möglich. Doch Halbherzigkeiten und Lieblosigkeit verträgt es keine.

Der in Ascona wirkende Ivo Adam und sein britischer Kollege Jamie Oliver sind gefeierte Celebrities. Doch bei aller Show sei angemerkt: Die beiden beherrschen ihr Handwerk - und vor allem betreiben sie ihr Metier mit Leidenschaft und von ganzem Herzen. Das ist ihr Erfolgsrezept. Ein Rezept, das für alle gilt, die es in der Gastronomie schaffen wollen - nicht nur Köche, sondern auch Hoteliers, Restaurateure, Sommeliers, Kellnerinnen etc.

Traumberuf Gastronom

Die Gastronomie ist immer noch eines der schönsten Betätigungsfelder überhaupt. Es bleibt ein einzigartiges Erlebnis, mit einem topmotivierten Team ein perfektes und in Erinnerung bleibendes Erlebnis für die Gäste zu schaffen.

Die Vielfalt der Aufgaben, der Spielraum für die eigene Kreativität, die vielfältigen Kontakte mit verschiedensten Menschen auch aus verschiedensten Kulturkreisen, die Momente, in denen alles stimmt und der Funke zu den Gästen überspringt – all dies macht die Branche und somit die Berufe in dieser Branche einzigartig.

Qualität setzt sich immer durch

Sicher - eine Hotel- oder Restaurantkarriere ist immer auch harte Knochenarbeit und braucht einiges an Durchhaltewillen. Doch die Gastronomie bleibt einigen Zweiflern zum Trotzeine Branche mit guten Perspektiven, sowohl für Selbstständigerwerbende wie auch für Angestellte. Die Branche bietet neben kreativer Entwicklungs- auch vielfältige Aufstiegsmöglich-

Der Patron, der sich als moderner Gastgeber versteht, und auf die Bedürfnisse und Wünsche seiner Gäste eingehen kann und will, wird auch in Zukunft Erfolg haben. Fundiert ausgebildete Köche, die à la carte beherrschen, sind enorm gefragt.

Die Servicefachangestellte, die den Gästen die Wünsche von den Augen abliest, auch in der grössten Hektik drei Teller tragen kann und jederzeit souverän auftritt, wird immer ein entsprechendes Engagement finden. Junge Hotelfachleute, die sich ihre Sporen im Ausland abverdient haben. sind mit ihrer kulturellen Erfahrung und ihrer Flexibilität ein Gewinn für jedes Gastronomieunternehmen. Wer Qualität bietet, kommt weiter.

Erfolgsbasis ist das Personal

Es gibt in der Schweiz mehr Ivo Adams als man meint. Es liegt an den Patrons und Chefs, ihre Teams zu motivieren, zu honorieren und die Karrieren talentierter Mitarbeitenden zu fördern.

Das Personal und seine Leidenschaft für den Berufist die Erfolgsbasis jedes Betriebs. Der Return-on-Investment für den Patron sind ein Topteam, hoch zufriedene Gäste, die wiederkommen und den Betrieb positiv bewerten. Das Ergebnis ist ein ausgebuchtes Hotel oder Restaurant.

Marktplatz – immer am ersten **Donnerstag im Monat**

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue



Sprachaufenthalte

Top Angebote von Annemarie + Rolf Frischknecht Tel 044 926 39 58 www.sprachausbildung.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 www.scuola-toscana.com

4-wöchiger Intensivkurs Réception

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

4. Oktober bis 29. Oktober 2010

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

HOTELSCHULE LÖTSCHER Förbistrasse 18, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail Info@ho



Deutsche Arbeitnehmer in der Schweiz

mit dem bekannten Referenten Wolfgang Foerster!

Die kulturellen und sprachlichen Unterschiede zwischen Deutschen und Schweizern werden oft unterschätzt. Dies kann zu Missverständnissen mit Gästen führen, aber auch das Arbeitsklima belasten. Der Kurs Deutsche Arbeitnehmer in der Schweiz vermittelt humorvoll die Do's und Dont's, die Sie als deutsche Gastgeber in der Schweiz beachten sollten.

Datum: Mittwoch, 30. Juni 2010 Ort: Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen Zeit: 14.00 - 17.30 Uhr

Kosten: Der Kurs ist für deutsche Mitarbeiter GRATIS! Mitarbeiter mit einer anderen Nationalität bezahlen einen Unkostenbeitrag von Fr. 50.-

Anmeldung: anna.becker@hotelgastrounion.ch Anmeldeschluss: Dienstag, 22. Juni 2010

Die stellenrevue der htr hotel revue jede Woche der grösste Stellenmarkt der Branche



Für weitere Informationen zur stellenrevue, Preisanfragen oder für ein Abonnement kontaktieren Sie uns direkt: 031 370 42 42/37, inserate@htr.ch, www.htr.ch

hotel revue

Ein Juwel unter den Feinschmecker-Restaurants unweit von Zürich an herrlicher Lage

Ein genialer Mix aus gutbürgerlichem Landgasthof und Spitzenrestaurant erwartet Sie. Treffpunkt für Geniesser einer hochstehenden, professionellen und ehrlichen Gastronomie. Ihrer unternehmerischen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Your Home is your Castle: Im rustikal-gemütlichen, allein stehenden Gebäude im Landhausstil wartet eine 5-Zimmerwohnung auf zwei Etagen mit grosser Terrasse darauf, von Ihnen bewohnt zu werden! Das Renommee des Hauses, der hohe Bekanntheitsgrad und die besonders schöne Lage mit fantastischer Aussicht – auf einer Anhöhe, nur wenige Autominuten vom Stadtrand Zürich entfernt – bilden ein Alleinstellungsmenkal. Und das wichtigste: Sie übernehmen ein hervorragend laufendes Restaurant mit grosser Stammkundschaft, die Ihnen treu erhalten bleibt, wenn für Sie der Gast im Mittelpunkt steht und Ihnen eine exquisite Küche am Herzen liegt.

Unternehmerpersönlichkeiten

als Pächterlin – Geschäftsführerlin

Der perfekt eingerichter Betrich mit 40-50 Plätzen und wunderschöner, grosszügig angelegter Terrasse inmitten von Grün – abseits vom Lärm und der Hektik des Alltags – bietet viel konzeptionelle Freiheit und Potentiall Klar bevorzugt wird die Variante «Mietef Pacht». Geschäftsführung in einer Anfängsphase ist denkbar. Ein gastronomisch erfolgreich eingespieltes Paar/Duo wäre optimal. Idealerweise übernimmt eiro der «Sie» in dieser Konstellation die Küche. Die sympathischen Besitzer bieten linen nicht nur eine überaus günstige Einstiegsvariante, sondern auch absolut Tafer, vorteilhafte Konditionen. Sie übernehmen einen schlüsselfertigen Betrich, müssen nichts verändern oder in die Technik investieren; die Top Infrastrukur ist neuwertig. – Interesse geweckt? Optimal für den Erstkontakt. Vorale CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf das Gespräch mit Ihnen. Überzeugen Sie sich selbst und uns!

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

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgarschaefer@schaeferpartner.ch

Nr 24 / 17 Juni 2010

Das elegante, italienische Restaurant im Zentrum Zürichs sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Als gelernte Fachkraft mit Berufserfahrung beherrschen Sie die italienische Kochkunst und überzeugen unsere anspruchsvollen Gäste mit Ihrer Kreativität. Mit Begeisterung stehen Sie persönlich am Herd. Als Führungspersönlichkeit motivieren Sie und vermitteln Ihre Freude am Kochen gerne einem Team von vier Personen.

Verpassen Sie diese Chance nicht. Senden Sie noch heute Ihre komplette Bewerbung an Chiffre 7356-4261 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Sie sind zwischen 23 und 28 Jahre jung. Nutzen Sie die Gelegenheit und werden

JUNG-COACH

im Cresta-Hotel, Klosters GR.

