Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

- (2010)

Herausgeber: hotelleriesuisse

Heft: 31

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: 09.12.2025

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

stellemetevue htr Le principal marché de l'emploi de la branche marché de l'emploi de la branche marché de l'emploi de la branche l'emploi de l'emploi de l'emploi de la branche l'emploi de la branche l'emploi de l'emploi

htrhotel revue Nr. 31 / 5. August 2010



Aarau - Basel - Bern - Genève -St. Gallen - Luzern - Lausanne - Zürich

0800 880 830 adecco.ch

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

htr hotel revue www.hoteljob.ch



Inhalt/Sommaire Aus- und Weiterbildung Direktion/Kaderstellen Deutsche Schweiz Suisse romande ... Svizzera italiana ... International/Marché international Stellengesuche/Demandes d'emploi...

Nachhaltigkeit

Corporate Social Responsability ein Unternehmensmodell mit Zukunft

Modell mit Zukunft



BEAT HAGMANN LIC. RER. POL., PROJEKTLEITER WIRTSCHAFTSPOLITIK UND **NACHHALTIGKEITSBEAUF** TRAGTER HOTELLERIESUISSE

Die Zivilgesellschaft ist immer weniger bereithinwegzusehen über Fehlverhalten von Unternehmen im Umweltbereich (z.B. Luft- oder Gewässerverschmutzung), in der Wirtschaft (z.B. überrissene Bonizahlungen) oder im Sozialbereich (z.B. Lohndumping). Die Forderung nach einer neuen Wirtschaftsethik findet zunehmend Anklang. Von der Wirtschaft wird erwartet, dass sie vermehrt Verantwortung übernimmt für die ökologischen und sozialen Folgen ihres wirtschaftlichen Handelns, die überdiegesetzlichenVorgabenhinausgeht. Wenn sie diese Herausforderung nicht proaktiv angeht, werden unternehmerische Freiheiten und Freiräume zusehends durch staatliche Regulierungen eingeschränkt. Hier setzt Corporate Social Responsibility (CSR) ein. In der unternehmensbezogenen

Nachhaltigkeitsdebatte nimmt CSR heute einen zentralen Stellenwert ein. CSR ist ein werte- und normengeleitetes Managementsystem zur Lösung sozialer und ökologischer Probleme.

Definition CSR

Für die EU ist CSR ein «Konzept, das den Unternehmen als Grundlage dient, auf freiwilliger Basis soziale Belange und Umweltbelange in ihre Unternehmenstätigkeit und in die Wechselbeziehungen mit den Stakeholdern zu integrieren». Diese Definition macht deutlich, dass CSR nebst wirtschaftlichen Belangen (profit) auch soziale Belange (people) und Umweltbelange (planet) umfasst. CSR kann von der Geschäfts- und Unternehmenstätigkeit im engeren Sinn nichtgetrenntwerden, dennes gehtbei CSR

darum, soziale Belange und Umweltfragen in die Geschäfts- und Unternehmensstrategie und -tätigkeit zu integrieren. Der Dialog zwischen den Unternehmen und ihren internen und externen Stakeholdern muss einen zentralen Stellenwert haben. Und nicht zu vergessen; CSR beruht auf Freiwilligkeit, d.h. entsprechende Anstrengungen gehen über minimale gesetzliche Vorschriften hinaus.

Philosophie von Corporate-Social-Responsibility

Hinter CRS steht die Überzeugung, dass Unternehmen gleichermassen wirtschaftliche und gesellschaftliche Ziele verfolgen können. CSR geht davon aus, dass die sozial und ökologisch nachhaltige unternehmenspolitische Ausrichtung eine Voraussetzung ist für die langfristige Sicherung der wirtschaftlichen Leistungs- und Wettbewerbsfähigkeit einer Unternehmung. Ge lebtes CRS drückt sich aus in gezielten Investitionen in die Zukunft, in positiv gelebtem Image bei internen und externen Stakeholdern. Dies wirkt sich positiv auf die Geschäftsentwicklung aus. So zeigen verschiedene Studien, dass Mitarbeiter in Unternehmen, die ökologische und soziale Be lange und Interessen ernst nehmen, eine merklich höhere Motivation, Kreativität und Produktivität haben, was sich auch im Ergebnis niederschlägt. Wer sich gesellschaftlich und ökologisch engagiert, soll daraus kein Geheimnis machen. CSR-Massnahmen und Aktionen müssen breit kommuniziert werden, was zu einem nachhaltigen Wettbewerbsvorteil führen kann.



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAV/VA.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

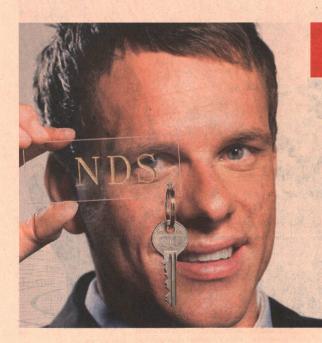
für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office

4. Oktober bis 29. Oktober 2010

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

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Färbistrasse 18, 7270 Dayos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mall Info@hotelschule-loetscher.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01 weiterbildung@hotelleriesuisse.ch



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!

hoteljob.ch

Die Stellenplattionn für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

denon	neutralitise i tai territelesi sikula erittiin eleti werden, was zagel	ar unego	1030	DELLE SERVICE	mercana viri
100 1101	a 2 in the control of	3	4	5	6
B170	administrativer Bereich / Front Office	32	I	per sofort	D F I E
B1243	Allrounder, Küchenhilfe, Abwäscher oder ähnlich	50	PL	per sofort	D E PL,RUS,IS
B1279	assistant F&B Manager, assistant event manager	32	CH	per sofort	D F E DK
B1213	Aushilfe für Service, Etage oder Reception	29	DE	per sofort	D E
B1275	Bar/ Kellner	36	D	per sofort	DE
B1264	Bereichsleitung / regionale Leitung / Administration	33	D	per sofort	DE
B1305	Buffetdame	51	I	per sofort	IJE
B948	Direktion, Geschäftsführung, Management	53	CH	per sofort	D F E
B1318	Empfang/Service	31	CH	per sofort	D F I E
B362	Event/Bankett/Administration	50	CH	per sofort	D F I E HU
B1091	Hoteleröffnung, Hotelführung	54	D	per sofort	D E
B1287	Koch	20	D	per sofort	D F E
B1206	Marketing	34	CH	per sofort	DIFIEIES
B1310	Meeting & Events Account Managerin	30	DE	per sofort	D F E

Express Stellengesuche		- 10	LA HE DIKATAN DAY		
1	"2" allowed in a group walk gash days and all all all all all all all all all al	3	4	5	6
B1321	Personalassistentin	30	CH	per sofort	D E NL
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	D	per sofort	DE
B1302	Reception, Assistenz, Events/Kongress/Seminar, Reservation	23	D	per sofort	DIE
B354	Restaurantassitentin, Empfangsassitentin, Service/Barmitarbeiterin	24	D	per sofort	D F I E TR
B1294	Rezeption, Administration, Kommunikation, Verkauf, Tourismus	18	CH	per sofort	D F E ES
B1286	Service / Restauration	55	CH	per sofort	
B835	Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	30	D	per sofort	D F E
B1272	stelly. Direktor, F&B Manager	31	D	per sofort	D[F]I[E]ES, PR., SV

- 1 Referenznummer Numéro des candidats
- Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhait
- 4 Nationalität -Nationalité 5 Eintrittsdatum - Date d'entr
 - Sprachkenntnisse Connaissances linguistique

Stand per 2. 8, 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

www.caratello.ch

CARATELLO WEINE VINS ITALIENS

Caratello hat es sich zur Aufgabe gemacht, einer Carateilo nat es sich zur Aufgabe gemächt, einer anpruchsvollen Kundschaft die besten italienischen Weine zu vernünftigen Preisen verfügbar zu machen. Um unsere Gastronomie-Kunden im Raum Zentral-und Nordwestschweiz kompetent und effizient beraten zu können, suchen wir eine(n) dynamische(n)

Kundenberater(in) Gastronomie

Sie teilen unsere Begeisterung für italienische Meisterweine, überzeugen durch Ihre Kompetenz, Ihr stil-sicheres Auftreten und Ihre gewinnende Persönlichkeit. Sie haben bereits Branchenrefahrung oder sind bereit, Ihre Leidenschaft zum Beruf zu machen. Wenn Sie deutscher Muttersprache sind, die Italianitä lieben und leben und veilleicht sogar etwas Italienisch sprechen, freuen wir uns, Sie kennen zu lernen!

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung per E-Mail oder Post an:

Caratello Weine AG Zürcher Strasse 204 E, 9014 St.Gallen T 071 244 88 55, uschiess@caratello.ch

JID SEF sucht neuen Chef de Service!

Du bringst das Gastgeber-Gen mit, eine mehrjährige Serviceerfahrung (vorzugsweise mit der entsprechenden Ausbildung), eine natürliche Dienstleistungsbereitschaft, Weinkenntnisse und eine hohe soziale Intelligenz.

Wir bieten Dir ab September einen spannenden Arbeitsplatz in einem der beliebtesten Restaurants der Stadt. Dazu besteht die Möglichkeit zum Aufstieg zum stellvertretenden Geschäftsführer.

Sende uns Dein persönliches Motivationsschreiben und Dein Bewerbungsdossier mit Foto per Post oder per Email an:

Restaurant JOSEF AG Personalbüro Neugasse 84 8005 Zürich hr@gasometerag.ch

www.josef.ch



Genossenschaft Feriendorf Fiesch sucht

Direktor/in

im Sport- und Feriencenter Fiesch www.sport-feriencenter.ch

Die Genossenschaft Feriendorf Fiesch betreibt ein Sport- und Feriencenter mit multisportiven Anlagen und rund 1000 Betten in Unterkünften für Gruppen und Individualgäste. Das Feriendorf Fiesch hat eine gesamtschweizerische Ausstrahlung. Es ist Training Base von Swiss Olympic, führt eine Schweizer Jugendherberge und vermietet Chalets für die REKA. Das Sport- und Feriencenter Fiesch ist der grösste Betrieb zwischen Brig und Andermatt. Es liegt am Tor zum UNESCO Welterbe SCHWEIZER ALPEN Jungfrau-Aletsch.