Sie bringen uns Ihre solide kaufmänni-sche Ausbildung und wollen beweisen, was in Ihnen steckt.

Ihre Ideen, gepaart mit harter Arbeit, werden zum Erfolg führen, woran Sie teilhaben werden. Motivierte Mitarbeiter stehen Ihnen zur Seite.

Schriftliche Bewerbung an Gastromontana AG, PF 537, 6301 Zug.

Internationales Publikum und Gäste der Kantonshauptstadt kulinarisch verwöhnen.

Im Nr. 1-Hotel der City Inhouse-Gäste und die Gäste der Stadt nach allen Regeln der (Koch-)Kunst zu verwöhnen liegt unserem Auftraggeber besonders am Herzen! Dabei übernehmen Sie die Leitungsfunktion für das hochstehende å la carte-Geschäft des hoteleigenen neuen Restaurants der Extraklasse und arbeiten Hand in Hand mit der Führungs-Crew an ehrgeizigen Projekten für die Zukunft. Abgerundet wird das Angebot des Hauses mit kulinarischen Höhepunkten in den Bereichen Meeting, Events und Bankette mit bis zu 200 Personen im Rahmen einer einer Geberunders ausgeführt befrechen Unter den Bereichen Meeting. sehenswerten perfekten Infrastruktur.

seneiswerten pertexten infrastruktur. In diesem hervorragend geführten Hotel der Business Class – es gehört zu einer namhaften, dynamisch wachsenden europäischen Hotelgruppe – werden anspruchsvolle Kunden von A–Z verwöhnt. Ob exklusive Late Njight Dinner, Quick Business Lunches, After Work Partys, Grillabende im einzigen hauseigenen Kräutergarten der Stadt, Special Events auf der Penthous-e-Terasse oder Chef's Table als kulmarische Workshops mit einem erfrischenend prickeln-den Apéro in der topmodernen Deluxe-Tageslicht-Küche: es bleiben keine noch so ausgefallenen Wünsche offen.

Sous-Chef - Küchenchef-StellvertreterIn

für das grösste und modernste 4-Sterne Superior-Hotel der Stadt

Was wir suchen ist eine organisatorisch starke Küchenchef-Stellvertreter-Persönlichkeit, die mit uns neue Wege beschreitet, von Anfang an Teams führt und für bestimmte Bereiche – den Neigungen und Stärken angepasst – zuständig sein wird. In einer lebendigen professionellen Umgebung, begleitet von einem jungen effizienten Management, werden. Sie im Unternehmen mitwachsen und im Sinne der Karriereplanung langfrisit gweitrer Zusatzaufgaben oder eine Küchenchefstelle in einem der neuen entstehenden Hotels in der näheren Umgebung

uorniemmen. Highlights der Stelle: Top Hotel in super Lage, regelmässige Höchstnoten in Gästebeurteilungen und die Verwendung von ausschliesslich marktfrischen Produkten, die in feinste mediterrane Gerichte umgesetzt werden! Wollen Sie anspruchvolle Kunden aus aller Welt und die Gäste der Kantonshauptstadt kluniarisch ver-wöhnen? Sind Sie der Profi auf dem Weg zu neuen Ufern, der darauf brennt seine hohe Leistungsfähigkeit unter Beweis zu stellen? Dann bitte sofort CV mit Foto per E-Mail senden oder anrufen. Ausserhalb der Büroöffnungszeiten: +41 79 402 53 00. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER Tel. 044 802 12 00 Fax 044 802 12 01 www.schaeferpartner.ch ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

·H · O · T · E · L · S · A · R · A · T · Z ·

Das Hotel Saratz ist ein 1996 neu eröffnetes Vier-Stern-Superior-Hotel, situiert an schönster alerischen Pontresina. Im neuen alten Hotel Saratz werden traditionelle Engadiner Hotelkultur und modernes Lebensgefühl verbunden.

Ab sofort oder nach Vereinbarung freuen wir uns auf einen

Chef Saucier (m/w), 10-monatiger Arbeitsvertrag

Wir wünschen uns eine/n qualifizierte/n Mitarbeiter/in mit abgeschlossener Kochlehre sowie mehrjähriger Berufs- und Führungserfahrung. In dieser anspruchsvollen Tätigkeit führen Sie das Team in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef selbständig und in Eigenverantwortung. Sehen Sie sich mit Ihren persönlichen und fachlichen Fähigkeiten als Ergänzung in unserem Team? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Motivationsschreiben und Foto an:

Herr Michael Merker, Human Resources Manager

HOTEL SARATZ · CH-7504 PONTRESINA / ST. MORITZ

စ် Kursaal Bern

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungs kombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Res-



Wir begeistern!

Wenn dies auch auf Sie zutrifft, sollten wir uns unbedingt kennen lernen! Zur Führung unserer Küchen-Teams suchen wir nach Vereinbarung einen

> Küchenchef (m/w) **Executive Chef** Mitalied der Geschäftsleitung

Wir suchen eine dynamische, führungsstarke und organisationsbegabte Persönlichkeit mit guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie verfügen über Durchselzungsvermögen, Zielstrebigkeit und zeichnen sich durch eine hohe Einsatzbereitschaft aus. Ihr Aufgabenbereich umfasst die konzeptionelle und personelle Führung unserer Küchen Bereiche mit der jeweils dazugehörenden Budget- und Kostenverantwortung, Durch Ihre kreative und zukunftsgerichtete Denkensweise, entwickeln Sie die Ausrichtung der Küchen und des Angebots nach den Vorgaben der Unternehmens-Strategie. Mit Passion für Ihre Aufgabe verfolgen Sie mit Ihren Teams das Ziel, im Rahmen unserer Neuausrichtung bis zum Jahr 2012 das führende Kongress- und Eventzentrum der Schweiz zu werden.

Ihre hohe Fachkompetenz haben Sie mit Abschluss des Eidg. dipl. Küchenchef oder einer vergleichbaren Ausbildung erworben. Sie bringen zudem mehrjährige Management-Erfahrung als Küchenchef in internationalen Grossküchen mit. Sie sind belastbar, führungs- und umsetzungsstark und haben eine hohe Leistungsmotivation.

Suchen Sie eine längerfristige Anstellung und motiviert Sie die Herausforderung, die Führung unserer kulinarischen Welten mit Anlässen bis 1°000 Personen, Restaurationen und Caterings zu übernehmen? Es enwartet Sie eine abwechslungsreiche, spannende Tätigkeit in einem modernen Umfeld und ein engagiertes Mitarbeiterteam.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriffliche Bewerbung an:

z.Hd. Alexandra Münger, Leiterin Human Resources Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25 Tel: 031 339 52 10, e-mail: alexandra.muenger@kursaal-bern.ch

9220 Bischofszell

Wir sind ein lebhafter Betrieb im Herzen Rosenstädtchens, und suchen per sofort oder nach Übereinkunft aufgestellte, flinke

Serviceangestellte

Muttersprache Deutsch, Englisch- oder Französischkenntnisse von Vorteil. Schichtbetrieb.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Familie Aeberhard Annelies Gruebplatz Tel. 071 4221610, info@hotel-linde.cc www.hotel-linde.cc

AMC - Besser essen. Besser leben. Das ist unsere Philosophie AMC Schweiz sucht Beraterinnen und Berater:

- In Ihrer Wohnregion
 Neben- oder hauptberuflich
 Fest- und Prämienelinkommen
- Eigener PW erforderlich Nicht-Schweizer mit
- Bewilligung B oder C

Rufen Sie doch einfach an Tel. 079 919 02 01 Heinz Eilers

ESTAURANT REUSSBRÜCKE



Kochen mit Leidenschaft auf hohem Niveau

Wenn Sie dieser Satz anspricht, dann sind Sie unser Mann (oder Frau). Ein-tritt 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

Das ARENA SKI & GOLF HOTEL befindet sich mitten im Bündner Ferienort Films in unnittelbarer Nähe der Talstation. Zur gesamten Anlage gehört ausserdem die ARENA LODGE FOR RIDERS, die ARENA BAR und der ARENA CLUB.

Für das ARENA SKI & GOLF HOTEL mit 20 stilvollen Zimmern, einem Frühstückscafé für die Hotelgäste und einer kleinen Wellness-Anlage suchen wir per 1. Oktober 2010 oder nach Vereinbarung einen

GASTGEBER/BETRIEBSLEITER m/w (ganzjährig)

Ihr Aufgabenbereich umfasst die selbstständige, wirtschaftliche Leitung und Organisation des Betriebes in enger Zusammenarbeit mit der Gesamtdirektion der HOTEL ARENA AG und dem Verwaltungsrat. Sie pflegen engen Kontakt zu den Gästen und bauen den wertvollen Stamm an wiederkehrenden Gästen durch Ihre charismatische Persönlichkeit weiter aus. Sie verantworten unter anderem die Bereiche Housekeeping und Frühstück und sind bereit,

selber gerne Hand anzulegen.

In Fragen des Marketings, der Aquise, der Administration und der Buchhaltung werden intensiv Synergien mit der ARENA LODGE FOR RIDERS genutzt

Ihr Mitdenken ist dabei sehr gefragt.
 Das ARENA SKI & GOLF HOTEL verfügt über eine eigene Wohnung für den

Für diese Aufgabe ist folgendes Anforderungsprofil ideal:

– Aus- oder Weiterbildung im administrativen-/Tourismusbereich
(Hotelfachschule, Betriebsleiterkurse)

– Berufliche Erfahrung in Hotellerie/Gastronomie

– Guter schriftlicher Ausdruck in Deutsch und Englisch und mündliche

Italienischkenntnisse

Wir erwarten grosses Engagement, Flexibilität und Selbstständigkeit. Freude an den alpinen Winter- und Sommersportarten sind von Vorteil. Wenn Sie diese Voraussetzungen mitbringen und gerne in verschiedenen Bereichen ar-beiten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto per E-Mail oder Post.

HOTEL ARENA AG

Herr Pascal Hofmann Via Prau da Monis 2

info@arenaflims.ch www.arenaflims.ch Tel. 081 911 24 00

Wir sind eine seit über 20 Jahren erfolgreiche, neuzeitlich geführte Grossunternehmung, assimiliert im spezifischen Segment der italienischen, gehobenen Gastronomie. Für die Umsetzung von neuen Konzeptideen bezüglich den weiteren Expansionsprojekten in bestfrequentierten, umsatzstarken Spezialitäten-Restaurants, suchen wir mit Eintrittsbeginn nach Übereinkunft praxisbezogene, innovative sowie regional unabhängige

Geschäftsführer.

... Damen sind ebenso willkommen

Die individueil geführten Betriebe befinden sich an zentralen Lagen in gesamtschweizerischen Städten. Als Gerant(in) übernehmen Sie in der ersten Phase Ihrer gründlichen Einführungszeit für wenige Wochen in einem Zweigbetrieb in Zusammenarbeit mit dem Geschäftsleiter die Verantwortung für den koordinierten Ablauf des täglichen Geschehens an der Front; erledigen das anfallende Administrative und arbeiten aktiv bei der Detailplanung von konzeptionellen Aufgaben mit. Von der Verwaltung werden Sie im konstruktiven Sinn vielseitig unterstützt.

Gewünscht wird von Ihnen eine solide Grund- und Weiterausbildung mit guten mündlichen Fremdsprachenkenntnissen in Deutsch und/oder Französisch. Sie waren in der Vergangenheit teils als Koch tätig; als Service-fachangestellter und Chef de service/Assistent bis zum Geranten. Sie haben sich bereits mehrjährige Erfahrungen in italienischen Speiserestaurants angeeignet und kennen daher bestens die entsprechende Ess-& Wein-Kultur. Ihr Alter liegt idealerweise zwischen 30 und ... ? Jahren.

Vorzugsweise sind Sie tessinerischer, italienischer, spanischer oder portugiesischer Landesherkunft. Sie sind im Besitze eines gültigen Ausländerausweises und zudem eines kantonalen Gastronomie-Patentes 'A'.

Eine vielseitige, attraktive Position mit ausgezeichneten Rahmenbedingungen wartet auf Sie. – Wir bedanken uns schon jetzt für die Unterbreitung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Passfoto und Referenzangaben unter Chiffre 7375-4269 an hrt hotel revue, Postfach, 3001 Bern. Diskretion ist selbstverständlich. Jeder Dossiereingang wird bestätigt.



HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unser Hotel **** MONOPOL + Hotel *** ALPINA Luzern, direkt beim Bahnhof Luzern, suchen wir per 16. August 2010 oder nach Vereinbarung:

Service + Housekeeping Managerin

Weitere Infos zur Stelle siehe www.monopolluzern.ch bei JOBS

Stv. Chef de Réception/Réceptionist/in

Weitere Infos zur Stelle siehe www.monopolluzern.ch bei JOBS

Wenn die detaillierte Stellenbeschreibung auf www.monopolluzern.ch Sie angesprochen hat, und Sie zudern an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, dann schicken Sie uns bitte per Post Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

HOTEL MONOPOL LUZERN Frau Brigitte Heller, Direktorin Pilatusstrasse 1 6002 Luzern *********



Valentino Gastronomie AG

Für eines unserer italienischen Ristoranti im Raum Zürich suchen wir per 15. August 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/-in

Ihre Aufgabe: Ihnen obliegt die Führung des Restaurants. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit Organisationstalent und Flair für die italienische Küche.

Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Herlafchschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Restaurants. Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie.

Das Innehaben eines Wirtepatentes für den Kanton Bern ist von

Wir bieten Ihnen: eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Valentino Gastronomie AG Herr Peter Vespa, Lerzenstrasse 19, 8953 Dietikon Telefon 043 322 45 30 E-Mail: p.vespa@vgag.ch

Weitere interessante Stellen finden Sie auf unserer Homepage www.vgag.ch



38 Betten www.hotelcalifornia.ch

Hotel California Marco Caliaro Schifflände 18 8001 Zürich m.caliaro@gastrag.ch

Im Herzen von Zürichs Altstadt am Hechtplatz im ***Hotel California suchen wir zur Unterstützung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin

Sie sind zwischen 20 bis 30 Jahre alt und fühlen sich wohl in einem lebhaften Betrieb. Sie beherrschen die Spra-chen Deutsch und Englisch in Wort und Schrift und haben gute EDV-Kenntnisse. Sie führen unsere Réception mit viel Flair und Kompetenz und haben Freude am Umgang mit unseren Gästen.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.



Hotelis ist eines der wichtigsten, aktiven Schweizer Unternehmen in der Vermittlung von Dauer- und Temporärstellen in der Hotellerie, Restauration und Gemeinschaftsaastronomie sowie für Caterinaunternehmen.

Wir haben in **renommierten 4* Hotels in Zürich** folgende Stellen zu besetzen Chef de partie Saucier

Koch Commis de cuisine

Servicefachangestellte Für ein Restaurantbetrieb am Vierwaldstättersee suchen wir

Unterkunft ist hier vorhanden Servicefachangestellte (per sofort bis Ende September) und eine Servicemitarbeiterin (20.6.-15.9.2010 auch als Ferialstelle)

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotelis, Zähringerstrasse 51, 8001 Zürich oder jbock@hotelis.ch - www.hotelis.ch Tel: 044 250 51 00



Leiter/in Marketing und Verkauf Mitglied der GL

Wer die Schweiz sehen will, nimmt die steilste Zahnradbahn der Welt auf den Pilatus. Der hat aber mehr zu bieten als den berühmten 360-Grad-Rundblick. Viel mehr. Diese Botschaft muss jetzt auf direktestem Weg zum Zielpublikum.