Ihre Aufgaben
Sie setzen sich dafür ein, dass die Genossenschaft wirtschaftlich gesund bleibt. Sie gehen auf die Bedürfnisse der Stammkunden ein und ziehen neue Gäste an. Sie passen laufend die Sport-, Beherbergungs- und Restaurationsangebote den sich ändemden Gästewünschen an. Sie initieren und organisieren Events, um die Anlagen gut auszulasten. Sie pflegen zudem die Kontakte mit den Kunden, welche im Fälle des Feriendorfes Fiesch oft in- und ausländische Genossenschafter sind. Sie bauen neue Kundenkontakte auf und sorgen für ein gutes Verhältnis mit den Behörden und der Bevölkerung der Region und des Kantons.

Ihr Profil
Sie sind eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Führungserfahrung,
welche die strategischen Beschlüsse des Verwaltungsrates initiativ vorbereitet und
selbstständig umsetzt. Sie verfügen über betriebs- und finanzwirtschaftliche Erfahrungen und ein Flair für visionäres Marketing. Sie sind in der Lage, in den Bereicher
Beherbergung, Verpflegung, Sport und Freizeit innovative Angebote zu entwickeln.
Sie verfügen über Sozial- und Netzwerkkompetenzen.

Ihre Bewerbung
Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle Schlüsselposition interessieren, bitten wir
Sie, ihre Bewerbungsunterlagen bis 15. September 2010 an folgende Adresse zu
senden: Prof. Dr. Peter Keller, Präsident Genossenschaft Feriendorf Fiesch,
Sport- und Feriencenter, CH-3984 Fiesch VS
Für vorgängige Fragen steht ihnen gerne der Präsident oder
Direktor Herbert Volken unter der Nummer 027 970 15 15 zur Verfügung.



Innerhalb eines ökologisch intakten Lebensraums ist die Ausgangslage unseres auf Wachstum und Erneuerung ausgerichteten Unternehmens sehr hoffnungsvoll. Die verschiedenartigen Geschäftsbereiche, wie Beförderungsanlagen, Restaurants, Hotellerie und Dienstleistung, sind dank der soliden Aufbauarbeit des langjährigen Direktors der Bergbahnen Brigels Waltensburg Andiast AG in jeder Hinsicht in Best-form. Für die geplante Nachfolge im 2. Quartal 2011 suchen wir eine dynamische, marktorientierte Persönlichkeit mit unternehmerischem Leistungsausweis.

Direktor Bergbahnen & Tourismus (m/w)

nutzen Sie die bewährte Zusammenarbeit aller regionalen Tourismus-Leistungsträger gemeinsam mit der Surselva Tourismus AG weiterhin aktiv.

Ihre Aufgaben. Sie entwickeln und gestalten eine von den Beteiligten und Partnern getragene Gesamtstrategie für die aufstrebende Destination Brigels Waltensburg Andiast. Ebenso sind Sie für das gesamte Destinationsmarketing, die touristische Infrastruktur sowie die Gästebetreuung vor Ort zuständig. Mit einem erfahrenen Team von 22 Mitarbeitenden sowie 110 Saisonangestellten gestalten Sie marktfähige betriebliche Prozesse für alle Geschäftsbereiche und sind für deren optimale Umsetzung verantwortlich. Zum Unternehmen gehören diverse Gastronomiebetriebe, die auf eigene Rechnung geführt werden und dazu beitragen, dass das Unternehmen zu den bedeutenden Arbeitgebern in der Region gehört. Die operative Gesamtleitung des Unternehmens sowie die Vertretung in Beteiligungsgesellschaften bzw. touristischen Gremien und Organisationen werden durch Zukunftsprojekte wie z.B. ein weitgehend geplantes Ferienresort bereichert. Ausgestattet mit Kompetenzen, Verantwortlichkeit und viel Vertrauen nutzen Sie umsichtig den Freiraum Ihrer Aufgabe zwischen Kommunikation, Koordination und Leitung, damit Sie die mit dem Verwaltungsrat abgestimmten Ziele sicher erreichen.

Ihr Profil. Wir wenden uns an eine kommunikative Persönlichkeit mit Fachhochschuloder Universitätsabschluss im Bereich Betriebswirtschaft, Tourismus, Marketing o. Ä Ihr Flair für Marketing, Finanzen, Unternehmensentwicklung und Mitarbeiterführu konnten Sie bereits unter Beweis stellen. Sie blicken auf eine mehrjährige Führungstätigkeit innerhalb der Dienstleistungs- oder Tourismusbranche zurück und identifizieren sich mit Begeisterung für die Themen Berge, Sport und Natur. Als teamorientierter, selbstständiger Macher haben Sie Freude an Repräsentationsaufgaben und kommunizieren gerne

Könnte Ihr Lebensmittelpunkt in Graubünden sein?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte bis spätestens 31. August 2010 senden an:

Herrn Marcel Friberg, Verwaltungsratspräsident BB BWA AG, Postfach 134, 7165 Brigels oder per E-Mail an marcel.friberg@mfcag.ch. Unter 079 407 59 23 beantwortet Herr Friberg gerne Ihre Fragen.



Hotel Restaurant Rössi Hurden su

www.hotel-restaurant-roessli.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäfflikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH), sucht nach Übereinkunft noch folgendes, qualifiziertes Personal in Saison und Jahresstellung:

Frontofficemanagerin Receptionistin (m/w) Servicemitarbeiter (m/w) Receptionspraktikantin (m/w) Chef de Partie (m/w) Commis de Cuisine (m/w)

Wir bieten: 25 komfortable Hotelzimmer, Seminardume, eine der schönsten Seeterrassen, Seepavillon, Weinkeller, gepflegter Service, hochstehende Küche, junges, aufgestelltes Team. 365

Sind Sie teamfähig, belastbar, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Hotel Restaurant Rössli/RECH Management H. Krammer Hurdnerstrasse 137 CH-8640 Hurden Tel. +41 78 6038206, Fax +41 55 416 2190 E-Mail: info@rech-management.com





Die Jungfraubahnen betreiben das Militärbarackenlager im Zentrum von Grindelwald als Budget- und Gruppenunterkunft unter dem Namen **Downtown Lodge**. Insgesamt stehen in 5 Gebäuden rund 270 Betten zur Verfügung, welche an geschlossene Gruppen (Schulen, Vereine) und an budgetbewusste Individualgäste und Familien vermietet werden

Für diesen Betrieb an bester Lage suchen wir per 1. Dezember 2010 (Betriebszeit Ende Mai bis Ende Oktober sowie Dezember bis Mitte April) einen/ein

Betriebsleiter (w/m) Betriebsleiterpaar

Arbeitsort Grindelwald

In dieser Funktion übernehmen Sie die Gesamtverantwortung für die Downtown Lodge. Sie zeichnen sich aus durch eine gesunde Mischung aus Gastgeber und Organisator. Dank Ihrer Führungserfahrung und Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie verstehen Sie es, ein Team zu motivieren und zu führen

Sie verfügen über einen gastgewerblichen Fähigkeitsausweis und bringen gleichzeitig handwerkliches Flair mit,

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Christoph Egger, Leiter Firstbahn, gerne zur Verfügung. Telefon 079 631 10 81 Bewerbungen richten Sie bitte an: Jungfraubahnen, Therese Jaun Schmid, HR-Abteilung, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken





FERM

Fasten Seat Belts, it's Check-in Time

Runway34 - ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflug-zeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufge-stellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinari-sche Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

CHEF DE SERVICE (m/w)

Sind Sie interessiert, in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jettag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Sie verfügen über Erfahrung in der Mitarbeiterführung (unser Team besteht aus 10–15 Flight Attendants), besitzen eine gute Sozialkompetenz und sind ein Teamplayer mit Organisationsflair.

Wirtschaftliches Denken bezüglich Mitarbeitereinsatzplanung und Beverage-Einkauf wird vorausgesetzt. Es erwarten Sie ein junges, dynamisches Team und eine interessante, abwechs-lungsreiche Aufgabe.

Zur Ergänzung unserer Galley Crew brauchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch eine/n

JUNGKOCH / Koch (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen, mit Vorteil auch in der «Cook & Chilli»-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit, im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Keine Frage, es ist Check-in Time!

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung, Frau Tina Soltermann.

RUNWAY RESTAURANTS AG Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg www.runway34.ch E-Mail info@runway34 Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

Die Gastronomiegruppe (ZTV



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Allegra

der Helsana AG beim Bahnhof Zürich-Stettbach

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Ihre Aufgabe: Sie führen die Küchenbrigade mit ca. 8 Mitarbeitenden und arbeiten aktiv bei der Menüproduktion mit. Zudem übernehmen Sie die Angebots-, Aktions- und Aktivitätenplanung, den Einkauf sowie die Lagerhaltung. Die Einsatzplanung der Mitarbei-tenden, das Schulen und Weiterbilden der Küchenmannschaft sowie alle anfallenden administrativen Arbeiten gehören ebenfalls zu Ihrem Verantwortungsbereich. Sie kontrollieren die Einhaltung und Durchsetzung der Hygiene- und EKAS-Richtlinien und führen regel-mässige Teamsitzungen durch.

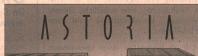
Ihr Profil: Sie üben Ihren Beruf mit Freude aus, bringen Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie als Küchenchef mit und sind sich eine selbständige Arbeitsweise gewohnt. Sie sind kreativ, innovativ, engagiert und auch bei Anlässen ausserhalb der üblichen Arbeitszeiten (zwischen Montag und Freitag im Tagesdienst) einsatz-bereit. Zudem verfügen Sie über ein hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie PC-Kenntnisse. Sie setzen sich selber anspruchsvolle Ziele, vertreten eine eigenständige Meinung und sind bereit Neues zu entwickeln. Ihre Mitarbeitenden fördern und fordern Sie und können Aufgaben delegieren.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welch Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



Wilkommen im Mittelpunkt des Geschehens Das Hotel Astoria ját das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern jund zi lichtfürdriflutete Tagunigsrüume im Herzen der Stadt Luzem. Unseyé Restaluranis der Ektraklasse bieten Aussergewönlichtes im THAF-GARDEM zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete Könglich-Hallindische Küche vom Feinsten. Im Trendlokal Mekong bekochen wir unsere Giste mit heiss geliebtem asiatischem "Street-Food". Hausgemachte Pasta und Holorden-Pitza servieren wir im wohl schösten Restaurant der Stadt, dem LA CUCINA mit 12 Punkte Gault Millau.