Die Pilatus-Bahnen AG haben sich auf der Angebotsseite intensiv weiter entwickelt.
Der 2132 Meter hohe Hausberg von Luzern
steckt voller Möglichkeiten. Touristen und
Tagesausfügler, Gruppen und Seminare,
Familien und Individualisten – alle finden
hier das Richtige vom Businessevent bis zum Abenteuerspielplatz - für Fun & Action, sagenhafte Érlebni lige Aussichten. Als

Leiter/in Marketing und Verkauf

ist Ihre wichtigste Aufgabe, den Pilatus ist Ihre wichtigste Aufgabe, den Pilatus über den Fokus "Bahnen" hinaus in den unterschiedlichen Zielmärkten zielgruppengerecht als Ganzjahresdestination neu zu positionieren. Sie denken und agieren auf drei Ebenen: Sie entwickeln die Dachmarke weiter, definieren die Angebote und entwickeln diese attraktiv weiter. Wir erwarten innovative und kreative Lösungen, die in den hart umkämpften Märkten überraschen. Ihr zweiter Fokus gilt dem Verkauf: Sie wissen, wie man Ideen in Produkte verwandelt und wie man Produkte im Wettbewerb verkauft. Und drittens bearbeiten Sie mit geeigneten Kommunikationsmassnahmen die Märkte im In- und Ausland. In all diesen Bereichen arbeiten Sie intensiv mit Ihrem eigenen Spezialistenteam und mit externen Agenturen und

Sie sind durch und durch der Marketingund Verkaufsfreak, der weiss, wie Zielgruppen und Märkte ticken. Als umsetzungsstarker Ideenmensch verfügen Sie
über die nötige Innovationskraft, um
immer wieder neue Impulse zu setzen und
eine Marke lebendig zu halten. Der Pilatus
ist eine der wichtigsten Destinationen im
internationalen Schweiz-Marketing – dem
sind Sie fachlich und organisatorisch gewachsen. Ihr Herz schlägt für den Tourismus. Wenn Sie diesen Tatbeweis noch
nicht erbracht haben, haben Sie in Ihrer
Bewerbung die Möglichkeit, die entsprechenden Ideen zu lancieren und sich zu
beweisen. Sie sind durch und durch der Marketing-

Wir freuen uns!

Kontakt: Jörg Lienert

Jörg Lienert AG Unternehmensberatung
in Personalfragen
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 20 luzern@joerg-lienert.ch

JÖRG LİENERT SELEKTION VON FACH-UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



Die KRAMER GASTRONOMIE sieht sich als dynamisches, kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Unsere 10 Restaurants und 2 Hotels sind konsequent innovativ mit dem klaren Anspruch an gute Qualität. Die KRAMER GASTRONOMIE überzeugt durch die bunte Palette ihrer Betriebe und deren individuellen, vielfältigen Konzepte. Mehr unter www.kramergastronomie.ch

Unser Restaurant Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Zürcher Unser Restaurant Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Zürcher Stadtkern. Das À-la-carte-Restaurant (13 GaultMillau-Punkte) verfügt über 130 Innenplätze sowie 160 Terrassenplätze und 30 Plätze an der Bar. Zusätzlich bietet unser Selbstbedienungsrestaurant Lake Away auf der Terrasse 300 Gästen Platz. Im Obergeschoss befinden sich Bankett-, Seminar- und Kongressräumlichkeiten mit einer Kapazität von bis zu 1000 Personen. Die Küche bietet ein vielfältig mediterran-euroasiatisches Angebot und im Restaurant können sich unsere Gäste zudem an unserer Sushi-Bar erfreuen.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen erfahrenen Fachmann

Küchenchef

der sich freut, unsere 18-köpfige Brigade zu führen und das Angebot unserer Küche weiterhin auf höchstem Niveau auszubauen und zu gewährleisten.

Sie sind geprägt von Ihrer grossen Leidenschaft für die Gastronomie und bringen folgende Voraussetzungen mit: Erfahrung als Küchenchef in Betrieben von vergleichbarer Grösse, eidgenössisches Diplom als Küchenchef wünschenswert, Routine im Bankettwesen (ca. 500 Anlässe pro Jahr), Führungsqualität, Durchsetzungsvermögen, Kreativität, Organisationstalent, Administrationskenntnisse und viel Liebe zum Beruf.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, unternehmerischen Spielraum und Selbstständigkeit sowie alle Perspektiven einer grösseren Gastronomie-

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an: Tatjana Amstutz, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, www.kramergastronomie.ch





Packen Sie diese in unserem innovativen Familienbetrieb auf der Riederalp in den Walliser Alpen! Werden Sie neues Teammitglied bei den Art Furrer Hotels und führen Sie unser Resort in eine glänzende Zukunft. Das Hotel verfügt über 150 Betten im 3- und 4-Stern-Bereich und verschiedene Restaurants. Wir suchen eine(n)

Geschäftsleiter(in)/Hotelier(ère)

ab diesem Sommer/Herbst bzw. nach Vereinbarung. Sie lieben Frontarbeit, administrativ sind Sie grossteils entlastet. Sie nehmen neben der alleinigen Verantwortung für das Tagesgeschäft auch Einfluss auf eine weiterhin erfolgreiche Unternehmenspolitik.

Sie verfügen über:

- Hotelfachabschluss oder eine gleichwertige Ausbildung

- Erfahrung in vergleichbarer Position
 Führungsstärke, Initiative und Qualitätsbewusstsein
 Sind Sie eine kontaktfreudige, dynamische Gastgeberpersönlichkeit? Wir bieten Ihnen:
- Vielseitige, verantwortungsreiche Ganzjahresstelle
- Sorgfältige, fundierte Einführung den Wunsch nach einer längerfristigen Zusammenarbeit
- interessante, zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie bitte online per Mail an: chef@artfurrer.ch
Postbewerbungen kennen der Gesche d

Postbewerbungen können nicht retourniert werden.



Wer sind wir
Wir sind ein führender Kongress-, Bankett- sowie Unterhaltungsbetrieb der Schweiz. Wir bieten viele nostalgische und moderne Säle für bis zu 1200 Personen inmitten der imposanten Bergwelt des Berner Oberlandes. Nebst zwei Restaurationsbetrieben betreitben wir ein Spielcasino Typ B. Wir sind das einzige Schweizer Mitglied der «Historic Conference Centers of Europe» (HCCE), eine exklusive Vereinigung von historisch bedeutenden und einzig-artigen Kongresszentren Europas. Ausserdem sind wir seit 1999 ISO-9001-

Auf 1. August 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

F&B Assistent/in (100%)

- Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss
- Sie haben erfolgreich eine Koch- und/oder Servicelehre
 Sie sind eine offene, initiative sowie kommunikative Persönlichkeit und
- verfügen über eine schnelle Auffassungsgabe

- verlügen über eine Schnienie Auflassungsgube
 Sie verfügen über gute EDV-Kennthisse (Word, Excel, Outlook)
 Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse
 Sie verfügen über ein gutes Organisationstalent
 Sie sind in der Lage, Schulungen zu planen und durchzuführen

- Ihre Aufgaben
 In Absprache mit dem F&B Manager tätigen Sie Einkäufe und verhandeln über Preise
- Sie planen und führen Anlässe mit dem Bankettleiter durch
 Sie führen Mitarbeiterschulungen durch
 Sie bötneuen unsere Praktikanten von den Hotelfachschulen
 Sie unterstützen unser å-la-carte-Restaurant und unser Gruppenrestaurant
- bei Bedarf

- Sie erstellen Menükarten
 Sie erstellen Statistiken für den F&B Manager
 Sie vertreten den F&B Manager bei dessen Abwesenheit
- und vieles mehi

Wir bieten

- eine spannende Herausforderung in einem sehr abwechslungsreichen
- permanente Aus- und Weiterbildung
 einen idealen Einstieg ins Berufsleben nach der Hotelfachschule
- · ein gastronomisch vielseitiges Angebot

Haben wir Sie neugierig gemacht? Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche

Casino Kursaal Interlaken AG **Huber Christian, F&B Manager,** Strandbadstrasse 44, 3800 Interlaken

E-Mail: huber@casino-kursaal.ch, Internet: www.casino-kursaal.ch Telefon: 033 827 61 34



HOTEL | LANDGASTHOF Tufertschwil 20 | 9604 Lütisburg

Für unseren Landgasthof mit neuem Hotel und Seminarräumen suchen wir zur Ergänzung in unser junges Team mit Lehrlingen in Jahresstelle auf Juli/August oder nach Vereinbarung

Koch/Chef de Partie

Sie sind eine teamfähige, pflichtbewusste und einsatzfreudige Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufsausbildung. Sie haben Freude am Werarbeiten von Frischprodukten und Sie verstehen es, die Gäste mit schön präsentierten und herrlich abgeschmeckten Speisen zu verwöhnen.

Gerne würden wir Sie kennenlernen, um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

Familie Magnus und Esther Thalmann



Das Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg Das Bildurgs- und Beratungszentrum Arenenberg liegt in einzigartig schöner Landschaft am Boden-see. Als Berufsfachschule, Beratungs- und Dienst-leistungszentrum sowie Seminar- und Tagungsort erfüllt es vielseitige Aufgaben. Arenenberg ist zudem mit Napoleonmuseum und Schlosspark ein beliebter Kultur- und Tourismusort. Auf 1. August 2010 ist eine Stelle als

Köchin / Koch

zu besetzen.

Sie sind eine teamfähige, flexible und vielseitig ausgebildete Fachperson. Selbständigkeit, Zuverlässigkeit, Kreativität und hohe Qualitäts-ansprüche sind wichtige Komponenten in Ihrer Arbeit.

Wir bieten Ihnen eine interessante, entwicklungsfähige Stelle. Die Weiterbildung wird unterstützt und geförder. Die attraktiven Anstellungsbedingungen und das gute Arbeitsklima sind weitere Pluspunkte dieser Stelle.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne: Frau Pia Lenz, Leiterin Seminare und Tagungen, T. 071 663 31 64, pia.lenz@tg.ch

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an das: Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg Frau Pia Lenz, 8268 Salenstein



Richard und Yvonne Stöckli

3812 Wilderswil-Interlaken Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51 www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrauregion Unser Gournetstübli wurde ausgezeichnet mit 1 Stern Michelin und 17 Punkten Gault Millau. In unserem qualitätsbewussten Team suchen wir:

Betriebsassistent/-in Sie haben in den letzten Jahren in der gepflegten Gastronomie Erfahrung gesammelt und suchen eine Anstellung, bei der Sie all Ihr Wissen einbringen können.

Servicefachangestellte/-r mit Erfahrung und fundierten We

Weinkenntnissen

Chef de Partie Tournant (m/w) Chef de Partie Patisserie (m/w) mit Erfahrung in der gastronomischen Küche

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.





Die Tische sind gedeckt. Das Ambiente lädt zum Ver-

weilen ein.
Unser Ristorante LA CANTINELLA ist für die italienischen Momente im Leben geschaffe

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1.September 2010 oder nach Vereinbarung eine/n:

Chef de Partie oder Commis de cuisine (m/w)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch und bringen von Vorteil bereits erste Erfahrungen in der hochstehenden italienischen Küche mit. Es ist selbstverständlich für Sie, sorgfältig und sauber zu arbeiten und Sie zeigen viel Einsatz und Engagement, wenn es darum geht, Ihre Gäste täglich kulinarisch zu verwöhnen.

Bei uns arbeiten Sie in einem gut organisierten, ISO, 9001-zertifizierten Betrieb mit einem aufgestellten, jungen Team und vielen beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Hotel Belair Herr Gianpiero Aimone (Küchenchef) oder Tel. +41 44 839 55 55

Herr Peter K. Jörg Alte Winterthurerstrasse 16 8304 Wallisellen-Zürich

www.belair-hotel.ch info@belair-hotel.ch



Das Hotel Holiday ist das ***-Standard-Seminar und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 59. Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir zur Verstärkung unseres bestehenden Teams ab August oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin (100%)

Ihre Hauptaufgaben:
Die persönliche Betreuung von unseren anspruchsvolen Gästen, das optimale Verkaufen von unseren Hotelzimmem sowie die effiziente Bearbeitung der täglichen Korrespondenzen gehören zu Ihren Hauptaufgaben.
Ihr Profil: Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau und bereits Erfahrung. Sie sind aufgestellt, selbstständig, Flexibilität und Teamgeist zählen zu Ihren Stärken. Sie verfügen über Organisations- und Sprachfelant. Gepflegte Umgangsformen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Kenntnisse des Anwenderprogramms Fidelio sind von Vorteil.

Eine spannende Aufgabe und ein junges Team erwarten Sie.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY

z. H. Claudia Wunsch Gwattstrasse 1, 3604 Thun, Telefon 033 334 67 67

Das einzigartige «Unique» Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs und 1 Hotel unter einem Dach ist es DER Treffpunkt in Zermatt!

4 Restaurants: Spaghetti & Pizza Factory Ristorante Portofina

Broken Tex Mex Grill

5 Bars & Clubs: Broken Bar Disco coft club counge

Brown Cow Pub

Wir suchen ab sofort Rezeptionistln in Jahresstelle

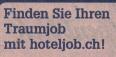
Sie sind verantwortungsbewusst, flexibel, teamfähig und einsatzbereit.

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Post Zermatt, zHv Herr Daniel Droz, Vizedirektor Bahnhofstrasse 41, CH - 3920 Zermatt

daniel.droz@hotelpost.ch, Tel: 027 967 19 31, www.hotelpost.ch





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

Viel Erfolg bei der Suche!

hoteljob.ch Die Stellenplattionn für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Position, Arbeitgeber	Ort Ort	Job-Code
Geschäftsführer	Region Zürich	J15012
Geschäftsführer (m/w)	Region Zentralschweiz	J1500
Pächter/in / Geschäftsführer/in	Region Zürich	J1504
Geschäftsführer Wasselland Michigan Charles Ch	Region Bern	J1490
WIND BURSHE PARSHER WITH	Region Bern	11430
Verkauf / Marketing		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
eCommerce Cluster Manager	Region Zürich	J1492
Reiseleitung/Tourismus		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
direttore/direttrice	Tessin ednosorA musinesag	J1503
Réception / Front Office	Landschaft am Boden- Heimungs, virot Dietres	
Position, Arbeitgeber	Ort Via Margrednene A ne	Job-Cod
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	11500
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J1491
Réceptionniste	Region Waadt/ Unterwallis	J1490
Réceptionist/in (England - Dorset)	International	J1489
Chef de réception	Region Neuchâtel/ Jura	J1504
Réceptionist/in	Region Bern	J1501
Réceptionist/in NOTAGES SAMES SONGED DE LA LOS	Region Mittelland (SO,AG)	J1502
Réceptionist/in	Region Bern	J1503
Réceptionist/in /	Region Zentralschweiz	J1499
Hotelsekretärin mit Sales- und Marketingaufgaben (m/w)	Region Graubünden	nA al J1497
Nacht-Concièrge 30%-70% (w / m)	Region Zürich	J1434
Reservation	arable und Wolsenid	aginetriei Juoregijos
Position, Arbeitgeber	Ont Ort	Job-Cod
Reservationssekretär/in		
Reservationssekretar/in	Region Oberwallis	w grublide
Food & Beverage	A Consultation of the Cons	Applies in A Conscious br
Position, Arbeitgeber	Ort string modifi	Job-Cod
Mitarbeiter/in Produktionsplanung und Steuerung PPS	Region Zürich	J1491
Koch, Entremetier	Region Bern	J1497
Servicefachmitarbeiter/In	Region Zürich	J1498
F&B Assistent	Region Graubunden	J1493
F&B Assistent	Region Graubünden	J1502
A Her Cleriniero Vimose (Kunsenchén orlan		7
Küche	Activities of a first bas	40 m 3
Position, Arbeitgeber 1990 A 1	Ort	Job-Cod
Commis de Cuisine	Region Oberwallis	J1493