Wir suchen eine charakterstarke, dynamische und unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

Executive Küchenchef (35 - 42 Jahre)

Sie tragen die Verantwortung für die Organisation des gesamten Küchenablaufs. Zudem sind Ihnen organisatorisch drei weitere Spezialitäten-Restaurants unter-stellt, welche separat von Küchenchefs geführt werden.

Sie bringen langjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position in der gehobenen Gastronomie mit und sind von der asiatischen und italienischen Küche fasziniert. Sie sind es sich gewöhnt, anspruchsvolle Gäste kullmarisch zu verwöhnen. Mit ihrem situativen Führungsstülm motivieren Sie sechs gelenter Köche und drei Lenende. Ihr breites Fachwissen geben Sie Ihren Unterstellten weiter. Belm Einkauf der erstklässigen Produkte kalkulleren Sie unternehmerisch. Dabei kommt hinen Ihr Verhandlungsgeschick entgegen. Sie meistern Anlässe bis zu 250 Personen im Bankett: und Halbpensionsbereich bravourös und gewährleisten eine hohe Qualität für die Mitarbeiterverpflegung bis zu 150 Personen.

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit in einem dynamischen und aufgeschlossenen Team.

Wenn Sie dieses längerfristige Engagement suchen, dann freuen wir uns auf ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto und Handschriftprobe. Die vertrauli-che Behandlung Ihrer Angaben ist für uns Pflicht und Selbstverständlichkeit. Eintritt nach Vereinbarung.

Hotel Astoria, Karine Schweizer, Leiterin Human Resources, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern, 0041 (0)41 226 88 22, hrmanager@astoria-luzern.ch www.astoria-luzern.ch

Die Gastronomiegruppe (ZIV)



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Technorama

Technoramastrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst das Führen der Küchen-brigade (ca.4 Mitarbeitende) sowie die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion. Zudem sind Sie für eine innovative Angebotsplanung, den gesamten Einkauf, die Schulung der Mitarbeitender sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssi-cherheitsrichtlinien verantwortlich.

Ihr Profil: Sie sind eine selbständige, flexible und belastbare Person, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position verfügt. Zudem besitzen Sie hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie ein grosses Mass an Kreativität. Sie arbeiten ziel- und erfolgsorientiert, sind offen für Neues und können Verantwortung übernehmen. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Die tag und Sonntag von 8.00 bis 17.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel einsatzbereit. In Ausnahmefällen bleibt das Restaurant auch am Montag und an Feiertagen geöffnet

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

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

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der DOW Europe GmbH

Bachtobelstrasse 3, 8810 Horgen

suchen wir per 01. September 2010 einen

Sous-Chef (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie arbeiten aktiv auf allen Posten der Produktionsund à la carte Küche mit, unterstützen den Küchenchef in der Angebots-, Aktions- und Aktivitätenplanung und tragen die Mit-verantwortung im Bereich Einkauf und Lagerhaltung. Zudem veranwortung im sereich tankauf und Lagenatung. Zudem führen und Schulen Sie die Küchenbrigade und übernehmen die Lehrlingsbetreuung. Ebenfalls gehören administrative Arbeiten sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssi-cherheitsrichtlinien zu ihrem Aufgabengebiet_Bei Abwesenheiten des Küchenchefs übernehmen Sie zudem die Küchenverantwor-tung. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag je nach Dienstplan zwischen 6.00 und 16.30 Uhr, sind jedoch auch bei Szerzialanikssen am Abend doer am Wochengende flexible und Spezialanlässen am Abend oder am Wochenende flexibel und einsatzhereit

Ihr Profil: Wir suchen eine teamfähige, motivierte und belastbare Person, welche über eine abgeschlossene Kochlehre verfügt und bereits Erfahrung im Bereich Führung sowie als Sous-Chef mitbringt. Zudem zeigen Sie Leidenschaft für den Beruf, haben ein hohes Kosten- und Qualitätsbewusstsein und können PC-Anwenderkenntnisse vorweisen. Sie setzen sich selbst klare und anspruchsvolle Ziele und sind auch bereit Neues zu entwick

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



Im Auftrag der Gemeinde Visp suchen wir per 1. Dezember 2010 für das Restaurant La Poste, welches im Kultur- und Kongresszentrum Visp integriert ist eine/n

Mieter/in oder eine/n Geschäftsführer/in

www.lapostevisp.ch

Nach über 4 Jahren erfolgreicher Tätigkeit übernimmt der bisherige Betreiber eine nacht uber 4 statinet erfolgreicher laugkeit überhillimit der Distellige Berieber eine neue Herausforderung. Das Restaurant La Poste ist ausgerichtet auf ein breites Gästesegment, verbunden mit einer aussergewöhnlichen gastronomischen Dienstleistung. Ein gepflegter à la Carte Service, die Ausrichtung von gesellschaftlichen Anlässen (Bankette) sowie der unkomplizierte Mittagsservice, sind Qualitätsmerkmale die diesen interessanten Betrieb heute auszeichnen.

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit mit einer abgeschlossenen Berufslehre im Hotelfach mit eidg. Fachausweis und verfügen über mehrjährige Erfahrung mit fundierten Fachkenntnissen in der Gastronomie (Küche, Service, inklusive Fähigkeitsausweis). Ihr Profil wird abgerundet durch Unternehmergeist, Führungsstärke und Organisationstalent.

Die Gemeinde Visp bietet Ihnen einen spannenden Arbeitsplatz im lebhaften Kultur- und Kongresszentrum zu fairen und zeitgemässen Anstellungs- bzw. Mietbedingungen.

Der Betrieb verfügt über folgende Räumlichkeiten: EG: Restaurant 60 Sitzplätzen, Saal 30 Sitzplätze, Sitzungszimmer, 40 Sitzplätze, Gartenterrasse 80 Sitzplätze. UG: Kegelbahn. Im Obergeschoss, in Zusammenarbeit und Absprache mit dem Kultur- und Kongresszentrum im Bereich Catering: Bankettplätze 600 und 590 Theaterplätze.

Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft und Ihre Gastronomieerfahrung ist auf hohem Niveau?

Dann sind Sie bereit, das Restaurant La Poste in Visp zu übernehmen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum 20. August 2010.

Für Fragen melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG

Gastroconsult AG Unternehmensberatung, Tina Müller Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22 Tel. 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33 tina.mueller@gastroconsult.ch www.gastroconsult.ch





Wir suchen für die Hotels und Restaurants von Titlis Rotair für die Wintersaison 2010/2011

Réceptionist/in Hotel Terrace Pâtissier (w/m) Hotel Terrace

Sous-Chef, Commis de Cuisine (w/m) und Hilfskoch (w/m)

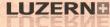
Verantwortliche/r Nacht Berghotel Trübsee (w/m)

Service- und Barmitarbeiter/in (gelernt und ungelernt) Mitarbeiter/in Self-Kasse

Sie verfügen über entsprechende Berufserfahrung sowie Erfahrung in der (Berg-)Gastronomie, ein freundliches, gepflegtes Auftreten, eine hohe Teamfähigkeit, Selbständigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit, ein hohes Verantwortungsbewusstsein sowie eine Vorliebe für Berge und Schnee.

Dann freuen wir uns darauf, Sie kennen zu lernen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: TITLIS ROTAIR, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg Telefon: 041 639 50 59 / Fax: 041 639 50 60 / www.titlis.ch / hr@titlis.ch

TITLIS ENGELBERG 🌞 LUCERNE SWITZERLAND



Die Luzern Tourismus AG ist das Kompetenzzentrum für Positionierung, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung und Gästebetreuung im Dienst von rund 400 Partnern, die für Luzern und die Region Vierwaldstättersee erstklassige Dienstleistungen erbringen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Dezember 2010 eine Fachperson für den Bereich

E-Marketing und IT-Support

Ihre Hauptaufgaben: Sie sind für den Neuaufbau und die Weiterentwicklung eines kundenfreundlichen und innovativen Internetauftritts und die optimale Online-Vermarktung der Marke "Luzern" mit Hilfe von geeigneten E-Marketing Massnahmen verantwortlich. Dabei übernehmen Sie die Planung, Durchführrung und Kontrolle von E-Marketing Projekten wie auch die Beratung und Unterstützung der Abteilungen im Bereich E-Marketing. Weiter trägen Sie die Gesamtverantwortung für die IT-Infrastruktur und stellen mit Unterstützung einer Partnerfirma den IT-Support sicher.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine/n Mediamatiker/In oder Informatiker/in mit eidg. Fachausweis mit Weiterbildung im E-Marketing Bereich und entsprechender Berufspraxis sowie Erfahrung im IT-Support. Sie sind eine dienstleistungsorientierte und engagierte Persönlichkeit, die sich durch ihre selbständige, kreative, effiziente und zuverlässige Arbeitsweise auszeichnet und dabei auch in hekti-schen Situationen einen kühlen Kopf bewahrt. Ihre Programmierkenntnisse (PHP/MySQL/Flash), Soci-al Media Marketing Erfahrung und Englischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen: Ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet mit Mitgestaltungsmöglichkeiten in einem motivierten Team im internationalen Umfeld. Es erwartet Sie ein freundliche an einem attraktiven Arbeitsplatz mitten in der Leuchtenstadt.

Interessiert? Frau Regina Waldis, Admin. Geschäftsführerin, freut sich auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung bis 17. August 2010 an:

Luzern Tourismus AG, Bahnhofstrasse 3, 6002 Luzern, regina.waldis@luzern.com, www.luzern.com



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

- Servicefachmitarbeiter/in (Commis und Chef de rang) Restaurants/In Room Dining Service-Aushilfen (für diverse Veranstaltungen wie z.B. für Weihnachten/Neujahr)
- Chef de partie
- Facility-Mitarbeiter (Bankett-Support)
- Guest Service Mitarbeiter/in (Réceptionistin)
- Mitarbeiter/in Reservationsbüro
- Nachtconcierge 50 % (2 3 Nächte pro Woche)
- Etagengouvernante
- Raumpfleger-/in für Zimmerreinigung
- · Management Trainee

Detaillierte Informationen zu diesen Stellen finden Sie auf unserer Homepage www.resortragaz.ch unter der Rubrik «Karrieren». Frau Pamela Bareit freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen bei Fragen unter Telefon+41 (0)81 303 27 23 oder karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.