Docition Arhaitmeher	(2) (1) 用面积 (2)	
rosition, At beitgebei	Ort	Job-Cod
Commis de Cuisine	Region Oberwallis	J1493
Commis de cuisine	Region Bern	J1504
Chef de partie (w/m)	Region Zürich	J1504
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J1503
Chef pâtissier (England - Dorset)	International	J1503
Chef de partie (England - Channel Islands)	International	J1500
Chef de partie (England - Hampshire)	International	J1500
Demi-chef de partie	Region Bern	J1501
Commis de cuisine	Region Bern	J1501
Top Sous chef	Region Mittelland (SO,AG)	J1502
Koch für Cateringanlässe temporär	Region Bern Region Bern	J1502
Köchin/Koch	Region Zentralschweiz	J1502
Sous-Chef - Küchenchef-Stellvertreter/in	ganze Schweiz	J1501
Commis / Demi Chef Patisserie	Region Bern	J1502
Executive Küchenchef	Region Bern	J1503
Chef de partie (Irland - Kerry)	International	J1497
Chef de partie Tournant	Region Zürich	J1498
Koch (w/m)	Region Bern	J1499
Küchenchef	Region Zürich	J1492
Chef de partie Commis de cuisine	Region Bern	J1497
Senior sous-chef (England - London)	International	J1489
Commis de cuisine	Region Bern	J1490

Service / Restauration		detail us
Position, Arbeitgeber	Ort tjeskloitonotnevta	Job-Code
Commis de rang	Region Bern Region Design	J15034
Chef de rang (England - London)	International	J14896
Chef de Service	Region Ostschweiz	J15032
Restaurationsfachfrau/mann	Region Mittelland (SO,AG)	J15033
Restaurationsfachfrau - Mann	Region Bern	J14998
ServicemitarbeiterIn	Region Bern	J14999
Chef de rang	Region Bern	J14919

	degraphic weither with expension and the day	ob-Code
Chef de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J14920
Service Mitarbeiter/in Rôtisserie	Region Zürich 1900 (1900)	J14925
Servicemitarbeiterin SON Ditols	LA SOMEWHOLE Region Zürich SURIOSOS IDSIL	J14931
Restaurantmanager Assistent/in (England - London)	10 120 International 9 219 VIII 2010 II	J14899
Chef de service	Region Zentralschweiz 138200	J14906
funior Chef de Service 398108102198190901	See eine konta lesse noige. de Allische Car	J14910
Chef de Service (m/w)	Region Zentralschweiz	J14915
stv. Restaurantleiter (m/w)	Region Graubünden W. 201108	J14932
Chef de rang	Region Bern 19 DOM 9 DOMES	J15035
Commis de rang	ANGENA REGION Bern O Region Bern O ROSA RESIDENT	J15038
Commis de rang	Ugrabedagaullela Region Bern Spiles edita al	J15004
Chef de rang 672 netrion oto-1 tim	reposite in uson a Region Bern	J15006
Chef de rang (Irland - Kerry)	ledo as lisM red Internationald gaggara rd	J15007
Chef de rang	Region Bern	J15014
Commis de rang	Region Bern	J15015
unior Chef de Service (m/w)	Region Zürich	J15024
Servicemitarbeiter ca. 80% (m/w)	Region Zürich	J15025
Servicemitarbeiter Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J15026
Restaurantleiter (m/w)	Region Graubünden	J15028

Bar / Events / Bankett		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de bar (Irland - Kerry)	International	J15008
Barmitarbeiterin / Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J14912
Barfachangestellte/r	Region Graubünden	J14900
Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J14934

Hauswirtschaft			
Position, Arbeitgeber	电影电力指示	Ort	Job-Code
Gouvernante	THE RESERVE THE PARTY OF THE PA	Region Zentralschweiz	J15019
Haushaltshilfe	PKURSAAL	Region Basel	J14987

Diverses		
Position, Arbeitgeber 2001 Lis aid an else emelore being properties	Ortson eleiv neseid til	Job-Code
Hotelfachfrau (50%) 18deVI . 8eons 1edo Jenned 26b Aewored	Region Zürich	J14922
Mitarbeiter/in Badaufsicht	Region Zentralschweiz	J14916
Sous-chef, Chef de Partei	Region Zürich	J14909

Position, Arbeitgeber	D-dot ugust 2010, oder riach iro embarung suchen wir ein	Code
Praktikant/in Rèception	Region Bern J14	1895
Praktikant/in Rèception	Region Oberwallis	1893
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz J5	5419
Koch/Köchin		5422
Cuisinier/Cuisinière		5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse J5	427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz J5	423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse J5	5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	421
Spécialiste en restauration	fnelstanoitsain Toute la suisse e vasti neu may 15	424
Réceptionspraktikant/in	using the britaneous Court Region Zürich/ Schaffhausen 112 J5	337

1 abai	in dem Bankerdeiter durch	3	4	5	6
B170	Administrativer Bereich / Front Office	32	IT	per sofort	DIFILE
B1213	Aushilfe für Service/ Etage oder Réception	29	DE	per sofort	DE nu sia
B1188	Chef de partie/ Souchef	40	DE	per sofort	DIFILE
B814	Director of Sales & Marketing / Vizedirektor / Direktor	39	CH	per sofort	DIFIE
B362	Event/Bankett/Administration	50	CH	per sofort	DIFILIEIHU
B1203	Executive Housekeeper Heread H	37	CH	per sofort	D F I E PT
B137	Küchenchef	58	DE	per sofort	DIFILE
B763	Küchenchef	56	CH	per sofort	DE
B831	Management/Direktion/Verwaltung	54	CH	per sofort	D F I E
B1208	Mittleres Kader HF/Marketing/Reception	32	CH	per sofort	DIFIE
B140	Personal/ Geschäftsleitung/Verwaltung	44	DE/	per sofort	DESTINE
B354	Restaurantassist/Empfangsassist/Serviceangestellte/Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F I E TR
B1153	Service	35	DE	per sofort	DE
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B835	Spitalhotellerie/ Gesundheitswesen/ Konzeption/ Consulting	30	DE	per sofort	D F E
B656	Team- oder Gruppenleiterin	38	CH	per sofort	DE
B1170	Zimmermädchen/ Küchenhilfe/ Kellnerin/ Service	25	HU	per sofort	D

- 1. Referenznummer Numéro des candidats 4. Nationalitist Nationalitie 2. Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhaitée) 5. Eintrittsdatum Date d'entrée 6. Sprachkennthisse Comanissances linguistiques

 Stand per 14. 6. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

ake Side

Die KRAMER GASTRONOMIE sieht sich als dynamisches, kreatives Unterneh-DIE KRAMEK GAST KONOMIE Sieht Sich auf aus dynamisches, kreatuves onternenmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen
Gastronomie und Hotellerie. Unsere 10 Restaurants und 2 Hotels sind konsequent innovativ mit dem klaren Anspruch an gute Qualität. Die KRAMER
GASTRONOMIE überzeugt durch die bunte Palette ihrer Betriebe und deren
individuellen, vielfältigen Konzepte. Mehr unter www.kramergastronomie.ch

Unser Restaurant Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Zürcher Stadtkern. Das À-la-carte-Restaurant (13 GaultMillau-Punkte) verfügt über 130 Innenplätze sowie 160 Terrassenplätze und 30 Plätze an der Bar. Zusätzlich bietet unser Selbstbedienungsrestaurant Lake Away auf der Terrasse 300 Gästen Platz. Im Obergeschoss befinden sich Bankett-, Seminar- und Kongressräumlichkeiten mit einer Kapazität von bis zu 1000 Personen. Die Küche bietet ein veiföllte mehre der Versteren der Verst bietet ein vielfältig mediterran-euroasiatisches Angebot und im Restaurant können sich unsere Gäste zudem an unserer Sushi-Bar erfreuen.

Nach Vereinbarung suchen wir eine/n motivierte/n

Demi-Chef de Partie & **Commis de Cuisine**

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und verfügen bereits über Berufs-erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie sind ehrgeizig, zuverlässig und können mit Spass und Elan auf höchstem Niveau Ihre Kochkünste unter Beweis stellen.

Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an: Tatjana Amstutz, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, www.kramergastronomie.ch





Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten. Unser Ziel ist es, das führende Tourismusteam zu werden und Engadin St. Moritz zur bekanntesten und insbesondere begehrenswertesten Feriendestination der Alpen zu machen.

Wir suchen per 1. September oder nach Vereinbarung einen

Sales Manager Backoffice (100%, m/w)

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die effiziente und effektive Organisation und Abwicklung des Backoffice in der sechsköpfigen Verkaufsabteilung. Sie bieten zu je rund 50% wertvolle Supportleistung für den Bereich Convention Services und die Marktbearbeitung.

Hauptaufgaben:

- Administrative Koordination der Verkaufsabteilung, inkl. Pflege der Adressdatenbank Verkauf
- Mithilfe bei der Umsetzung von längerfristig ausgelegten, klar definierten Verkaufsstrategien
- Betreuung des Call Centers für Gruppen- und MICE-Anfragen: Effiziente und kundenorientierte Beratung sowie Erarbeitung von Offerten und Abwicklung von Buchungen für Gruppen im Freizeit- und MICE-Bereich
- Organisation von Verkaufsmassnahmen aller Art wie Messeauftritte für Fachpublikum und Endkunden, Sales Calls/Verkaufsgespräche, Präsentationen, Cross-Promotionen und Special Events

Anforderungen:

Maloia

Silvaplana

St. Moritz

Celerina

Pontresina

Samedan

Madulain

S-chanf

Sils

- Kaufmännische Grundausbildung, fundierte Marketing-Ausbildung
- Gewandte Ausdrucksfähigkeit in Deutsch, Englisch und Italienisch
- Besitz eines PKW-Führerscheins

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild bis zum 28. Juni 2010 an: Engadin St. Moritz, Herr Michael Baumann, Personalleiter, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22 michael.baumann@sesag.ch, www.engadin.stmoritz.ch



Haslital Tourismus sucht eine/n

Manager in Marketing & Sales

Wir suchen Sie als Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen, Einsatzbereit-schaft, Zielstrebigkeit und herausragenden kommunikativen Eigenschaften. Als Mitglied in einem kleinen, dynamischen Team legen Sie Eigeninitiative an den Tag und bringen aktiv Ihre Fähigkeiten ein.

- sbenbereich: Marktbearbeitung von Auslandmärkten Verkauf im Markt Schweiz Planung & Produktion von Packages Kommunikations- und Unterstützungsaufgaben Projektbezogene Aufgaben

Sie verfügen über Erfahrung im Tourismus-Marketing für eine Destination, sind dienstleistungsorientiert, gewandt im Umgang mit Sprachen und haben ein selbstsicheres Auftreten? Dann sollten wir unbedingt zusammen sprechen!

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Tätigkeit. Es erwarten Sie spannende Projekte und interessante Aufgaben in unserer fantastischen

Stellenantritt per 1. September 2010 oder nach Vereinbarung.

Ihr Bewerbungsdossier schicken Sie bitte bis zum 30. Juni an:

Haslital Tourismus Margrith Frey-Brunner Betriebsleiterin

E-Mail: margrith.frey@haslital.ch Tel.: 033 972 51 24 http://www.haslital.ch

Thinking of you **Electrolux**

Wir sind ein führendes und modernes Unternehmen für die Entwicklung, Produktion und den Vertrieb von Einzelapparaten und kom-pletten Grosskücheneinrichtungen für die Gastronomie und alle Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Kunden sind professionelle Restaurationsbetriebe und Betreiber von Produktions-

Für die Beratung und den Verkauf von Grossküchenapparaten und einrichtungen in den Kantonen Graubünden und Glarus suchen

Regional-Verkaufsleiter

(Grossküchen)

Electrolux bietet Ihnen ein attraktives und vollständiges Verkaufs-programm mit guter Marktposition. Das Ihnen zugeteilte Reisegebiet beinhaltet einen soliden bestehenden, wie auch ausbaufähigen Kundenkreis. Sie werden technisch und kommerziell unterstützt von

Wir erwarten von Ihnen eine hohe Affinität zum Grossküchengeschäft mit einem guten Leistungsausweis aus einer ähnlichen Position.
Hohe Einsatzbereitschaft und eine sehr selbständige Arbeitsweise sind wichtige Voraussetzungen für einen dauerhaften Erfolg in ssanten Wirkungsfeld. Idealerweise wohnen Si

Suchen Sie eine echte, dauerhafte Herausforderung mit einem

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an untenstehende Adresse. Sie können von uns absolute Diskretion erwarten

ELECTROLUX PROFESSIONAL AG

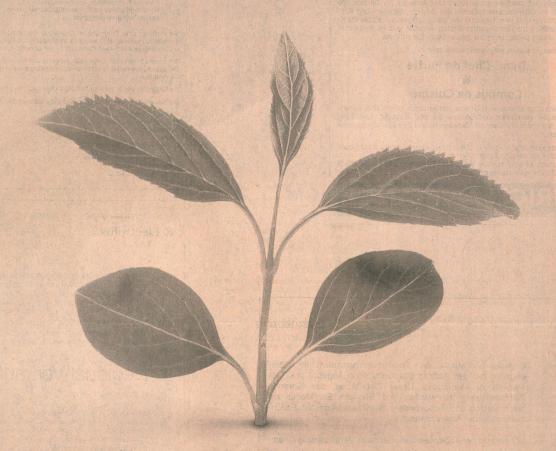
Ruedi Burkhard Bleichemattstrasse 31 5001 Aarau
Telefon: 062 / 837 62 02
E-mail: rudolf.burkhard@electrolux.ch

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.







GROSSES BEGINNT MIT EINEM INSERAT.

Sehen Sie, was aus dem Sprössling wird, und gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 130 000.–

- 1. Laden Sie die kostenlose iPhone-App «Kooaba Paperboy» herunter.
- 2. Fotografieren Sie den Sprössling mit der «Kooaba Paperboy»-App. Alternativteilnahme: www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/sproessling

Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizerpresse.ch



Suisse romande

**

Au Parc Hotel

Fribourg

Hôtel 4**** 136 lits, 2 restaurants, 1 bar, 1 dancing, 11 salles de conférences, service traiteur, boutiques.

POSTES DISPONIBLES

UN SOUS-CHEF DE CUISINE.

Travaille au sein d'une petite équipe en collaboration avec le chef de cuisine.

Cuisine du marché, clientèle internationale, séminaire, banquet.

Motivé, compétent, créatif, participant activement à la formation des apprentis avec minimum 1 année d'expérience dans un poste équivalent.

Expérience préalable en Suisse souhaitée. Entrée : à convenir

Merci de nous envoyer votre candidature à : Au Parc Hôtel - Rte de Villars 37 1700 Fribourg 026 / 429 56 56 luc.bacher@auparc-hotel.ch

Pour maison privée à Lausanne

MAJORDOME sachant

CUISINER

nourri-logé

Expérience et références

Excellentes conditions d'engagement à personne expérimentée et qualifiée.

Renseignements volontiers donnés par téléphone aux heures de bureau.