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 30 30 \times



Hotel Helmhaus Die Kultur der Gastfreundschaft

Das Hotel Helmhaus, Zürichs kleinstes und zentralstes 4-Sterne Hotel, befindet sich nahe dem Bellevueplatz an der Schifflände.

Zur Verstärkung unseres Rezeptionsteams suchen wir per 1. September 2010 oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin 80-100%

Sie sind eine gastfreundliche, flexible und kommunikative Persönlichkeit, die es schätzt selbständig und exakt zu arbeiten. Sie bringen Rezeptionserfahrung mit, sprechen D, E & evtl. F und freuen sich in einem kleinen Team zu arbeiten und Verantwortung zu übernehn

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem angenehmen Betriebsklima zu zeitemässen Anstellungskonditionen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre



Hotel Helmhaus Zürich, André Rosenberg, Schifflände 30, 8001 Zürich E-mail: andre.rosenberg@helmhaus.ch

HOTELIS



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

Wir suchen für unseren Kunden, führend in der Gemeinschaftsgastronomie, und seinen Betrieb in Basel mit diversen gastronomischen Anforderungen per sofort einen

Koch

Küchenhilfe & Officemitarbeiter Servicefachangestellte / Betriebsmitarbeiterin Serviceaushilfen

Sie sind eine engagierte, motivierte Persönlichkeit, die Spass und Freude an einer vielseitigen Arbeit hat. Sie haben eine Ausbildung absolviert und konnten bereits Erfahrungen sammeln

Wir bieten Ihnen durchgehende Arbeitszeiten in einem 2-Schichtsystem und eine anspruchsvolle Herausforderung in einem jungen Team

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



Das Bergrestaurant Winteregg (1578 m) liegt unmittelbar an der Bahnstrecke zwischen Lauterbrunnen und Mürren mitten im Wandergebiet hoch über dem «Tal der Wasserfälle»

Für diesen Betrieb an bester Lage suchen wir per 1. Mai 2011 (Betriebszeit Mitte Mai bis Mitte Oktober sowie Mitte Dezember bis Mitte April) einen/ein

Pächter (w/m) / Pächterpaar

Arbeitsort Winteregg

Der Restaurationsbetrieb umfasst ein Restaurant (150 Plätze, können teilweise als Selbstbedienungsrestaurant genutzt werden), einen Saal (80 Plätze) sowie eine grosse Sonnenterasse (210 Plätze).

Sie bringen ausgewiesene unternehmerische und gastronomische Fähigkeiten sowie Führungserfahrung in ähnlicher Stellung mit. Gute Sprachkenntnisse (D/E/F) sind für die Gastgeberrolle und Repräsentationsaufgaben eine wichtige Voraussetzung.

Suchen Sie auf Grund Ihrer Fähigkeiten die Herausforderung, unseren internationalen Gästen eine qualitativ hochstehende Gastronomie bieten zu können? Zeichnen Sie sich durch Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen und Ausdauer aus und sind Sie an einem langfristigen Mietverhältnis interessiert?

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Stefan Wittwer, Leiter Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren, gerne zur Verfügung, Tel. 033 828 70 33 Bewerbungen richten Sie bitte an: Jungfraubahnen, Therese Jaun Schmid, HR-Abteilung, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken



Leiter/in Panoramarestaurant Titlis (3020 m.ü.M)

Nebst der Führung Ihres Teams (ca. 20 Mitarbeiter) konzentrieren Sie sich auf die Äufgabe als Gastgeber für unsere unterschiedlichen multikultureilen Gästesegmente. Zudem erfedigen Sie problemlos die anfallenden administrativen Aufgaben. Sie sind ein (Berg.) Gastro-Profi mit Kenntnissen im Bereich Fäß, Betriebsführung und verfügen über Führungserfahrung. Sie sprechen nebst Deutsch und Englisch von Vorteil noch weltere Fremdsprachen.

Interessiert? Geme informieren wir Sie über die Details dieser abwechslungsreichen und vielseitigen Jahresstelle. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an unsere Personalabteilung: Tittlis Rotair, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, 041 639 50 53, www.titlis.ch / hr@titlis.ch

lenkerhof alpine resort



Möchten Sie Ihren Beitrag zur weiteren Erfolgsgeschichte des Lenkerhofs leisten und mit uns zu weiteren Höhenflügen durchstarten?

Wir suchen in Jahresstelle

Chef Patissier Chef de Partie Chef de Rang (D/E/F) Rezeptionistin (D/E/F) Kinderbetreuerin (D/E/F)

Bringen Sie Leidenschaft für den Beruf mit? Sind Sie ehrgeizig und moti-viert, Neues zu bewegen und verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Lenkerhof alpine resort Daniela Borter 3775 Lenk im Simmental Tel. 0041 (0)33 736 36 36 E-Mail: bewerbung@lenkerhof.ch

www.lenkerhof.ch

Bunfthaus zur Bimmerleuten

Wir freuen uns ganz besonders, im Oktober das Zunfthaus zur Zimmerleuten wieder zu eröffnen. Auch im neuen Glanz bietet das Zunfthaus zur Zimmerleuten wunderschöne Räume für Feste und Konferenzen und 2 «A-la-carte»-Restaurants mit gubtürgerlichen Zürcher- und Schweizer Spezialitäten. Mit Einfritt anfangs/Mitte September 2010 suchen wir noch folgende Mitarbeitende:

Chef de Service Service-Mitarbeitende **Commis de Cuisine Demi-Chef de Partie** Service-Praktikant/in

In diesen Funktionen sind Sie mitverantwortlich für den reibungslosen Ablauf in den jeweiligen Bereichen Service oder Küche. Sie arbeiten selbstständig, sind motiviert, weisen hohes Engagement auf und wollten schon immer mal bei einer Eröffnung dabei sein. Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre, sprechen einwandfrei Deutsch und konnten bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln. Gute Umgangsformen und eine gepflegte Erscheinung runden Ihr Profil ab. Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung ab: Bewerbung an:

Kramer Gastronomie, Tatjana Amstutz, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20, www.kramergastronomie.ch



Hotel Therme | Vals

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

Wir suchen für die laufende Saison:

an der Réception RéceptionistIn

in der Verwaltung Kauffrau / -mann fürs Rechnungswesen

im Roten Saal / Blaue Halle ServicemitarbeiterIn

im Restaurant Chessi ServicemitarbeiterIn

an der FLEE Bar BarmitarbeiterIn für die Wintersaison

Die Saison dauert 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

hoteljob.ch



Veränderungen beginnen hier www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



Die Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der grössten Bergbahnunternehme der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezze Lagalb sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragi und einige Hotel und Restaurarie.

BERGHAUS DIAVOLEZZA

Die Diavolezza liegt auf knapp 3000m und ist ein legendärer Ausgangspunkt für Hoch- und Klettertouren in das Bernina Massiv. Neute befördern moderne Anlagen Jährlich bis zu 80,000 Personen zum Naturschauspiel «Festsaal der Allpern».

Augen».

Im grosszügig dimensionierten Berghaus liegen Doppelzimmer, Zweier-Vierezimmer mit Etagen-DUMC und einfache Schlaftager für insgesamt 180 Personen, Ims geparten Schlüblie Mismen Seminare und Workshops mit moderner Infrastruktur für bis zu 50 Personen arrangiert werden. Zudem gehören einer zum hohe Kletterwand und ein hotzbefleuterts Jacuzzi im Freien zum Angebot. Kulinarisches Fundament des Restaurants mit aussichtsgewaltiger Terrasse sind Spezialitäten aus Graublinden und dem anggrenzenden italienischen Vettlin. Die kulinarischen Zeichen stehen dort auf Swiss Ethno Food. Im Winter gehört ein Selbstedeinungsvestaurant an der Talstation dazu. Für die Leitung dieses Berghauses suchen wir per 1. September 2010 oder nach Vereinbarung einen

GASTGEBER (m/w, 100% in Jahresstelle)

- hr Aufgabengebiet: Sie sind Gastgeberfin und verantwortlich für den Leistungsauftrag im Restaurant Führung und Weiterentwicklung der rund 30 Hitarbeitenden Verkauf und komplette Abwicklung von Banketten und Veranstaltungen
- Ihr Anforderungsprohl:
 Begeisterung als Gastgeber/in
 Fundierte Fluhrungserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie
 Breites und vertieftes Weinwissen
 W-S-Office-Erfahrung, idealerweise Protel-Erfahrung
 *Kommunikationssicher in Deutsch; Italienisch und Englisch

Haben wir Sie neugierig-gemacht? Dann senden Sie Ihre Bewerbung (mit Foto) an: Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG, Herr Christian Meili, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel.: 081 839 80 20, eMail: christian.meili@best.ch

Weitere Informationen finden Sie unter: www.best.ch und www.engadin.stmoritz.ch

CORVIGLIA · DIAVOLEZZA · MUOTTAS MURAGL

Reha Rheinfelden

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 184 Betten für neurologische und muskuloskelettale Rehabilitation, eine Station für Frührehabi-litation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulato-rium für neurologisches Tageszentrum, ein Ambulato-rium für neurologische und muskuloskelettale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialsprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerz-zentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehazentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams von 17 Mitarbeitenden suchen wir **ab 1. September 2010** oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Köchin/Koch. Gardemangerin/Gardemanger

Beschäftigungsgrad 100%

Wir bieten Ihnen

- In der Regel jedes zweite Wochenende frei
 Durchschnitt 42 Std./Woche
 Arbeitszeiten von 8.00–13.15 Uhr und 16.00–19.10 Uhr

Es erwarten Sie bei uns

- Ein aufgestelltes und motiviertes Team
 Eine sehr moderne und helle Küche
- · Ein interessantes Tätigkeitsfeld
- Permanente Fort- und Weiterbildung

Wir legen besonderen Wert auf

- Sauberes und hygienisches Arbeiten
- TeamfähigkeitFachkompetenz
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Selbstständigkeit

Nähere Informationen gibt Ihnen Herr H.P. Frey, eidg. dipl.Küchenchef, Telefon 061 836 50 80.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Pe wesen, Kennwort Küche, E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

Salinenstrasse 98 * CH-4310 Rheinfelden * www.reha-rheinfelden.ch
 Telefon 061 836 51 51 * Fax Medizin 061 836 53 53 * Info@reha-rhf.ch
 Fax Administration 061 836 52 52 *

A pois Ship us O ++++

LUST AUF EINE LUFTVERÄNDERUNG?

Das Waldhotel Davos ist das perfekte Haus für Indi-vidualisten und Genussmenschen, die Entspannung und Ruhe suchen. Das geschichtsträchtige Haus war Vorbild für den weltberühmten Roman "Der Zauber-berg" von Thomas Mann.

Möchten Sie in diesem besonderen Haus Teil des jungen und motivierten Teams sein? Wir haben für die kommende Wintersaison (Ende November 2010 bis Mitte April 2011) folgende Stellen zu besetzen:

RESTAURANTLEITER

Restaurant Mann & Co. - 15 GaultMillau-Punkte. Gehobener Servicestil und sehr gute Weinkenntnisse erforderlich.

SOMMELIER

Kenntnisse und Freude für eine sehr grosse Weinkarte erforderlich. "Best Award of Excellence" von Wine Spectator

CHEF DE RANG Speisesaal und Gourmetrestaurant REZEPTIONIST/-IN D/E, mit Fidelio-Erfahrung

CHEF PATISSIER

CHEF DE PARTIE Entremetier / Gardemanger HP

DEMI-CHEF ENTREMETIER COMMIS DE CUISINE FRÜHSTÜCKSKOCH ANFANGSGOUVERNANTE Etage und Service MASSEURIN

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten und Ihre vollständige Bewerbung, welche Sie bitte an Frau Ulrike Seger (ulrike.seger@waldhotel-davos.ch) oder an untenstehende Adresse senden.

WALDHOTEL DAVOS
Buolstrasse 3, CH-7270 Davos Platz
Telefon +41 (1081 415 15 15, Telefax +41 (1081 415 15 16 info@waldhotel-davos.ch, www.waldhotel-davos.ch







info@trocadero-ragaz.ch www.trocadero-ragaz.ch

Die Pizzeria Trocadero liegt im Zentrum von Bad Ragaz im idyllischen Heidiland. Ob drinnen oder draussen – das Trocadero bietet jedem Gast ein angenehmes Ambiente

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Servicefachangestellte Pizzaiolo

Für die vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit haben Sie eine fachbezogene Ausbildung und Italienischkenntnisse sind von Vorteil. Sie sind teamfähig, flexibel und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Severino Olcelli



Erstklassiges Leben und Wohnen im Alter

Erstklassiges Leben und Wonnen im Arer in einer einmaligen, privatvirfschaftlichen Wohnanlage für Menschen ab 50, stehen – aus familiären Gründen des Stelleninhabers – Veränderungen in der Führung an. Das Haus verfügt über ca. 120 Bewohner aufgeteit in verschiedentse Wohnformen sowie eine öffentliche, gehobene Restauration mit Bankett-, Seminar- und Gesundheitsbereich. Die Menschen, die tagtäglich in dieser Anlage verkehren, werden durch ca. 70 Mitarbeitende nach höchsten Grundsätzen der Gastfreundschaft und der Professionalität durch den Alltag begleitet.

Im Rahmen der noch laufenden Organisationsentwicklung suche ich Kontakt zu einer engagierten und kompetenten Persönlichkeit als

Gastgeberin oder Gastgeber (100%, evtl. 80%)

(100%, evtl. 80%)

Sie führen die gesamte Unternehnung selbstverantwortlich nach Budgetvorgaben und sind direkt dem Verwaltungsrat unterstellt. Sie selbst führen zudem den Administrations- und Hotelbereich und werden im Fachbereich Pflege und Betreuung durch eine langlänfuge Bereichsleitung unterstützt. Sie verfügen über aussgeprägte Führungs- und Organisationsfähigkeiten und es gelingt Ihnen durch Ihre Persönlichkeit harte (Zahlen-Pfakten und menschenorientierte Führung sinnstiftend unter einen Hutzu bringen. Der Dienstleistungsbetrieb verfangt von Ihnen die klare Orlentierung am Menschen und Gast, eine höhe persönliche Flexbillität, ein ausgesprochenes Qualitätsbewusstsein und die Fähigkeit. Besetzte Ziele sicher zu erreichen. Sie verfügen weiter über menschliche Reife und sind bereit, sich persönlich zu engagieren und weiter zu entwickeln. Berufserfahrungen in der Führung von Dienstleistungsunternehmen (auch in der Assistentenrolle) sind erwünscht, gute Kenntnisse im Administrations- und Hotelbereich sind zwingend. Die Funktion verlangt zudem nach Verordnung des Kantons nach einem Heimleiterdiplom oder zudem nach Verordnung des Kantons nach einem Heimleiterdiplom ode aber einem gleichwertigen Ausbildungsniveau.

abet einem grochwertigen Ausbridungsniveau. Auf Sie wartet ein vielseitiges und spannendes Aufgabengebiet mit lang-fristigen Perspektiven in einem Haus mit Charakter und Ausprägung. Der Eintritt ist nach Vereinbarung möglich.

Ich freue mich Sie kennen zu lernen. Ihre komplette schriftliche Bewer-bung mit Lichtbild senden Sie bitte zu Handen des Beauftragten an die untenstehende Adresse (Diskretion ist garantiert):

Concluso – Hans Peter Spreng Bahnhofstrasse 35, Postfach, 3401 Burgdorf www.concluso.ch - spreng@concluso.ch



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 Gourmetstübli wurde mit 1 Stern Michelin und 17 Punkten Gault Millau ausgezeichnet.

In unser qualitätsbewusstes Team suchen wir:

Chef de Partie (m/w)

Patissier/-ère mit Erfahrung in der gastronomischen Küche

Servicemitarbeiter (m/w) für unsere Hausgäste und unser À-la-carte-Restaurant Bistro

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.

Zur Unterstützung unseres Chef de Service suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle einen

Restaurationsfachfrau m/w (Stv. Chef de Service)

Frau Ines Sägling möchte Sie gerne kennen lernen und Ihnen unseren schönen Betrieb bei einem persönlichen Gespräch vorstellen.

ängig freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung



Ferien- & Seminarhotel Säntis · CH-9657 Unterwasser

Ein Hotel der Beutler Hotel Gruppe

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 Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Berufslehre mit Eidg, Fähigkeitsausweis sowie Erfahrung im internationalen Umfeld. Um den hohen Anforderungen unserer Akkreditierungsorganisation American Cullinary 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 vielseiti-gem Tätigkeitsfeld, grossem Potenzial sowie zeitgemässer Entlöhnung. 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

A LAN HOTEL IDAVOS

LUST AUF EINE LUFTVERÄNDERUNG?

Das Waldhotel Davos ist das perfekte Haus für Individualisten und Genussmenschen, die Entspannung und Ruhe suchen. Das geschichtsträchtige Haus war Vorbild für den weltberühmten Roman "Der Zauber-berg" von Thomas Mann.

Möchten Sie in diesem besonderen Haus Teil des jungen und motivierten Teams sein? Wir haben ab der kommenden Wintersaison folgende Kaderder kommenden Wint Jahresstelle zu besetzen:

F&B-MANAGER (M/W)

Der Stelleninhaber ist verantwortlich für den gepflegten Service in allen F&B-Outlets (Speisesaal, Gournetrestaurant, Bar, Room Service, Bankette und Seminare, Sommer-Terrasse). Ihm unterstehen rund 14 Mitarbeiter, er arbeitet eng mit dem Küchendirektor zusammen.

Im Weiteren gehören folgende Aufgaben in seinen Bereich: Weinkarten-Weinkeller-Bewirtschaftung, Überwachung und Mitarbeit im Service, Mitarbeiterschulung und -planung, Bankettabsprachen, monatliche Inventuraufnahme, Kassen-Supervisor

Für diese anspruchsvolle Stelle wenden wir uns an einen loyalen und kommunikativen (Deutsch Muttersprache, Englisch Voraussetzung, Französisch von Vorteil) Gastgeber und Teamplayer mit Organisationstalent und sehr guten Weinkenntnissen. Stellenantritt: Mitte November 2010

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten und Ihre vollständige Bewerbung, welche Sie bitte an Frau Ulrike Seger (ulrike.seger@waldhotel-davos.ch) oder an untenstehende Adresse senden.

WALDHOTEL DAVOS Buolstrasse 3, CH-7270 Davos Platz Telefon +41 (1081 415 15 15, Telefax +41 (1)81 415 15 16 info@waldhotel-davos.ch, www.waldhotel-davos.ch







Persönliches 3*-Sterne-Hotel mit 30 Zimmern sucht:

Gouvernante/Hotelfachfrau

- Sie haben Berufserfahrung und begleiten/führen aktiv ein kleines (5 Mitarbeiter) Team, inkl. Lehrlingsausbildung
- Wir bieten eine 100% Jahresstelle mit Eintritt per September oder Oktober 2010

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freue ich mich auf Ihre voll-ständige Bewerbung mit Foto: Gasthof Hirschen AG, Frau E. Bader Keller Watterstrasse 9, 8105 Regensdorf e.bader@hirschen-regensdorf.ch



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winter-thur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser schönes

Sorell Hotel Zürichberg

Orellistrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per 23. August 2010 eine/n

Bankett- und Seminarassistenten/in

Ihre Aufgabe: Sie sind zuständig für den Verkauf von Banketten und Seminaren, die Menüabsprache und Beratung der Kunden, das Erstellen von Menükarten, Verkaufsdossiers und Offerten, die Bestätigung der Offerten und die Bearbeitung allgemeiner Korres-pondenz sowie den Empfang und die Betreuung der Gäste vor Ort. Zudem helfen Sie aktiv bei der Organisation von internen Events und Messeauftritten mit.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, kreative und neugieri-ge Persönlichkeit, welche über einen Hotelfachabschluss, Erfahrung im F&B-Bereich sowie gute Sprachkenntnisse in DIFIE verfügt. Sie zeichnen sich zudem durch eine hohe Leistungsbereitschaft aus und arbeiten auch unter Druck ruhig und effizient. Ausserdem bringen Sie Empathie, Teamfähigkeit und Dienstleistungsorientie rung mit und lieben den Kontakt mit Gästen und Kunden

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-umfeld 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 oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland

ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch

Restaurant Rathaus Rapperswil-Jona

Food Fun Friends

Ein modernes Gastro-Unternehmen in historischem Gebäude mitten in der Altstadt von Rapperswil

Wir arbeiten vorwiegend mit Schweizer Produkten und servieren diese trendig und zeitgemäss.

Die Wirtschaft umfasst 50 Sitzplätze, das Restaurant 30 und in unserem Saal finden bis 80 Personen Platz. Im Sommer runden eine Terrasse und eine Kaffee-Bar das Angebot ab.

Wir suchen kompetente Persönlichkeiten als

Bankettleiter 60% Saucier/Chef de partie 100% Gardemanger/Patisserie 100%

Leidenschaftliche Berufsleute mit Liebe zum Detail. Sie haben bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und im Bankettwesen, dann freue ich mich auf eine erste Kurzbewerbung per E-Mall mit Lebenslauf, Foto und den letzten 2 Zeugnissen.

Aricus (Areleginssen).

Markus Karle
Geschäftsführer, eidg. dipl. Küchenchef/PL
Restaurant Rathaus, Hauptplatz 1, Postfach 1056
8640 Rapperswil
markus.karle@rrrj.ch www.rrrj.ch

+41 (0) 55 210 11 14



Direktion / Geschäftsleitung		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant to Management (w/m)	Region Zürich	J16177
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J16223
Verkauf / Marketing		
Position, Arbeitgeber and a second se	Ort	Job-Code
Kundendienst - Empfang - Telefon	Region Zürich	J16252
Praktikant/in Sales & Marketing	Region Bern	J16244
Marketingassistent/in	International	J16263
Verantwortliche(n) Sales & Marketing	Region Bern	J16184
Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT	THE SHUTT	
		非教(体)类(1000)
Position, Arbeitgeber	Ort adosto	Job-Code
Buchhalter/in	Region Bern	J16245
Personalsachbearbeiterin (m,w)	Region Zürich	J16199
Discoving the Cost		
Réception / Front Office		
Position, Arbeitgeber	Ort - Hiealely	Job-Code
Rezeptionist/in (England - Wiltshire)	International	J16175
Telefonistin	Region Zentralschw	eiz J16230
Receptionistin	Region Bern	J16271
Night auditor	Region Oberwallis	J16165
Guest relations Mitarbeiter/in	Region Oberwallis	J16285

Finden Sie Ihren

Viel Erfolg bei der Suche!

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

Traumjob mit hoteljob.ch!

Position, Arbeitgeber	Ort - Hiealely tim ma	Job-Code
Rezeptionist/in (England - Wiltshire)	International	J16175
Telefonistin	Region Zentralschweiz	J16230
Receptionistin	Region Bern Region Burn	J16271
Night auditor	Region Oberwallis	J16165
Guest relations Mitarbeiter/in	Region Oberwallis	
Rezeption Shiftleader and salaraged as year with a restland mabilities	Region Oberwallis	J16284
Receptionistin/Empfangssekretärin	Region Graubünden	J16280
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J16172
Praktikant/in Rezeption	Region Graubünden	J16191
Rezeptionist/in (1. 6221/201498/f1809) when style atwoed files 8-8-8-3 ma	Region Graubünden	J16192
Réceptionist (m/w) product en en dans dans matters no motion	Region Zürich	J16276
un(e) secrétaire-receptionniste	Region Waadt/ Unterwallis	J16197
Front Office Clerk m/w	Region Zürich	J16286
Receptionist/in	Region Zürich	J16256
Rezeptionist/in agroup de la contessantes, abluechago in teresta nilla reconstruir de la contessantes, abluechago in teresta nilla contessantes de la contessante del contessante de la contessa	Region Oberwallis	J16283
Rezeptionistin / Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J16227
Praktikantin/Praktikanten Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J16226

Reservation as makes and electronic problems and start a				
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code			
Reservationssekretär/in	Region Oberwallis J16166			
ReservationsleiterIn	Region Zürich J16233			
Sorell Note's Switzerland				
ZFV-Untermehmungere,	- 15d USE 医电影影響影響器 - 15d			
Küche daria da 13 (vengelsa) k				
Position Arbeitgeber	Ort Zola Herke Zuell Zie Tob Code			

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie et/ou Commis de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J16182
Chef de Partie (Hauptküche)	Region Zürich	J16214
Koch / Küchenchef Catering	Region Zürich	J16235
Commis de Cuisine (m/w) Chef de partie (m/w)	Region Zürich	J16216
Commis de Cuisine m/w	Region Mittelland (SO,AG)	J16190
Demi-Chef de Partie/Commis de Cuisine (m/w)	Region Zürich	J16215
Chef de partie	Region Bern	J16225
Chef de partie	Region Freiburg	J16168
Chef de partie u. Bankettaushilfen Küche	Region Zürich	J16255
Chef de partie protein ni naminamental Dentesas semegom nis	Region Neuchâtel/ Jura	J16194
Commis de cuisine (15) nov il Coat à telephone l'any principal	Region Freiburg	J16169
Chef de partie on a removing stop brieger whose restign is still	Region Oberwallis	J16212
Chef de Partie (M/W)	Region Zürich	J16278
Chef pâtissier of and lexited the lexit of the control of the cont	Region Freiburg	J16170
Chef pâtissier	Region Graubünden	J16171
Thai-Koch/Köchin	Region Mittelland (SO,AG)	J16253
Sous-chef (Luxury cruise liner)	International	J16270
Chef de partie und Commis de cuisine	Region Genf	J16281
Sous-chef Sous-chef	Region Zürich	J16247
Küchenchef 34 50 50 197 2 1910 356	Region Graubünden	J16236
Küchenchef m/w	Region Graubünden	J16251
Chef pâtissier (Luxury cruise liner)	International Ward Har SHIE	J16266
Betty Bossi Kochschulleiter (w/m), 40%	Region Basel	J16272
Chef de partie (England - London)	International	J16268
Chef de partie madeal han half a ned goppowedces if	Region Zürich	J16250
Chef de partie tournant (Luxury cruise liner)	International	J16269
Chef Pâtissier w/m	Region Zürich	J16222
Jeune chef de partie confirmé	Region Neuchâtel/ Jura	J16231
Chef Pâtissier (m/w)	Region Bern	J16185
Koch (m/w)	Region Zentralschweiz	J16221

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Servicefachmitarbeiter(in)	Region Zürich	J1624
Chef de rang - Leukerbad	Region Oberwallis	J1616
Commis de rang	Region Freiburg	J1616
Restaurantmanager Assistent/in (Englang-Wiltshire)	International	J1617
Commis de rang	Region Zürich	J1620
Chef de rang	Tessin	J1621
Employé(e) de service	Region Waadt/ Unterwallis	J1618
Chef de rang	Region Bern	J1621
Chef de Rang	Region Bern	J1618
Chef de Service	Region Bern	J1621
Chef de Rang w/m	Region Zürich	J1621
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J1622
Servicemitarbeiter ca. 40% (M/W)	Region Zürich	J1619
Chef(fe) de Rang qualifié	Region Waadt/ Unterwallis	J1619
Servicemitarbeiter Teilzeit ca. 40-60% (M/W)	Region Zürich	J1622
Servicemitarbeitende/r	Region Bern	J1620
Servicemitarbeiter/innen (Teilzeit- u.Aushilfsstellen)	Region Zentralschweiz	J1622
ServicemitarbeiterIn and and and and	de le	J1623
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J1623
Restaurantleiter/in	International	J1626
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J1626
Stv. Chef de Service - Chef de rang	Region Zürich	J1625
Servicefachfrau Sauratour -	Region Graubünden	J1628
Service Mitarbeiter/in Rôtisserie	Region Zürich	J1627
Servicefachangestellte/r Barchetta	Region Zürich	J1627
Chef de rang a promo one of many a service and a disease noilt	Region Graubünden	J1624
Commis de rang	Tessin Della bar bay and	J1624
Frühstücksleiter/in 50%	Region Zürich	11627

Bar / Events / Bankett			ero state din
Position, Arbeitgeber	adolitiose un radio ratio	sober guerreichen. Sie virtogen w	Job-Code
Bar Manager/in (Luxury cruise liner)		International	J16267
Barman / Barmaid Responsable de Bar		Region Waadt/ Unterwallis	J16183
Assistant Meetings & Events Sales Manager m/w	/ Trinklay rigiting 4 aid. Y	Region Zürich	J16193
Barmitarbeiterin		Region Zürich	J16279
Bartender m/w (Luxury river cruise liner)		International A 198	J16249
Bankett- und Eventkoordinator/in	el egnst fin Januau tedogh	Region Graubünden	J16258
	THE STATE OF THE S	DEKTIVER IN BIREIT MALES INTEREST	ere deposit

Ort Job-Code		
Region Graubünden J16173		

Beauty / Wellness / Fitness / Spa			
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code	
BetreuerIn (Teilzeit 40%)	Region Bern	J16262	

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Collaborateur technique (H/F)	Region Waadt/ Unterwallis	J16180
Leiter Veranstaltungstechnik	Region Bern	J16257
Betriebselektriker Hotellerie/Privatklinik	ganze Schweiz	J16242

Lehrstellen/ Praktikum			
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code		
F&B Praktikant/in	Region Zürich J16275		
Management Trainee (w/m)	Region Ostschweiz J16179		
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		

Bar-Persönlichkeit gesucht

Als Bar-Persönlichkeit mit herzlicher Ausstrahlung lesen Sie die Wünsche der Gäste, sind kreativ in der Zubereitung spezieller Drinks, behalten bei Hektik die innere Ruhe, freuen sich über selbständiges Arbeiten in

einem kleinen Team und geniessen die Vorzüge einer wunderschönen

- Tagsüber Skifahren, abends die Hirschenbar führen -

Habe ich Sie «gluschtig» gemacht? Dann erwarte ich mit Freude

Hirschen Lounge & Bar, Karin Engeloch, Oberriedstrasse 1, 3775 Lenk im Simmental oder karin engeloch@bluewin.ch

Ab September startet der Hirschen

an der Lenk mit neuem Schwung.

gehören Sie mit ins Boot?

Ihre Bewerbungsunterlagen unter:

BAR

VCH Hotel Viktoria, Hasliberg-Reuti, sucht ab sofort eine/n

Mitarbeiter/in Rezeption (100%-Jahresstelle).

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung, von Vorteil in der Hotellerie und haben bereits Berufserfahrung am

Vortei in der Froteinere und naueri sollicite Empfang gesammelt. Gastfreundlichkeit, Teamspirit, gute EDV- und Administrations-Kenntnisse und Deutsch/Englisch/Holländisch in Wort und Schrift setzen wir voraus. Französisch ist erwünscht.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, gerne auch per Mail an: Hotel Viktoria, z.H. Koos van Beesten, General Manager, 6086 Hasliberg-Reuti, 033 972 30 72, direktion@hotelviktoria.ch



Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams im Restaurant Bärgji-Alp in Grächen auf den 01. Dezember 2010:

Chef de Service

Erfahrung im Servicebereich, Weinkenntnisse, Mitarbeiterführung

Servicemitarbeiter/in

Commis de Cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter baergji-alp@bluewin.ch oder per Post an: Anja & Jörg Walter, Haus Waldegg, 3906 Saas-Fee Telefon: +41(0) 79 285 1838



Ein junges und motiviertes Team sucht per sofort, resp. für die kommende Wintersaisor Arbeitskollegen für folgende Bereiche:

Küche: Jungkoch & Koch

Restaurant & Käse-Stube Spycher:

Servicemitarbeiter(in) D/E Buffetmitarbeiter(in) D/E

Gädä Bar: Bar-/Servicemitarbeiter(in) D/E

Hotel: Zimmermädchen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Alpenclub Betriebs GmbH Dorfstrasse 5, 6390 Engelberg info@alpenclub.ch, 041 637 12 43





Sind Sie bereit für eine neue Herausforderung?

Arbeiten Sie gerne in einem jungen Team? Lieben Sie den Umgang mit Menschen? Wir suchen für unser Team Mitarbeiter, die den Unterschied machen! Wir bieten: Anspudsvoule Stelle in kleinen, aber ausgezeichneten (Bilanzartan) grop 25 Hotels), familiengeführten Hotel mit sehr viel Verantwortung und grossem Wirkungsbereich!

Können Sie sich auch in hektischen Momenten gut konzentrie und sind Sie ein "guter Verkäufer"? Receptionistin (D, E, F) mit Berufserfahrung.

Wellnesstherapeutin für kosmetische Behandlungen und Massa-gen. In unserem Alpinen Refugium benutzen wir ausschliesslich Alpine Produkte und Methoden ... interessiert?

Chef de Partie im Restaurant zerMatta — dem Restaurant der Hausgäste — mit Gourmet-Abendmenu. Wie im Corbeau d'Or (15 Punkte Gault Millau) kochen wir auch hier nur mit den besten Produkten eine kreative, leichte und moderne Küche.

Bewerbung bitte an: A. Julen-Kracht, Direktionsassistentin, anna@hotel-mirabeau.ch

Sepp & Rose Julen - Untere Mattenstr. 12–14 · CH-3920 Zermatt Tel.: +41 (0)27 966 26 60 · info@hotel-mirabeau.ch www.hotel-mirabeau.ch

Wir suchen auf Mitte August oder nach Absprache einer

Koch/Köchin

mit A-la-carte- und Banketterfahrung.

Lieben Sie es selbstständig zu arbeiten, können Sie mit Stresssituationen umgehen und bringen gerne Ihre Ideen ein? Wir bieten Ihnen ein junges Team, faire Ent-löhnung und flexible Zeiteinteilung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Moritz und Pia Rogger-Riechsteiner Hotel Restaurant Feld AG Luzernstrasse 46 6208 Oberkirch www.hotelf-feld.ch info@hotel-feld.ch



Per September 2010 suchen wir

Sushi- und Teppanyaki-Koch

Sie bringen entspechende Erfahung mit. Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: Japan House Edo Engelgasse 11–15, 9000 St.Gallen

Per sofort suchen wir noch eine

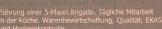
Servicemitarbeiterin

in Grindelwald, Berner Oberland.

Auch für längerfristiege Stelle möglich. Auf ihre Antwort freuen wir uns.

Hotel Bellevue Steuri-Pinte www.bellevue-pinte.ch steuri.pinte@bluewin.ch

Küchenchef



Der Küchenchef ist für die Umsetzung qualitativ hoch-stehender Produktion in der Küche verantwortlich. Ihm unterliegt die Führung der Köche. Menu- und Angebotsplanung erledigt er in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung.

Sie sind Küchenchef auf gutem Niveau und verfügen über eine fundierte Ausbildung und Erfahrung. Sie sind kreativ, belastbar und können mit Stresssituationen gut umgehen.

Wenn Sie eine selbständige Person sind und Erfahrung in einer ähnlichen Position haben, dann zögern Sie nicht und senden uns Ihr vollständiges Bewerbungsdossier. Wir freuen uns.

Arosa Bergbahnen AG Restaurant Tschuggenhütte Alain Balbinot www.arosabergbahnen.ch





gastronomie stöckalp betriebe

Wintersaison 2010/11 **Erlebnis Melchsee-Frutt**

Herzlich Willkommen bei uns sind Sie genau richtig!

Gasthof Waldhaus

- Servicemitarbeiterinnen 20-100% - Jungköche /-köchinnen / Hilfskoch

Selbstbedienungs-Restaurant Stöckalp & Kiosk

- Mitarbeiter(in) Kasse, Buffet, (auch Teilzeit 20-60%) Jungkoch/-köchin / Hilfskoch mit Self-Erfahrung Selbständige Kloskmitarbeiterin (auch Teilzeit 40%)

Die Meisten die uns finden, finden uns Gut . Bis bald auf Stöckalp!

Bewerbungen mit Foto und Unterlagen an: GB Stöckalp GmbH /Gasthof Waldhaus Rolf Kessler / Pia Guler 6067 Melchtal Tel. 041 669 14 01 info@waldhausstoeckalp.ch

International Business School



Der Mittelpunkt:

Das ZfU ist das Qualitäts- und Markenzeichen für internationale Managementweiterbildung und Master-Programmes. Im urvergleichlichen Arbeitsumfeld – mitten im Grünen – engagiert sich ein dynamisches Team in flachen Hierarchien für eine Aufgabe, die Zukunft hat: «Lernen als Weg.» Um mit dem Wachstum Schritt halten zu können suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Projektmitarbeiter/in Seminar-Organisation 100%

Im Brennpunkt: In enger Zusammenarbeit mit dem/der Projektleiter/in unterstüt-zen Sie das Team bei der Planung und Realisierung von Mar-ketingaktiviäten, Organisation und Durchführung von Manage-ment-Seminaren, Lehrgängen und Workshops.

Ihr Pluspunkt:

Ihr Pluspunkt:
Fachlich verfügen Sie über einen kaufmännischen Abschluss oder über eine adäquate Hotelfachausbildung. Sie haben Freude am Marketing und Kommunikation und organisieren gerne. Sie sind zuverlässig und arbeiten auch im Detail effizient. Stilsicheres Deutsch und PC-Kenntnisse konnten Sie bereits erfolgreich anwenden. Als Mensch arbeiten Sie gerre in einem Team und haben Freude am Kontakt mit Teilnehmern und Referenten. Idealalter 25–30 Jahre.

Unser Schnittpunkt:
Jeder Weg trifft einmal auf einen anderen Weg. Wir sind hier den ersten Schritt gegangen. Jetzt freuen wir uns, wenn Sie den nächsten tun. Im Schnittpunkt treffen wir uns zum ersten Kennenlernen. Sie werden dann erfahren, was wir neben dieser spannenden Tätigkeit, einem lebendigen und einzigntigen Arbeitsumfeld sowie Weiterbildungsmöglichkeiten alles zu bieten haben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bewerben Sie sich bitte mit Foto – auch digital – bei: erika.braun@zfu.ch oder **ZfU International Busienses School**, Erika Braun, HR-Verantworliche, Im Park 4, 8800 Thalwil, Tel. direkt +41 44 722 85 92, **www.zfu.ch**



Manotel SA est un groupe hôtelier suisse constitué de 6 hôtels de catégories trois et quatre étoiles offrant 610 chambres à Genève. Les établissements Royal, Epsom, Auteuil, Kipling, Jade et Edelweiss cultivent chacun un univers unique, qui les distingue les uns des autres tout en défendant des valeurs communes.

Nous recherchons pour le Head Office de notre groupe:

Un/une Attaché/e commercial/e (externe)

- Assurer le développement et le suivi des marchés selon l'attribution
 Gérer, développer et fidéliser les clients existants des sociétés nationales et internationales
- Acquérir de nouveaux clients
- Requestra de l'autorità de la faction d

- III:
 Formation hôtelière ou dans le tourisme
 Première expérience dans la vente et dans l'hôtellerie
 Excellente maitrise de l'allemand (indispensable), du français et de l'anglais
- Forte aptitude commerciale
- Facilité de comminication et aisance relationnelle
 Personne dynamique ayant un esprit d'équipe
 Disponibilité pour les voyages

Vous avez envie de rejoindre un groupe en pleine évolution, envoyez-nous votre dossier complet (lettre de motivation/CV/certificats de travail).

Nous vous offrons un cadre de travail agréable au sein d'une équipe dynamique et enthousiaste avec des possibilités de formation et d'évolution de carrière.

Seules les candidatures correspondant au profil seront prises en considération.

Manotel SA, Ressources Humaines jobs@manotel.com www.manotel.com Rue Jean-Dassier 8, 1201 Genève



L'Office du Tourisme de Sion recherche pour le 1er novembre 2010:

un(e) collaborateur(trice): ANIMATION - ADMINISTRATION - ACCUEIL afin de renforcer ses ressources humaines 80% - 100%

Nous demandons:

- · maîtrise des langues (français, allemand, anglais) et des outils informatiques

 formation ou expérience dans le tourisme
- aisance dans le contact humain
- polyvalence
- disponibilité (horaires irréguliers, ponctuellement travail le soir et le week-end)

• un travail varié dans une ambiance conviviale et dans une ville en plein essor

Délai de postulation: 31 août 2010

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier de candidature complet (CV, photo et prétentions salariales).

Office du Tourisme, Jean-Marc Jacquod, directeur, Place de la Planta - 1950 Sion

International

PÄCHTER/IN **PÄCHTERPAAR**

für ein liebliches Seehotel mit ca. 60 Betten an einem der schönsten Standorte in Österreich - direkt am Fuschlsee/Salzkammergut -

Wenn Sie ein aktiver, kreativer und umsetzungsstarker Hotelier sind, Lust umsetzungsstarker Hofelier sind, Lust auf Selbständigkeit und Eigenverant-wortung haben und sich dieser beson-deren Herausforderung stellen wollen, dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunter-lagen an Albert Ferstl, Seewinklstr.1, A-5330 Fuschl am See Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa liegt in den "Canadian Rockies", im Zentrum des Banff National Parkes, Mit 100 Zimmern und Suiten, seiner renomierten Küche und dem 25'000-Flaschen Weinkeller, gehört es heute zu den besten Adressen Nordamerikas. Für naturverbundene Bewerber, mit Ausbildung in den entsprechenden Bereichen und Freude am Kontakt mit internationalen Gästen, offerieren wir auf 20. November 2010 die folgenden Positionen:

Chef de Partie Etagengouvernante Réception Chef de Rang



Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandaufenthalt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne per Mail, Fax oder Post.

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa P.O. Box 69 Lake Louise, AB T0L 1E0

Ein einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über International Experience Canada unter Young Professionals erhältlich. Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com



Kanada

Sheraton Cavalier Hotel Calgary, Alberta

Wir suchen zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade zum baldmöglichsten Eintritt

Chef de partie für Banquets **Chef de partie Tournant** Chef de partie Patissier

Für diese Jahresanstellung können wir leider nur Schweizerbürger unter 30 Jahren mit Lehrabschluss berücksichtigen.

Bewerbungen senden sie bitte an Executive Chef Horst Rosenthal Fax +1 403 291 2834

E-Mail: execchef@sheratoncalgary.ca

Gerne beantworten wir Ihre Fragen Telefon +1 403 250 6329

Stellenvermittlungen



www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch



IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

ht 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: hotelleriesulisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrases 130, Postfach, 3001 Bern / Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'èdition: Barbara Körig
Kundenberatung / Conseiller à la Clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann
F-Mall: inseratembirth / Homenages www.htm.

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

— Stellenangebote / Demandes d'emploi

— Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

— Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

— Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.30

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.—
Immobilier revueve / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces
— Immobilier / Kleinanzeigen / petite annonces
— through immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces
— through immobilier / Kleinanzeigen / petite annonces
— through immobilier / Kleinanzeigen / petite annonces

4-farbig/quadri CHF 2.10

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

- Ausgabe / Numéro Erscheint / Parution - Anzeigenschluss / Délai

Nr. 32/2010 12. 8. 2010 9 8 2010

Nr. 33/2010 16 8 2010

Nr. 34/2010 23 8 2010

Nr. 35/2010 30 8 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

· Nr. 29/30 / 22. 7. 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.

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 zur Optimierung der Wirtschaftlichkeit von Hotels, Restaurants, Um- und Neu-Aufzeigen der Verbesserungsmög-lichkeiten ist kostenlos.

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

Anzeigen

Wegen Küchenauflösung werden hiedenste Chromstahlküchengeräte und -geschirr verkauft.

Mehr Info unter 041 970 41 59

Bilderreihe

Holzrahmen, div. Grössen, Serienverkauf ab Fr. 150.-

Zu verkaufen evtl. zu vermieten anfangs 2011 oder nach Vereinbarung, an der Nord-Süd-Route bei der Autobahnaus-fahrt im Obertessin

Hotel

Nr. 31 / 5. August 2010

für ein junges Wirte-Ehepaai

Speiserestaurant Terrasse

Wirtewohnung Grosser Parkplatz Inventar zu übernehmen

Solvente Interessenten melden sich bitte unter Chiffre L 024-688743, à Publicitas SA, casella postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

SCUOL - ENGIADINA MOTTA NALUNS

BERGRESTAURANT

Sitzplätze: Tinnen200/aussen 200

T: 081 864 15 00 E: info@lischana-scuol.ch

> Wunderschöner Landgasthof im Süd-schwarzwald, Schweizer Grenze, aus laufendem Betrieb (wegen Krankheit)

zu verkaufen

Gaststube, Nebenzimmer, Terrasse ca. 90 Sitzpl. 7 Gästezimmer, Wirtewohnung, alles in Topzustand. Voll inventarisiert. VHB 280000 € www.gasthof-werny.de Tel. 00497 748 54 16

Verkaufe

Wohnhaus

eim Dorfplatz Termen mit Restaurant. UG: Keller, Landkeller, Carnotzet, techn.
Raum.
EG: Rest. mit Inventar;
im 1. OG 4½-Zimmer-Wohnung;
im 2. OG kl. Studio ohne Kochnische und
Estrich.

Preis Fr. 450 000.-Tel. 027 924 38 11

BRISSAGO zu verkaufen

GARNI mit 20 Zimmern sowie einer sep Einlegerwohnung, an zentraler Lage, mit voller Seesicht,

Grundstück ca. 1200 m², die Zimmer zahl kann noch erweitert werden, hohe AZ 1,5%, dazu sind 15 Aussenparkplätze vorhanden, es könnte ohne Weiteres in Eigentumswohnungen umgewandelt werden. VP CHF 2'750'000.-

Tel. 0848 336 366 - info@fendoni.ch



Restaurant/Pizzeria mit ca. 66 Sitzplätzen Sommerterrasse mit ca. 40 Sitzplätzen Pizzeria mit Holzofen

ausreichend Parkplätze an der Kantonsstrasse vorhanden

Schriftliche Bewerbung an:

Thomas Spadaro Oberdorfstrasse 2

3930 Eyholz 079/281.97.67

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 31 / 5. August 2010

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

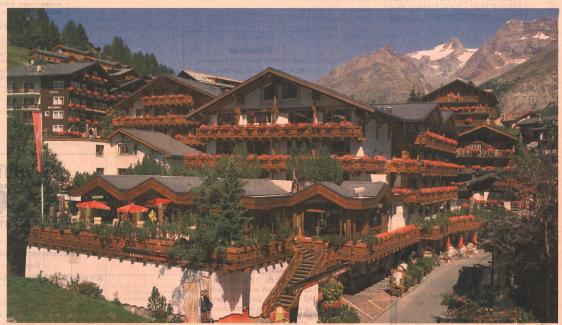
Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

Beherbergung

Buy-to-Use-and-Let: Ein neues Beherbungskonzept fasst in der Schweiz Fuss.



Bildautor

Buy-to-Use-and-Let



BÉATRICE GOLLONG SENIOR CONSULTANT BEI WÜEST & PARTNER AG IN ZÜRICH/SCHWEIZ

Auch wenn es im Zuge der Wirtschaftskrise in Sachen Neueröffnungen touristischer Resorts und Ferienwohnungsanlagen hierzulande etwas ruhiger geworden ist – es hat ein tief greifender Wandel eingesetzt: Neben der klassischen Hotellerie und selbst genutzten Ferienwohnungen werden immer häufiger Beherbergungslösungen mit neuen Eigentums- und Nutzungsformen realisiert

Neue Konzepte

In vielen Ländern sind Begriffe wie «vacation ownership and clubs», «fractional property», «destination clubs» und «Buyto-Use-and-Let-Apartments» schon länger geläufig. Das zurzeit am meisten beachtete «Buy-to-Use-and-Let»-Konzept sieht den Kauf eines Apartments vor, mit gleichzeiti-

gerVerpflichtung, dieses während einer bestimmten Zeit an Drittpersonen zu vermieten. Dieses Modell wird typischerweise in Residenzen oder Ferienwohnungsparks praktiziert, wobei häufig Hoteldienstleistungen angegliedert sind. Dass sich in der Schweiz die Idee der Ferienwohnung mit Nutzungsbeschränkungen in früheren Jahren kaum etablieren konnte, hat im Wesentlichen folgende Ursachen: Der Erwerb von Wohneigentum durch Ausländer in der Schweiz war in der Vergangenheit beschränkt. Damit wurden die Schweizer als grösste Nachfragergruppe begünstigt: Sie genossen mentalitäts- und generationenbedingt die uneingeschränkte Verfügungsgewalt über ihre Ferienwohnung; Konzepte mit Eigentumsbeschränkungen und Vermietungsauflagen waren somit

praktisch chancenlos. Inzwischen hat sich die Gesellschaft verändert, und auch der Fokus von Politik und Raumplanung verlagerte sich von der Fragestellung «Schweizer oder Ausländer?» auf anstehende Herausforderungen einer besseren Infrastruktur-

Vorteile von Buy-to-Useand-Let

Dabei stellen «Buy-to-Use-and-Leta-Konzepte ein willkommenes Rezeptzur Generierung von «warmen» Betten dar. In der Praxis begünstigen Spezialzonen und -bewilligungen für Resorts mit Bewirtschaftungskonzepten die Entstehung neuer Beherbergungsarten, und Repressionsmassnahmen gegen Zweitwohnungen sowie die Internationalisierung und Öffnung der Gesellschaft wirken hier ebenfalls fördernd. In der Rangfolge der Zielgruppen von aktuellen Schweizer «Buy-to-Use-and-Let»-Projekten stehen Nachfrager aus dem Ausland weit oben. Sie erhalten mit dem Erwerb eines Apartments in einem Resort mit Betreibermodell nicht nur einen erleichterten Zugang zum Ferienwohnungsmarkt Schweiz, sondern auch Aussicht auf eine Kapitalanlage mit Ertragspotenzial.

Im besten Fall profitieren bei den Beherbergungskonzepten mit Vermietungsauflagen Eigentümer, Nutzer und Öffentlichkeit zugleich. Allerdings: Mit den bewirtschafteten Apartmentresorts stehen heute einige wenige «Schnellboote» dem «Supertanker» des bestehenden Zweitwohnungsbestandes gegenüber.



Schwobtextiles of Switzerland

Schwob AG Leinenweberei und Textilpfleg Kirchbergstrasse 19 3401 Burgdorf Tel. 034 428 11 11