Totale discrétion garantie

Faire offres à: Agence Asserma
63, avenue de Lavaux
CH - 1009 Pully (Vaud)
Tél. 021 729 74 94
Fax 021 728 51 79

ESPLANA

Moderne Hotelkultur in historischem Rahmen; 67 Zimmer und Suiten; Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, Konferenzräumlichkeiten; erholende Oase für Wellness, Schönheit und Fitness,

Wir suchen per 1. August 2010 eine/n Mitarbeiter/in mit Erfahrung in 4* oder 5* Hotels für folgende freie Stelle:

CHEF DE PARTIE (Entremetier) m/w

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen **ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA**

Via delle Vigne 149 • CH-6648 Locarno-Minusio Email: sonja.nowaczyk@esplanade.ch • www.esplanade.ch

International



FREDDY BURGER MANAGEMENT

Wir suchen für einen der angesagtesten Clubs

Geschäftsführer (Adagio Berlin)

Ihr Hauptinteresse gehört dem Bereich Organisation und Verkauf und dies ist auch Ihrem Lebenslauf zu entnehmen.

In dieser vielseitigen, fordernden Position überzeugen Sie uns mit Kompetenz und starker Persönlichkeit. In Ihrer Funktion als Geschäftsführer sind Sie, zusammen mit Ihrem Team, für den reibungsiosen Ablauf des Betriebes verantwortlich. Dazu gehören auch die Bereiche Akquistion, Eventplattformen, Konzeptentwicklungen, Verkaufsförderungen und Werbemassnahmen, genauso wie die Abläufe im Backoffice und das Controlling.

Sie sind ein initiativer, selbstständiger Allrounder mit mehrjähriger Erfahrung in der Führung eines komplexen Betriebes in der Gastronomie und mit allen Elementen vertraut. Sie schaffen die Bahmenbedingungen für ihr Team, mit dem die Unternehmensziele erreicht werden.

Für einen guten Einstieg in ein Gespräch sollten Sie eine tun-dierte Ausbildung mitbringen und nachweisbare Erfahrung in der Führung eines komplexen Betriebes sowie die Bereitschaft, in den nächsten 2–3 Jahre in Berlin leben zu wollen.

Wir schätzen Querdenken und Begeisterung, erwarten aber auch Glaubwürdigkeit, soziale Kompetenz und Zuverlässigkeit. In Deutsch kommunizieren Sie perfekt in Wort und Schrift, in weiteren Fremdsprachen mündlich.

Wenn Sie mehr über die Aufgaben und das Umfeld wissen möchten, senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung und Un-terlagen an untenstehende Adresse. Die Stelle möchten wir im August 2010 besetzen.

FBM Gastro Management AG, Christoph Menti, Carmen-strasse 12, Postfach 1273, 8032 Zürich



Frigoulet

nen im Domaine du Frigoulet! Einst ein Bauernhof, heute ein Hotel mit gehobenem Niveau.

Für unser Hotel im Herzen von Südfrankreich suchen wir per 1. Juni 2011 eine

Gastgeberin

die sich mit Herz und Seele für die Leitung unseres schönen Betriebes mit 18 Hotelzimmern und 46 Betten verbunden fühlt. Wir stellen uns eine kompetente Persönlichkeit mit gastronomischer Ausbildung, von Vorteil Hotelfachschule, Praxis in ähnlicher Position und Begeisterung zur Führung eines unkomplizierten, stilivollen Betriebes vor. Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung des Betriebes, die Verantwortung für ein gut eingespieltes Team von 12 Mitarbeiter/-innen sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes. Einfache Buchhaltung, allgemeine administrative Arbeiten, die Mithilfe im Restaurant sowie in der Küche sind für Sie kein Problem?

kein Problem?

Kein Problem? Zählen Sie Eigenschaften wie Kommunikationsfähigkeit, Kreativität und Organisationsgeschick genauso zu Ihren Stärken wie Flexibilität, Begeisterungsfähigkeit, Belastbarkeit und Teamfähigkeit? Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und haben gute Kenntnisse in der französischen Sprache? Dann sollten wir uns kennenlernen.

Für die Übergabe und Einarbeitung in die gesamten Struk-turen des Betriebes ist eine Präsenzzeit im laufenden Betrieb, d.h. bis Ende Oktober 2010 oder im Frühjahr 2011, von Vorteil.

Haben Sie Power und suchen eine neue Herausforderung im schönen Süden von Frankreich mit 300 Sonnentagen? Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto per

Aktivferien AG

z. Hd. Herrn Büchi, Postfach 331, CH-8472 Seuzach Tel. 0041 (0) 52 335 13 10, www.suedfrankreich.ch

ticinoinfo sa

La piattaforma ufficiale del turismo e del tempo libero ticinese

ticinoinfo sa, la società che gestisce le informazioni del turismo e del tempo libero del Canton Ticino, cerca a partire da agosto o data da convenire

direttore/direttrice

È una personalità dinamica con spirito giovanile,

che conosce le caratteristiche di un settore di servizio quale il turismo e ha nozioni fondate del mondo web e new-media?

Cerca una nuova sfida con un team motivato e vuole partecipare allo svilup po del turismo ticinese?

Dispone di ottime conoscenze di italiano, tedesco e inglese?

Invii la sua candidatura e il curriculum vitae al seguente indirizzo: ticinoinfo sa, casella postale 47, 6644 Orselina

Stellenvermittlungen





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

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; hotelleriesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction. Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

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)

Retellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Wetterbildung / formation initiale et continue
Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue
Stellenangebote / Demandes d'emploi
Kaderubrik / rubrique cadres / Tourismus
CHF 1.80
CHF 1.80
4-farbig/quadri CHF 2.10
CHF 1.80

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi) 1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

| Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | Samuel | S

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

- Ausgabe / Numéro - Erscheint / Parution

Nr. 25/2010

24. 6. 2010 21, 6, 2010

Nr. 26/2010 1.7.2010 28, 6, 2010

Doppelnummer Nr. 27/28/2010 8.7.2010 5, 7, 2010

Nr. 29/30/2010 22.7.2010 19. 7. 2010

Doppelnummer

- Anzeigenschluss / Délai Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage 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. 24 / 17. Juni 2010



htrnews – jetzt registrieren und gewinnen

Mit der htr hotel revue und dem neuen wöchentlichen newsletter htrnews sind Sie rundum informiert über die Branche, die Trends und die Konkurrenz. Jetzt unter htr.ch registrieren und eine exklusive Geschenk-Packung der Selection-Dyhrberg gewinnen. Anmeldeschluss für die Verlosung ist der 31. Juli 2010.

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 Pfäffikon SZ 055/410 15 57 - Fax 055/410 41 06 hesser@bluewin.ch

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

attraktive Betriebe z.B.:

3-Sterne-Hotel im Oberengadin

3-Sterne-Hotel in Arosa

Hotel-Restaurationsbetrieb in Aarau (7 Mio. Umsatz) (Schrittweise Uebernahme möglich)

Landgasthof mit 50'000 m² Land Kt. Zürich

Hotel-Restaurant am Vierwaldstättersee (7Mio. Umsatz)

3-Sterne-Hotel im Engadin mit 5'000 m2 Reservebauland

3-Sterne-Hotel 60 Betten und Restaurant in neuwertigem Zustand

Wenn Sie einen anderen Betrieb suchen geben Sie uns bitte Ihre Anforderungskriterien bekannt.

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



Bourgeoisie de Fribourg

A louer dès le 1er février 2011

Restaurant «Aigle Noir», joyau archi-tectural de notre patrimoine immobilier avec excellent potentiel de développement (rue des Alpes 10 à Fribourg).

Les locaux sont constitués d'une importante surface exploitable à l'usage exclusif du restaurateur et de plusieurs salles complémentaires (banquets, conférences, cocktails dînatoires, etc.) mises gratuitement à la disposition du tenancier.

L'offre s'adresse à un professionnel passionné et dynamique, capable de garantir une qualité gastronomique d'un très bon niveau tout en exploitant une salle à boire traditionnelle.



PRÉGIE DE Les intéressés-es au bénéficie d'un capital financier personnel sont priés-es de s'adresser à la:

égle de Fribourg SA, anne-marie.perroud@rfsa.ch, tél. direct 026 350 55 21

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue