Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 38

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

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

htr hotel revue Nr. 38 / 23. September 2010



Wotsch wiitercho, denn chum zu Eus!

Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich



Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement **Der Weg** zum Ziel...





Inhalt/Sommaire Aus- und Weiterbildung Direktion/Kaderstellen..... Deutsche Schweiz Svizzera italiana International/Marché international ... Stellengesuche/Demandes d'emploi 11

Wirkung erzielen

Verkaufen Sie das Beste was Sie haben - sich selbst! 55% Ihrer Wirkung hängt vom äusseren Erscheinungsbild



Eine Frage des Stils



YVONNE SCHUBERT EXPERTIN FÜR NONVERBALE KOMMUNIKATION UND PHYSIOGNOMIE YPSIOLOGIE GMBH WWW. YPSIOLOGIE.CH

Weit mehr als 50% Ihrer Wirkung auf andere Menschen hängt von Ihrer äusseren Erscheinung ab. In unserer schnelllebigen Zeitwird Ihre Gesamterscheinung und Ausstrahlung schon innerhalb Sekunden beurteilt. Das bedeutet, dass Sie bereits beim Betreten des Besprechungsraums Ihre Chancen als Bewerber massgeblich beeinflussen und damit erhöhen können. Achten Sie daher auf ein gepflegtes Erscheinungsbild.

Das Business-Outfit sollte nicht nur gepflegt sein, sondern in erster Linie die Kompetenz der Trägerin/des Trägers unterstreichen. Diverse Untersuchungen haben ergeben, dass Menschen in klassisch-seriöser Kleidung die grössten Chancen haben, andere von ihren Leistungen und Kompetenzen zu überzeugen. Ein gepflegtes Outfit gibt Sicherheit im Umgang und ist eine genüber und wirkt vertrauensbildend.

Das Outfit

Achten Sie bei ihrem Outfit auf gute Qualität der Stoffe, tragen Sie nicht mehr als drei Farben gleichzeitig und verzichten Sie auf unruhige und wilde Muster. Als gängige Kleiderregel gilt; je höher die Position, desto dunkler der Anzug. Damen sollten darauf achten, dass die Kleidung nicht zu eng, die Ausschnitte nicht zu tief und die Röcke nicht zu kurz sind. Ebenso tabu sind schulterfreie oder gar bauchfreie Kleider. Zu einem gepflegten Outfit gehören auch die gepflegten Schuhe. Für Damen wie Herren sind dabei geschlossene Schuhe angesagt.

Zu Ihrer Erscheinung gehört auch Ihre Stimme, denn weitere 38% des Eindrucks geprägt. Auch wenn Ihnen diese von Geburt an wenig veränderlich gegeben ist, so können Sie sie doch beeinflussen. Sicherlich kennen Sie das Gefühl - es kribbelt im Bauch, der gesamte Körper ist angespannt und Sie hoffen einfach, dass bei diesem Vorstellungsgespräch alles gut geht.

Einsatz der Stimme

Atmen Sie dreimal tief durch, bevor Sie Unternehmensgebäude betreten. Straffen Sie Ihre Schultern und spüren Sie die Bodenhaftung unter Ihren Füssen, denn jetzt müssen Sie sich verkaufen! Setzen Sie sich entspannt und offen hin und sprechen Sie langsam und akzentuiert. Machen Sie Pausen, um Ihren Worten den nötigen Nachdruck zu verleihen. Geben Sie

nicht dem Drang nach, die Sache schnell hinter sich bringen zu wollen. Senken Sie am Ende des Satzes die Stimme, das wirkt überzeugender. Setzen Sie die wichtigsten Aussagen immer an den Schluss, damit sie haften bleiben. Halten Sie den Blickkontakt während Sie sprechen und atmen Sie ruhig. Welche Stimme und Sprechweise kann welchen Eindruck hervorrufen? Zu lautes Sprechen deutet auf Hektik, Druck und Eile hin, zu leises Sprechen hingegen zeigt Unsicherheit an. Wenn Sie zu schnell sprechen, vermitteln sie den Eindruck von Eile, Ungeduld, Unruhe - zu langsames Sprechen hingegen kann auf Gleichgültigkeit oder Schüchternheit hindeuten. Eine zu hohe Sprechweise verrät die Aufgeregtheit. Sprechen Sie daher lieber etwas leiser, langsa mer und tiefer als zu schnell und zu hoch.

Gelesen von Entscheidungsträgern!

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



Ihr Vorteil - Weiterbildung neu mit

interessanter Finanzierungsmöglichkeit durch den Landes-Gesamtarbeitsvertrag im Gastgewerbe

modularisierten Lehrgängen für die Berufsprüfung

Beginn: März 2011

Chefkoch/-köchin Restaurationsleiter/-in Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft Chef de Réception

Informationstag: 05. Januar 2011, 14.00 - 16.00 Uhr in Weggis

Planen Sie Ihre Karriere mit uns! Wir führen Sie zu eidgenössischen Fachausweisen und Diplomen. Rufen Sie uns an - wir beraten Sie

Hotel & Gastro formation, Höhere Berufsbildung Telefon 041 392 77 09, hbb@hotelgastro.ch, www.hotelgastro.ch



Ausschreibung der Berufsprüfungen 2011 für:

- ▲ Gastronomiekoch/-köchin
- ▲ Restaurationsleiter/-in ▲ Hauswirtschaftsleiter/-in

	Gastronomiekoch/-köchin	Restaurationsleiter/in	Hauswirtschaftsleiter/-in		
Prüfungsdaten	März 2011 Juni/Juli 2011	März/April 2011	März 2011		
Prüfungsort(e)	Weggis	Weggis	Weggis und Interlaken		
Prüfungssprache	Deutsch	Deutsch	Deutsch		
Zulassungs- bedingungen	Gemäss gültigem Regle- ment/Wegleitung vom 11. November 1998	Gemäss gültigem Regle- ment/Wegleitung vom 11. November 1998	Gemäss gültigem Regle- ment/Wegleitung vom 11. November 1998		
Prüfungsgebühr	Die Prüfungsgebühr beträgt für diese drei Prüfungen Fr. 2100.— inklusive Materialkosten und Fachausweisregistergebühr. Fällig per ende Dezember 2010.				
Anmeldung	Die Kurstellnehmer der verschiedenen Vorbereitungskurse erhalten die Anmeldeunterlagen im Kurs. Es wird die Reihenfolge des Eingangs der Anmeldungen berücksichtigt. Anmeldeschluss: 220 berücksber 2010 (Datum des Poststempels). Die Anmeldung erfolgt mit dem entsprechen- den Formular an die folgende Adresse Holle & Gastro formation, Höhere Berufsbildung, Eichistr. 20, 6353 Weggis, Tel. 041 392 77 07, Fax 041 392 777 0				
Repetenten	Repetenten werden gemäss Reglement zur Prüfung zugelassen.				

Adecco Hotel & Catering

better work, better life

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

0800 880 830



Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung, Telefon 031 370 43 01



Finden Sie Ihren **Traumjob** mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Spécialiste en restauration

Réceptionspraktikant/in

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

Kinder/ Jugendbetreuung Position, Arbeitgeber Ort Job-Code Region Graubünden Kinderbetreuer/-in Position, Arbeitgeber Job-Code LeiterIn Fleischabteilung J19316 Nachtportier Region Oberwallis J19362 Geschäftsführer/Ir Region Zürich Position, Arbeitgeber Praktikant/in Réception Praktikant/in Anlassorganisation Region Mittelland (SO.AG) 119189 Region Mittelland (SO,AG) Hotelfachmann/-frau Ganze Schweiz 15419 Cuisinier/Cuisinière Toute la suisse J5551 Employé/e de commerce HGT J5427 Toute la suisse Kaufmann/-frau HGT Ganze Schweiz I5423 Spécialiste en hôtellerie Toute la suisse J5426 Restaurationsfachmann/-frau Ganze Schweiz 15421

Toute la suisse

Region Zürich/ Schaffhausen

1	2	3	4	5	6
B1414	Administration	45	CH	per sofort	DIIEES
B1405	Allrounderin (Service, Hausdienst, Küchenhilfe)	28	CH	per sofort	D
3373	Arbeit im Gastro.Bereich	20	CH	per sofort	DIF
B739	Chef de Bar, Bankett, Events	49	CH	per sofort	DIEIES
B275	Eventkoordinatior / Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F I E ES
B1381	Hotelfachassistentin, Service	23	DE	per sofort	D
B180	Housekeeping, Gouvernante	31	CH	per sofort	D
B731	Küchenchef 41. 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19	42	DE	per sofort	D F I E
B1374	Küchenchef	52	CH	per sofort	DIFIIE
B1395	Küchenchef / Chef de Cuisine	57	CH	per sofort	D F E
B1206	Marketing	34	CH	per sofort	DIFIEIES
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	DIE
B1392	Réception	29	CH	per sofort	D F E
B680	Réception/Front Office	23	CH	per sofort	DIFIE
3354	Restaurant-,Empfangs, Bankettassistentin	24	DE	per sofort	D F I E TR
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B1378	Service/Housekeeping/Bar	32	DE	per sofort	DIE

J5424

- Referenznummer Numéro des candidats Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhaitée) Alter Age

 $Stand\ per\ 21.\ 9.\ 2010.\ Aufgeführte\ Stellenangebote\ könnten\ zum\ Zeitpunkt\ der\ Erscheinung\ bereits\ nicht\ mehr\ aktuell\ sein.$

One of the most beautiful towns in the world.

Willkommen im lokal besten und zugleich grössten First-Class-Hotel mit über hundert Komfortzimmern und Deluxe-Suiten an absoluter top Lage. Der hervorragend ausgestattete Betrieb mit grossem Wellness-Bereich, Indoor-Pool, Saunen und Erlebnisduschen, diversen Restaurants sowie Conference-Center und Kids-Club gehört zu einer der exklu-sivsten CH-Hotelgruppen im Premium-Segment Auch der attraktive Standort, ein weltbekannter CH-Ferienort, steil des Erfolgsrezepts: Im entsprechenden europäischen Destinationsvergleich nimmt er regelmässig im Ranking einen Schitzenblers der

Nr. 38 / 23. September 2010

Spitchmatern.

Ziel der attraktiven Ganzjahresstelle: Sicherstellung eines reibungslos funktionierenden Front Desk & Front Office Managements, geschickte Führung der sechs- bis siebenköpfigen Crew, smarte Organisation des Check-in & -outs, Abwicklung administrativer Belange, Erreichung eines optimalen Auslastungsgrades durch tägliche Kontingentsverwaltung und guten Kontakten zu Geschäfspartnern, 70's sowie zum Croprate Sales Office. Aspekte wie «how to manage rates» bzw. Begriffe wie «Yield» oder «Revenue Management» spielen eine wichtige Rolle.

Front Office Manager w/m

des grössten und lokal führenden 4**** Superior Hotels

Unter Ihrer dynamischen Leitung werden die Réception und die Lobby zu einer wichtigen Drehscheibe, zu einem beliebten Meetingpoint, der auf die anspruchsvolle internationale Kundschaft einen bleibenden positiven Eindruck hinterlässt. Auf Stufe Empfang und Rooms Division können Sie dank solider FOM-Praxis – Sie haben bereits als 1. oder 2. Chef de Réception gearbeitet – Akzente setzen. Anfragen für spezielle Anlässe, Tagungen, Bankette und Incentives werden durch Ihr Team entgegen genommen und zusammen mit dem Event Office bearbeitet.

indealprofil: Spraehlich gewandte sympathische Hotelfachproshilichkeit Typ Gastgeberin: D/E/F, weitere Fremd-sprachen wie z.B. Italienisch sind von Vorteil, Flair für Zahlen; Führungserfahrung ist ein Muss. – Fühlen Sie sich wohl in der Rolle des sicher auftretenden Chef de Réception? Dann sind wir gespannt auf Sie. Am effizientesten für den Erstkontakt: Lebenslauf mit Foto per E-Mail einsenden oder ganz einfach anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende erreichen Sie Ihren Berater auf Mobile +41 79 402 53 00

Ihr Berater: Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Uberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
1El. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schae

Wellness oasis for beauty & care, paradise for body & soul

Eines der modernsten, unkonventionellsten Luxus-Design-Hotels Europas und eine der grössten Wohlfühllandschaften der Schweiz- geprägt von einem inspirierenden Ambiente- verschmelzen zu einem ganzheitlichen Ansatz. Hier kommen Sie ins Spiel: Den gesamten Spa mit fünfzehn Mitarbeitenden leiten? Im Team hochgesteckte Ziele erreichen und selbst mit Hand anlegen? – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – einem mehrfach europa- und weltweit ausgezeichneten Top-Betrieb der Branche – herzlich willkommen.

einem mehrarien einzuge- und wertweit ausgezeichneten Top-betrien der Franche – nerzien Wilkommen. Das infrastrukturell grosszügig und mit viel Liebe zum Defail konzipierte Resori mit Spitzengastronomie verfügt über einen architektonisch herausragend gestalteten Wellness-Bereich: Beeindruckende Badelandschaft inkl. In- und Outdoor Pool, Dampfbäder, Saumen, Erlebnisduschen, Beauty-Center, Hair Stylist, Massageräumen, Workout-/ Fitnesspark, Gymnastik- und Aerobie-Pavillon. Dies inmitten einer unberührten Landschaft einer bekannten deutsch-schweizer Feriendestination auf einem wunderschönen Hochplateau gelegen vor herrlicher Alpenkulisse.

SPA Manager als Mitglied des Führungsteams w/m eines Best-Performance Hotel Resorts 5**** Superior

Für diese spannende, sehr gästsorientierte Aufgabe bringen Sie einige Jahre Erfahrung aus einer ähnlichen Kaderfunktion mit, z.B. als Leiterln Wellness oder auf Stufe Stellvertretung Spa Manager. Ihre Stärken liegen vorzugsweise in den Bereichen Massage oder Beauty Treatments; allenfalls Fitnesstraining. Auf Führungskompetenz wird grossen Wert gelegt. Im Räglichen Umgang mit internationaler, ansprunksvoller Clientlede sind gute D/E/F-Kenntnisse sehr hilfreich. Aspekte wie Work-Life-Balance, Selfness und Wellbeing sind Ihnen vertraut.

Als auf natürliche Art selbstbewusste und abgeklärte Persönlichkeit brennen Sie darzuf Ihre wertvollen Erfahrungen aus der «Wohlfühl-Weit» in einem echten Wellnessparadies unter Beweis stellen zu können. Neut Ideen für die Weiterentwicklung und den Ausbau der Angebote werden positiv aufgenommen. Wenn Sie die ubtimative Herausforderung suchen und sich angesprochen fühlen, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für den Erstkontakt genügt ums zunachst ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf – auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: +417 94 202 53 00.

Ihr Berater: Ralf-Ansgar Schäfer

Hotel Vorab

Commis de cuisine Servicemitarbeiter/in

Hotel Vorab z. H. Herrn G. R. Meiler 7017 Flims Dorf

Für unser bestbekanntes Hotel und À-la-carte-Restaurant suchen wir für kommende Wintersaison folgende bestversierte, motivierte Mitarbeiter:

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlöhnung, tolle Atmosphäre in jun-gem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Diberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



Für die Wintersaison 2010/11 oder länger ... suchen wir Servicefachangestellte/n

Chef de partie/Sous chef

Reto Bumann
Hotel Bristol • 3906 Saas Fee
Tel. 027 958 12 12
info@hotel-bristol-saas-fee.ch
www.hotel-bristol-saas-fee.ch Hotel: Trip Advisor Nr. 2

Die Gastronomiegruppe



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

Personalrestaurant der **Helvetia Versicherungen**

Engelgasse 9, 4052 Basel

suchen wir per sofort eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie übernehmen die gesamte Führung, die betriebs-wirtschaftliche Organisation und Weiterentwicklung des Betriebes sowie sämtliche verkaufsfördernde Massnahmen. Sie fungieren als Gastgeber an der Front als auch als Ansprechperson für die Auftraggeber. Zudem sind Sie für die Führung, Einsatzplanung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden zuständig. Im Weiteren sind Sie für die Einhaltung der Qualitätsstandards sowie der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Die Organisation von Aktivitäten, Spezialitätenwochen sowie Monats-abschluss und Inventur gehören ebenso zu Ihren Aufgabengebieten wie allgemeine administrative Arbeiten. Das Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen besteht aus einem Selbstbedienungsre-staurant mit Sommerterrasse, einer Cafeteria, einem bedienten Direktionsrestaurant sowie Seminarräumlichkeiten. Zudem werden regelmässig Caterings durchgeführt.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine Führungspersönlichkeit, welche neue Ideen mit Energie verfolgt und sich selbst klare und an-spruchsvolle Ziele setzt. Sie sind stets bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte zu verbessern, setzen angemessene Prioritäten und lösen Probleme systematisch. Sie fördern die Zu-sammenarbeit und die Weiterentwicklung des Teams und gehen konstruktiv mit Kritik um. Sie führen Ihre Mitarbeitenden mit Hilfe klarer Ziele und Spielregeln. Sie fordern und ermutigen die Mitar-beitenden in ihren Leistungen und bieten die notwendige Unter-stützung zur Zielerreichung. Neben dem Abschluss einer Hotelfach-schule oder einer Weiterbildung zum eidg. dipl. Betriebsleiter bringen Sie mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie sehr gute IT-Kenntnisse mit. Im Weiteren verfügen Sie über ein Wirtepatent.

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.

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

Mitten in der Natur. und alles andere als alltäglich.



Das typically Swiss Hotel-Restorant Lej da Staz liegt am idyllischen Stazersee bei St.Moritz. 10 Hotelzimmer bieten alpine Behaglichkeit in privilegierter Abgeschiedenheit. Restaurant und Terrasse locken mit der ursprünglichen Engadiner Gemütlichkeit und typischen Gerichten aus der Region. Hier treffen sich Authentizität, Gastfreundschaft und Natur an einem der magischsten Plätze im Engadin.

Wir suchen in Jahresstelle eine/n

Geschäftsführer/in

Eintritt per Ende Januar 2011 oder nach Vereinbarung

Sie sind Gastgeber/in aus Überzeugung, ein Organisationstalent und verantwortlich, dass der Betrieb effizient geführt wird. Sie sind sprachgewandt D/I/E, kommunikativ, verfügen bereits über Erfahrung in einer Führungsposition (20 Mitarbeiter), sind motiviert, arbeiten selbständig, zuverlässig und sind idealerweise zwischen 28 und 35/40

Interessiert? Qualifizierte Bewerber mit entsprechendem Anforderungsprofil richten Ihre ausführliche und aussagekräftige Bewerbung mit Foto bitte an:

Jürg Mettler Hotel MISANI · Via Maistra 70 CH-7505 Celerina-St. Moritz · mettler@lejdastaz.ch

HOTEL RESTORANT «Lej da Staz» CH-7500 St.Moritz-Celerina Tel. +41 (0)81 833 60 50 Fax +41 (0)81 833 91 93 www.lejdastaz.ch



Den Gipfel Ihrer Karriere erreichen Sie bei uns dank

Look for the best hotel jobs:

www.yourgstaad.ch

der internationalen Spitzenhotellerie. Alle anderen Gipfel ganz bequem mit den 62 Bergbahnen unseres riesigen Skigebietes. Willkommen in Gstaad!

Notre mandant est une entreprise dynamique, innovatrice et en plein essor active dans le secteur de la gastronomie, et qui jouit d'un grand succès au plan national. Pour un Ristorante à Fribourg, nous cherchons pour le 1st décembre 2010 ou à parvenir une personnalité dotée d'un esprit d'entreprise pour occuper le poste de

Directeur(-trice)

Votre tâche principale consiste à diriger de manière indépendante le Ristorante. Vous exercez des responsabilités d'ordre opérationnel et organisationnel et vous souciez du bien-être de la clientèle. Vous aimez travailler en première ligne et vendez l'offre attrayante avec professionnalisme et amour du détail. Vous savez mener votre équipe dans le souci du respect de l'autre, et vous savez l'encourager et toujours la motiver.

Pour cette fonction de cadre exigeante et pleine de défis, notre Pour cette fonction de cadre exigeante et pleine de défis, notre client recherche une personalité très créative et flexible do-tée d'une capacité à s'imposer et de talents d'organisation. Ouvert/e d'esprit et facile à vivre, vous parvenez aisément à communiquer à tous les niveaux et à instaurer rapidement un solide rapport de confiance. Vous êtes titulaire d'un diplôme d'école hôteliere et/ou disposez d'une attestation de gestion indépendante d'un restaurant. Vous parlez couramment le français et si vous maîtrisez l'allemand et l'italien c'est un atout supplémentaire.

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

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

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

Hotel ALPENBLICK GRINDELWALD

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir für die kommende Wintersalson (ab ca. 10. Dezember 2010) noch folgende Mitarbeiter/innen:

HOFA / Hotelfachfrau Zimmermädchen Küchenhilfe

Barmaid

Hotel Alpenblick, Vreni und Edi Bucher, CH-3818 Grindelwald Tel. +41 33 853 11 05 e-mail: hotel@alpenblick.info www.alpenblick.info

An traumhafter, sonniger Lage beim beliebten Ausflugsziel Gerzensee, in der Mitte zwischen Thun und Bern, am Südhang des Belpbergs gelegen

wird für den gepflegten und traditionsreichen

Landgasthof Bären in Gerzensee eine Pächterschaft (Pächterehepaar),

infolge Pensionierung der bisherigen, langjährigen Pächter, als Nachfolge gesucht.

Angebot:

- Gaststube mit 30 Plätzen Gartenterrasse mit 40 Plätzen Saal mit 60 Plätzen
- 15 Parkplätze
- 15 Parkplatze Wirtewohnung (3½ Zimmer) + 3 Personalzimmer Ruhige und sonnige Lage

Ihr Profil:

- Ihr Profil:

 Jüngeres Pächterehepaar oder Pächtergemeinschaft
 Erfahrung in der erfolgreichen Führung eines Gastronomie-betriebs
 Gehobene Küche und Betrieb einer Gastwirtschaft
 Bereitschaft, hohe Dienstleistungsqualität und einen über-durchschnittlichen Kundenservice zu erbringen
 Kreativität für Gestaltung und Marketing
 Bereitschaft, langjähriges Pachtverhältnis einzugehen

Vertragsbeginn:

Per 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf die Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen bis am 16. Oktober 2010 unter folgender Chiffre 8548-4885 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

SofARIA

Feriensiedlung in Davos

Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den "eigenen 4 Wänden» und dem Dienstiest ungskomfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage** umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur Iusurdis eingerichteten Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Zur Unterstützung unseres Solaria-Teams suchen wir nach Vereinbarung

Mitarbeiter/in Réception 100%

- Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

 Administrative Arbeiten im Bereich Réception

 Aktiver Telefonverkauf des vielfältigen Angebots der Solaria (Apartments, Dienstleistungen, usw.)

 Entgegennahme von Reservierungsanfragen und Erstellen der Reservationskorrespondenz

 Sicherstellung der Qualitätsstandards im Bereich Reservation

- Reservation

- Wir erwarten:

 Hotel-KV-Lehre oder vergleichbare Ausbildung und Erfahrung in einer ähnlichen Funktion
 Freude im Umgang mit internationaler Kundschaft
 Kenntnisse der Microsoft-Office-Programme sowie eines gängigen Front-Office-Systeme, vorzugsweise «Protels-Kenntnisse von Reservierungssysteme (z. B. DeskLine) sowie weiterer Online Booking Engines
 Flair für aktives Revenue- & Yield Management
 Verkaufstalent und sehr gute Fremdsprachenkenntnisse (vor allem Englisch, weitere Sprachen von Vorteil)

Hotelfachfrau, für die Réception und das Housekeeping 100%

- Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

 Administrative Arbeiten im Bereich Réception
 Mitarbeit im Empfangsteam
 Mitarbeit im Housekeeping
 Kontrolle der Mitarbeitenden im Housekeeping
 Einarbeitung neuer Mitarbeitenden

- Wir erwarten:

 Abgeschlossene Berufsausbildung einer Hotelfachschule
- Abgeschlossene Berufsausbildung einer Hotelfachscoder Ausbildung als Hofe
 Berufserfahrung mit selbstständigem Arbeiten und Organisieren
 Fliessend in Deutsch und Englisch (Wort und Schrift)
 EDV-Kenntnisse, MS-Office (Protei von Vorteil)
 Mithilfe im Housekeeping
 Durchsetzungsvermögen

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbstständige Tätigkeit
 Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
 Angenehmes Arbeitsklima
 Arbeitsplatz wo andere Ferien machen

- Zeitgemässe Entlöhnung

Herr Stephan Huber, Geschäftsführer Solaria Feriensiedlung, freut sich auf ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht ihnen für ihre Fragen unter Tel. 081 416 35 35 oder stephan.huber@solaria.ch gerne zur Verfügung.

EUROPÄISCHER HOF ■ HOTEL EUROPE ***

Engelberg Switzerland

Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg treten Sie ein in den Europäischen Hof Hotel Europe. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und MitarbeiterInnen gleichermassen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison in 3°-Seminar- & Ferienhotel folgende qualifizierten und motivierten MitarbeiterInnen für die Abteilungen Front Office, Housekeeping, Restaurant & Küche:

Réceptionist/in

Ablaut am Frontoffice verantwortlich. Ihre offene, zielorientiert und zeichnen sich für den reibungslosen Ablaut am Frontoffice verantwortlich. Ihre offene, zielorientierte und verantwortungsbewusste Persönlichkeit zeichnen Sie ebenso aus wie Ihre Berufserfahrung.

Etagengouvernante ab 1.12.10 oder nach Vereinbarun

Hausangestellte (d) ab 1.12.10

Servicefachangestellte (d/e) ab 1.11.10 Barmitarbeiterin (d/e) ab 1.12.10

Küchenchef ab 1.12.10 oder nach Vereinbarung Jungkoch ab 1.12.10 oder nach Vereinbarung Commis de Cuisine ab 1.12.10

Wir bieten Ihnen einen lebendigen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz, ein junges, aufgestelltes Team und internationale Gäste Ihre vollständige Bewerbung mit Lichtbild senden Sie bitte an:

Europäischer Hof Hotel Europe Herr Thomas Dittrich Dorfstrasse 40

6390 Engelberg www.hoteleurope.ch

Für unsere Gäste - eine Schöne Zeit!

Die Gastronomiegruppe



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 Perspektiver 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 Syngenta

Schaffhauserstrasse, 4332 Stein

suchen wir per 01. Oktober 2010 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die Füh-rung und Organisation des Betriebes. Dies beinhaltet die aktive Mitarbeit an der Front sowie in der Küche. Im Weiteren gehören die Warenpräsentation, die Aktionsplanung und die Erstellung von Offerten zu Ihren Aufgaben. Sie führen Verkaufsgespräche, bearbei-ten die Food- und Non Foodbestellungen, erledigen die Tages-und Monatsabschlüsse sowie das monatliche Inventar, führen und schulen die Ihnen unterstellten Mitarbeitenden und erledigen allgemeine administrative Arbeiten. Zudem sind Sie für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

Ihr Profil: Sie bringen eine Ausbildung zum Koch sowie eine abgeschlossene Hotelfachschule oder eine betriebswirtschaftliche Aus-bildung inkl. eines Wirtepatents mit. Sie verfügen über Berufser-fahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie fundierte IT-Kenntnisse. Zudem beherrschen Sie die englische Sprache in Wort und Schrift und haben Erfahrung im Umgang mit internationaler Kundschaft. Sie entwickeln neue Ideen, verfolgen diese mit Energie und handeln im Interesse der Unternehmung. Sie sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte ständig zu verbes-sern und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft. Sie ermitteln systematisch die Bedürfnisse der Gäste und wägen Kosten-Nutzen-Aspekte vor Entscheidungen sorgfältig ab. Als Führungskraft vertreten Sie die Interessen der Unternehmung. Sie arbeiten von Montag bis Freitag in verschiedenen Schichten entweder von 06.00 – 15.30 Uhr, von 08.00 – 17.30 Uhr oder von 11.00 – 20.30 Uhr. Bei Spezialanlässen sind auch Einsätze am Wochenende möglich.

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

GHMT

GRAND HOTEL MANAGEMENT TEAM

Innovative Management-Gesellschaft mit gebildeter Hotel-Beratung, bestehend aus einem Team von erfahrenen Berufstätigen des Bereiches. Für die bevorstehende Wiedereröffnung des Hotels Bernina in Samedan – St. Moritz werden Kandidaten für die folgenden Positionen gesucht:

HOTEL DIREKTOR m/w FRONT OFFICE MANAGER m/w SALES EXECUTIVE m/w **RÉCEPTIONISTEN m/w GOUVERNANTE m/w ETAGEN-SERVICE m/w** SAAL-VERANTWORTLICHE m/w SERVICEFACHANGESTELLTE/KELLNER m/w BARMAN m/w KÜCHENCHEF m/w SOUS-CHEF m/w

Anforderungen:

- Erfahrung in der 4****-Hotellerie Kenntnis vom leisure Markt (individuell und Gruppen)
- (für das Führungspersonal) Gepflegtes Auftreten Kenntnis der deutschen und italienischen Sprache, andere Fremdsprachen von Vorteil
- Microsoft-Office-Kenntnisse (für das Angestellten-Personal) Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit Führungsstarke Persönlichkeiten (für das Führungspersonal)
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten

Für einige Positionen sind Kost und Unterkunft vorgesehen. Die Kandida-ten werden innerhalb 20 Tagen nach Erscheinen der Anzeige kontaktiert.

KENNTNISSE DER ITALIENISCHEN UND DEUTSCHEN SPRACHE FÜR ALLE POSITIONEN ZWINGEND.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto per E-Mail. E-Mail: aurelio.tontini@ghmt.it website: www.ghmt.it



Leiter/in Finanzen / CFO Mitglied der Geschäftsleitung Titlis. Der Berg hat Strahlkraft, Engelberg fasziniert. Die unglaublich schöne Bergwelt in nächster Nähe zum Mittelland vermag Ta-

dem In- und Ausland zu begeistern... rund um's Jahr. Titlis Rotair (Bergbahnen Engelberg-Trüb-Ithis Rotair (Bergbahnen Engelberg-Trub-see-Titlis AG) ist eine der bedeutendsten und international bekanntesten Schweizer Bahnunternehmungen. Zur Unternehmens gruppe gehören auch innovative Immobi-lienprojekte, Hotel- und Gastronomiebetrieb und sie ist starke Partnerin und Hauptträgerin von Engelberg-Titlis Tourismus. Auf Ende Jahr resp. anfangs 2011 wird der langjährige CFO in den Ruhestand treten. Deshalb sind wir beauftragt, Sie als

gestouristen und Feriengäste aus

Leiter/in Finanzen / CFO Mitglied der GL

anzusprechen. Titlis Rotair ist in der Ver-waltung und Organisation sehr schlank und effizient aufgestellt. Der Fokus der Geschäftsleitung und der Mitarbeitenden (saisonal schwankend, rund 225 Mitarbei-(saisonai schwankend, rund 22, mitarbeitende) ist voll auf den Gast und die permanente Optimierung der Attraktivität am Markt konzentriert. Als Finanzverantwortlicher sind Sie mitten im operativen Geschäft: Sie organisieren und verantworten das Finanz- und Rechnungswesen, was web den Finanz- in Gestellen Besch und State in verzettigen Rushbal das Finanz- und Rechnungswesen, was auch den Einsatz im operativen Buchhaltungsbereich vorsieht, sowie das Control-ling und IKS. Sie sind das betriebswirt-schaftliche Gewissen in bahntechnischen

Fragen, in Gastronomie und Logistik ge nauso wie in Strategiefragen. Sie gehen b allen Themen in die Tiefe, erkennen Chan-cen und Risiken – Sie sind Sparringpart-ner, Entwickler, Macher. Unkompliziert, mit Bodenhaftung.

www.titlis.ch

Wir wenden uns an einen vielseitigen Be-triebswirtschafter, der bereits in verant-wortlicher Position den Finanzbereich wortlicher Position den Finanzbereich einer KMU organisiert und geleitet hat. Ideal wäre Erfahrung aus einer gewerblichen (technisch-industriellen Unternehmung, Sie sind bilanzsischer, controllingstark und vertraut mit Swiss GAAP FER. Idealerweise bringen Sie auch Erfahrung im Umgang mit der Böres sowie im Personal- und Versicherungswesen mit.

Die Führung von Titlis Rotair steht von einem Generationenwechsel: Auch von der neuen Crew wird Gestaltungswille, Innova-tionskraft, unabdingbares Engagement und volle Identifikation mit Engelberg erwartet. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Kontakt: Markus Theiler René Barmettler

Jörg Lienert AG Jorg Lienert AG
Unternehmensberatung
in Personalfragen
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30

IÖRG LIENERT SELEKTION VON FACH-UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



SCHWEIZERHOF BERN

Seit 150 Jahren ist das Hotel Schweizerhof Bern ein Begriff für Kunden aus aller Welt. Im April 2011 eröffnet das Traditionshaus in neuem Glanz seine Pforten, in modern elegantem Design wird es zum führenden, persönlich geführten Luxushotel und Business-Treffpunkt der Schweizer Bundeshauptstadt

Nr. 38 / 23. September 2010

Im neuen «Schweizerhof» entstehen 100 grosszügig angelegte Zimmer und Suiten. Die einmalige Lage unmittelbar beim Bahnhof macht den «Schweizerhof» mit seiner modernen Infrastruktur - über 800 Quadratmeter Konferenzräumlichkeiten und ein hochstehendes Businesscenter mit kleineren, vollständig ausgestatteten Räumlichkeiten - zum idealen Seminar- und Konferenz-Hotel. Integrierender Bestandteil des neuen «Schweizerhof» ist die traditionsreiche Brasserie «Jack's».

Möchten Sie zu unserem Kaderteam der ersten Stunde zählen und das Pre-Opening aktiv mitgestalten? Wir suchen passionierte Gastgeber, welche einen teamorientierten Führungsstil pflegen und sich durch unternehmerisches Denken und Handeln auszeichnen. Wenn noch ein überdurchschnittlicher Leistungsausweis Ihr Profil abrundet und Sie ein Profi Ihres Faches sind, dann sind Sie die richtige Person.

Wir suchen nach Vereinbarung

FRONT OFFICE MANAGER (M/W)

Führung des gesamten Front-Office Bereichs, Organisation und Planung Front-Office Bereich, Rekrutierung der Mitarbeiter in Ihrem Bereich, Inbetriebnahme und Stammdatenerfassung PMS Software, aktive Mithilfe im Projekt

FOOD & BEVERAGE MANAGER (M/W)

Führung des gesamten F&B Bereichs ab der Eröffnung im April 2011, Organisation und Planung F&B Bereich, Rekrutierung zusätzlicher Mitarbeiter zur Ergänzung des Teams, Inbetriebnahme und Stammdatenerfassung der Catering Software, aktive Mithilfe im Projekt

LEITER FINANZEN & HR (M/W)

Führung der HR Bereichs, Einführung der Buchhaltungssoftware, selbständige Führung der Finanzbuchhaltung und des Controllings inkl. Budget, Erstellung der Unternehmens reglemente und –richtlinien, enge Zusammenarbeit mit dem CFO der QDHP Swiss Management AG

MITARBEITER HR (M/W)

Einführung und Stammdatenerfassung der Mitarbeitersoftware, Rekrutierung der Mitarbeiter, Aufbau Mitarbeiterschulungsprogramm, Aufbau der Mitarbeiter Administration

Wenn Sie an einer dieser anspruchsvollen und herausfordernden Positionen interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Herrn Michael Thomann, General Manager, per Email sales@schweizerhof-bern.ch gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Schweizerhof Bern Herrn Michael Thomann Bahnhofplatz 11 3001 Bern www.schweizerhof-bern.ch Per 15. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung in Saison oder Jahresstelle suchen wir folgende Teamplayer:

Souschef m/w Stv. Chef de Service m/w Servicemitarbeiter m/w Hilfsbursche

Herr Thomas Mehlhorn, Küchenchef und Ines Sägling, Stv. Direktorin freuen sich auf Ihre kompletten Bewerbungsun oder Ihren geschätzten Anruf.





SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL

Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Win-

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 5. April 2011 folgende Mitarbeiter/innen:

CHEF DE PARTIE - TOURNANT COMMIS DE CUISINE SERVICEFACHANGESTELLTE (w) ZIMMERMÄDCHEN/ALLROUNDERIN

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49.

www.walliser-spycher.ch E-Mail: mail@walliser-spycher.ch

Hotel*** Toggenburg Wildhaus

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Haben Sie Flair für die traditionelle, sowie die italienische Küche? Dann könnten Sie schon

Küchenchef (in)

sein. In unserem Familienhotel mit 50 Betten und einer regen Restauration, führen Sie ein kleines Team mit 6 bis 8 Mitarbeitern Kreativität, Menuplanung, Einkauf Hygiene- und Qualitätskontrolle sind Ihnen geläufig. Sie arbeiten gerne aktiv am Herd und verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren. Idealalter 25 – 35 Jahre. Eintritt per 1. Dezember oder nach Absprache. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Toggenburg Peter Arn, Dir. 9658 Wildhaus Tel. 071/ 998 50 10 nburg@beutler-hotels.ch

Für unseren traditions-reichen Betrieb (Nähe Lenzerheide) suchen wir für die Wintersaison ab 1. Dezember 2010

Servicefachfrau

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Posthotel Churwalder

Frau Eileen Schilling, Hauptstrasse 99 7075 Churwalden, Tel. 081 382 02 82 E-Mail: info@posthotel-churwalden.ch









Wir suchen Sie!

Das **4-Stern-Superior-Hotel Chesa Guardalej** mit 92 Zimmern und Suiten, mit 3 Restaurants, lebhafter Piano-bar sowie attraktivem Wellnessbereich «Aqualej» sucht

Chef de réception m/w

in Jahresstellung

Sind Sie mit Leib und Seele ein/e charmante/r Gastgeber/in und lieben den Umgang mit internationalen und anspruchs-vollen Gästen? Hoben Sie sich in der Hotellerie aus- und weitergebildet und verfügen über mehrjärige Berufserfah-rung im Front-Bereich? Liegen ihre Stärken in der Organirung im Froht-Bereichr Liegen ihre Starken in der Urgünisation und der Dienstleisfungsbereitschaft, und bringen Sie Führungserfahrung mit? Wenn all dies zuhrifft, und Sie dazu auch flexibel und belastbar sowie äusserst pflichtbewusst sind, ein sicheres Auftreten haben und neben Ihrer Muttersprache Deutsch noch über sehr gute Sprachkenntnisse in E und I verfügen, dann suchen wir genau Sie zum nächstmöglichen Eintritt.

Wir freuen uns auf Sie!

Unter dem Dach der Chesa Guardalej: Massagepraxis S. Fechner, Beautycenter Ivo's Sport & Skishop & Geschenkboutique Kunstgalerie



ENGADIN GOLF HOTEL

ABSCHALTEN

AUSSPANNEN ..

AUFTANKEN.

Hotel Chesa Guardalej · CH-7512 Champfèr-St. Moritz Martina Pauchard · Mitarbeiterwesen Tel: 081 836 63 00 · Fax: 081 836 63 01 martina.pauchard@chesa-guardalej.ch www.chesa-guardalej.ch



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

0800 880 830 adecco.ch



Mitten in der Natur und doch in nur fünf Autominuten von Solothurn zu errei-chen, liegt das Restaurant Attisholz.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine(n)

Restaurationsfachangestellte(n)

der/die für das Wohl unserer Gäste in unserem Gourmetrestaurant sorgt (17 Punkte GaultMillau).

Wann dürfen wir Sie kennenlernen? Schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung gerne auch per Mail: info@attisholz.ch oder rufen Sie uns an 032 623 06 06. Wir informieren Sie gerne. www.attisholz.ch

REGULA UND JÖRG SLASCHEK-HÜGLI 4533 RIEDHOLZ T 032 623 06 06 F 032 623 06 07

nfo@restaurant-attisholz.

MONTAG UND DIENSTAG GESCHLOSSEN

Wallis*Tourismus

Das Wallis gehört zu den attraktivsten Ferienregionen im Alpenraum. Das vielfältige Angebot, die einmalige Natur- und Bergwelt begeistern die Gäste

Zur Ergänzung von unserer Geschäftsleitung suchen wir eine(n)

Leiter/in Partnermarketing

Als Leiter/in Partnermarketing werden Ihnen weitreichende Kompetenzen und Aufgaben übertragen. Sie sind an der Umsetzung der Tourismuspolitik des Kantons Wallis beteiligt. Der laufende Restrukturierungsprozess in der Tourismusbranche wird durch Sie unterstützt. Sie arbeiten eng mit den touristischen Partnern und Leistungsträgern zusammen und unterstützen diese, damit das Wallis als gastfreundliche Destination mit qualitativ hochstehenden Angeboten und Dienstleistungen wahrgenommen wird.

- A höhere betriebswirtschaftliche Ausbildung (Betriebsökonom FH,
 Universität, dipl. Marketingleiter/in oder Tourismusexperte/in oder
 gleichwertige Ausbildung)
- erfolgreicher Marketing-Leistungsausweis in leitender Stellung im
- Tourismus

 Sprachen: Muttersprache französisch oder deutsch, mit ausgezeichneten Kenntnissen der jeweils anderen Sprache. Sehr gute
- Englischkenntnisse (weitere Sprachen sind erwünscht) hervorragende touristische Kenntnisse vom Wallis hohe Erfahrung und Kenntnisse bei der Einführung von neuen
- Kommunikations-Technologien Idealalter: 35 45 jährig

Persönliche Qualitäten:

- engagierte, kommunikative, ideenreiche und teamfähige Persönlichkeit
 erfolgsorientiertes Denken und Handeln, Durchsetzungsvermögen

Was wir bieten:

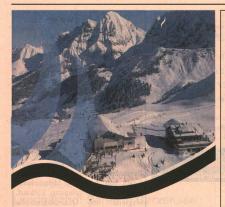
- ★ vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit ★ interessante und zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Stellenantritt: Sofort oder nach Übereinkunft

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an: Wallis Tourismus, Herr Herbert Volken, Präsident, Pré-Fleuri 6, 1950 Sion Für allfällige Auskünfte steht Ihnen Urs Zenhäusern, Direktor, Tel. 027 327 35 65, gerne zur Verfügung.



Wallis



Für unser neu umgebautes Free-Flow Restaurant mit angrenzender Schirmbar suchen wir ab Mitte Dezember für die Wintersaison 2010/11

Sous-Chef / Jungkoch (m/w CH) Barmitarbeiter/in mit Erfahrung im Gastgewerbe

Sie sind frontorientiert und schätzen den Umgang mit den Gästen. Wir bieten Ihnen eine Unterkunft im Haus, ein vergünstigtes Skiabo und allem voran eine erlebnisreiche Wintersaison. Weitere Informationen über unser Haus finden Sie auf www.hahnenmoos.ch.

Interressiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Adelboden - Lenk ... dänk!

Berghotel Hahnenmoospass AG I Bernhard und Marianne Spori-Beutter CH-3715 Adelboden I Telefon +41 (0)33 673 21 41 I info@hahnenmoos.ch



Mitten im Gletscherdorf Saas Fee, umrahmt von impo-santer Bergwelt, befindet sich unser heimeliges Famili-enhotel mit 50 Betten sowie dem gut besuchten rustika-len Ä-la-carte-Restaurant mit Sonnenterrasse.

Die Einzigartigkeit unseres Betriebes macht die Herzlich-keit aus, unterstützt von unserem Motto: «Hier sind Sie bei Freunden zu Gast!

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir für die kommende Wintersaison oder länger:

- erfahrene Servicefachkraft so wie
- freundliche/r Servicemitarbeiter/in

(gerne lernen wir Sie an)

Besuchen Sie unsere Homepage: www.hotel-tenne.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel-Restaurant Tenne

Fam. Richard u. Emanuela Berchtold-Bumann 3906 Saas Fee, Tel. 027 957 12 12



Fasten Seat Belts, it's Check-in Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurant-konzept 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 kulinarische Reise rund um die Welt.

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

Front-Office-Mitarbeiter/in

(Vollzeit oder Teilzeit)

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 Einsatzbereit-schaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung an der Rezeption und im Service und Ihren Sprachkentntissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwaten Sie ein junges, dynamisches Team und viele interessante und abwechslungsreiche Events.

Servicemitarbeiter/in

(Vollzeit oder Teilzeit)

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkentnitssen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben.

Zur Ergänzung unserer Galley Crew brauchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch einen

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 engagliert, kreativ und qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

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



Das 4*-Hotel La Margna zwischen See und Ortskern von St. Moritz lädt ein in eine Kulisse zwischen Engadiner Wohnkultur und klassischer Architektur. Mitarbeiter, welche die ungezwungenen, dem Mitmenschen zugewandten und weltoffenen Werte der Gastfreundschaft leben, die einheimische Hote-liersfamilie sowie authentische Materialien und Produkte machen aus einem Aufenthalt in unserem Hause ein einzigartiges Erlebnis. In 58 Zimmern ge-ben wir den individuellen Wünschen unserer Gäste nach echten Alpenferien Raum

Unsere Restaurants

Salle Nicolaus Hartmann - cuisine brut

Im Restaurant Salle Nicolaus Hartmann erleben unsere Gäste die grande hôtellerie» entspannt im Heute: Moderne Aromen und zeitlose Kochkunst im kontemporär interpretierten klassizistischen Rahmen.

Den Gästen mit Halbpension-Arrangements bieten wir hier die volle Auswahl von bis zu 11 täglich wechselnden Kreationen, welche auch das Å-la-carte-Angebot bilden.

Stüvetta – cuisine alpine

Das Restaurant Stüvetta lädt zur Neuentdeckung der traditionellen Gerichte
des Alpenbogens ein. Leicht interpretiert und spannend kombiniert aus den
besten Produkten der Region in authentischem Ambiente.

Offene Stellen

Réceptionist/in

Hotelerfahrung und mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F)

Night Auditor mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F), Hotel- und EDV-Erfahrung

Sous-Chef

Commis/Demi-Chef de Partie

Gastgeber/in Restaurant Stüvetta – cuisine alpine mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F)

Gastgeber/in Bar mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F)

Chef de Rang Salle Nicolaus Hartmann mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F)

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

Hotel La Margna, Familie Schweizer-Pitsch, Via Serlas 5, 7500 St. Moritz Telefon 081 836 66 00 / Fax 081 836 66 01 / info@lamargna.ch www.lamargna.ch

BELLEVUE TERMINUS HOTEL In Danag

Das Hotel Bellevue-Terminus bietet ein grosses und abwechslungsreiches Angebot für seine Gäste sowie vielseitige Aufgaben für seine Mitarbeiter. Für die kommende Wintersalson 2010/11 suchen wir noch verschiedene, junge, dynamische, extraordi-

ab November einen gelernten Koch (m/w) und einen Jungkoch (m/w), die von Burger bis Filet und von Bankett bis à la carte alles kochen können und dabei jeden glücklich

ab Dezember einige mit allen Wassern gewaschene, fixe, freundliche, lustige dem Nachtleben verfallene, sehr viel Arbeit leisten wollende, absolut teamfähige Service-Barmitarbeiter für das Yucatan (m/w), die vom Après-Ski, über den Speiseservice bis zur Party alles gerne machen und auch können

ab Dezember Service-Barmitarbeiter für das Buena Vista (m/w), die sich für Kaffee-sowie Weinkultur interessieren und sie gerne präsentieren, einen so schö-nen Service bieten, dass er der Lounge und seinen edlen Produkten gerecht wird, natürlich immer freundlich sind und gepflegte Umgangsformen haben

Alle Bewerber sollten sich in einem unkonventionellen, internationalen Team wohl fühlen, fliessend Deutsch sprechen, loyal und ehrlich sein, mit einem guten Sinn für Humor.

Gespannt warten wir auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per

Roger Filliger und Sina Hilsenbeck, Bahnhofplatz, 6390 Engelberg r.filliger@bellevue-terminus.ch, s.hilsenbeck@bellevue-terminus.ch

Bellevue-Terminus | Bahnhofplatz | CH-6390 Engelberg Fon +41 (0)41 639 68 68 | Fax +41 (0)41 637 44 49 www.bellevue-terminus.ch

BLA VAL bergspa hotel brigels



Brigels - Geheimtip im Bergtourismus.

Brigels, der kleine und feine Ferienort in Graubünden, entwickelt sich zielorientiert und Brigels, det kielne und teine Peterlori in Graubuniaeri, erinwickell sich zeichstellen sich kontinuierlich. Oder wussten Sie schon das Brigels zu den Orten mit der längsten Sonnenscheindauer der Schweiz gehört? Oder dass der ADAC Brigels mit dem 1. Platz als Skigebiet in der Schweiz unter "klein und fein" gekürt hat? Einen Golfplatz wo auf einem einmaligen Panorama-Plateau liegt? Oder den "Uaul Scatlè", der höchstgelegene Fichtenurwald Europas?

Lust auf eine Neueröffnung?

Dann starten Sie mit uns durch wir bieten unseren Gäste eine exklusive Ambiente mit neuen Suiten und Zimmer, Köstlichkeiten aus Küche und Weinkeller, ein neuer Spa sowie die Herzlichkeit von Ihnen....

Aus diesem Grund suchen wir Sie und haben folgende Saison/Jahresstellen zu besetzen:

- Rézeptionist/in
- Rézeptionspraktikant/in Kosmetikerin/Masseurin
- Chef de Bar
- Barmitarbeiter/in
- Serviceleiter/in - Commis/Chef de partie
- Servicemitarbeiter/in
- Küchenmitarbeiter
- Commis/Chef de Rang

Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen per Post oder E-Mail: Brigels Gastro AG, LA VAL bergspa hotel brigels, 7165 Brigels Familie Faber oder an hotel@laval.ch

CH-7165 BRIGELS | TEL +41 (0)81 929 26 26 | FAX +41 (0)81 929 26 27 | HOTEL@LAVAL.CH | WWW.LAVAL.CH



Suchen Sie die «etwas aussergewöhnliche» Arbeitsstelle? Bei uns finden Sie diese!

Für unser Bergrestaurant, mitten im Skigebiet von Obersaxen auf 1719 m.ü.M., suchen wir für die Wintersalson 2010/11 noch folgende Mitarbeiterinnen zur Ergänzung unseres jungen, kolle-glalen Teams.

Schneebar: Küche:

aufgestellte und verantwortungs-bewusste Mitarbeiter/innen

Koch/Köchin Hilfskoch/-köchin Officemitarbeiter/in

Restaurant:

Kellner/in Buffetmitarbeiter/in

SB Restaurant: Kassierer/in

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf, sind Sie motiviert und bereit für einen anspruchsvollen und interessanten Arbeitsplatz? Dann sind Sie bei uns richtig! Senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto an die folgende Adresse:

Bergrestaurant Wali, S.+.G. Stegmaier CH-7134 Obersaxen GR, oder rufen

Tel. +41/81 933 16 95 Fax +41/81 936 10 25 bergrestwali@gmx.ch







SERVICE

Mitarbeiter/in für unseren Speisesaal und Hotelbar

REZEPTION

Rezeptionspraktikant/in Gerne stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte zur Verfügung.

HOTEL REGINA TERME Fam. E. Loretan-Possa CH-3954 Leukerbad

Tel. 0041 027 472 25 25, Fax 0041 027 472 25 26 info@reginaterme.ch www.reginaterme.ch



In unser Hotel-Restaurant mit 25 Betten im Herzen von Adelboden mit anspruchsvoller à-la-carte Restauration und innovativer Küche suchen wir

Servicefachangestellte w/m mit Ausbildung/Berufserfahrung Koch (Entremetier) w/m

Stellenantritt mitte Dezember 2010

Sie üben Ihren Beruf mit Begeisterung aus, Kreativität und Engagement sind Ihnen ebenso selbstverständlich wie eine gute Zusammenarbeit in einem motivierten Umfeld, dann sind Sie die zukünftige Verstärkung in unserem Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Anruf. Familie Christine & Peter Willen



Der Landgasthof Sternen Muri mit 44 Zimmern ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unsere Restauration um-fasst Gaststube, Ä-la-carte-Restaurant Läubli, Gartenterrasse sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis zu 300 Per-

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:

eine/n Servicefachangestellte/n (D/F/E)

Wenn Sie eine vielfältige Tätigkeit in einem interessanten Umfeld suchen, freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung mit und suchen eine neue Herausforderung. Teamwork und das Wohl der Gäste liegen Ihnen am Herzen. Zudem bewahren Sie auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf.

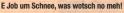
Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Landgasthof Sternen Muri Eva & Thomas König Thunstrasse 80, 3074 Muri 031 950 71 11 direktion@sternenmuri.ch



Für die kommende Wintersaison ca. ab 18. 12. 2010 suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen für unseren Familienbetrieb:

KÜCHE Jungkoch/-köchin in kleiner Küchenbrigade



Berggasthaus Gobeli an der Rinder-berg-Skipiste, 3770 Zweisimmen Restaurant, Sonnenterrasse, 35 Gäste-betten, sucht für Wintersaison 2010/11 zur Ergänzung des Teams folgende tüchtige und freundliche Mitarbeiter/ innen

Servicefachangestellte und Kellner/innen

Selbstständige Führung einer Service-station im Haus, Gratis-Skiabo Rin-derberg.

Es freut sich auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Fam. Wagner, Schmiedengasse 1, 3377 Walliswil Wangen, Tel. & Fax 032 631 21 74, www.gobeli.ch



WIR, ein junges und kleines Team mit viel Witz, suchen ab Dezember 2010

Servicefach-Angestellte (w) 100%

Deutsch sprechend, mit Erfahrung im À-la-carte-Service und Direktinkasso.

Unser Restaurant ist mitten im Schneesportgebiet Adelboden-Lenk, dänk...!

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich.

Therese Aellig, Restaurant Wildstrubel Kreuzgasse 8, 3715 Adelboden Tel. 033 6732107, Fax 033 6732111 www.restaurant-wildstrubel.ch



Arosa**** Golf- & Sporthotel

Für unser schönes 4*-Hotel an privilegierter Lage, mit 110 Betten und ver-schiedenen Spezialitätenrestaurants suchen wir für die bevorstehende Win-tersalson 2010/11 noch folgende Mitarbeiter

Réception: Chef de Réception (evtl. als Jahresstelle)

Chef de Rang Demi Chef de Rang

Commis de Rang

Küche: **Commis de Cuisine**

Wellness: Masseur/Masseurin

Um ein Teil unseres Teams zu werden, senden Sie Ihre Bewerbungsunter-lagen mit Foto per Post oder elektronisch an folgende Adressen:

Golf- & Sporthotel Hof Maran Herr Thomas Häring Direktor & Gastgeber Postfach 274 7050 Arosa

Tel. 081 378 51 51 Fax 081 378 51 00 E-Mail: hotel@hofm www.hofmaran.ch





Zentrum für Rehabilitation und Erholung

Rehaklinik // Hasliberg

Wo Patienten auch Gäste sind

Die Rehaklinik Hasliberg ist eine Klinik für orthopädische und kardiale Rehabilitation. Unsere Restauration verpflegt die Patientinnen und Patienten, Mitarbeitende und externe Gäste.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. November 2010 oder

Servicefachangestellte/r

- Wir erwarten von Ihnen
 gute Berufskenntnisse
- eine selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise
 angenehme Umgangsformen und hohe Sozialkompetenz
- · Offenheit für etwas Neues

- Sie finden bei uns

 e ein engagiertes Team, das sich auf ihre Mitarbeit freut

 e einen interessanten Arbeitsplatz

 Förderung der Fachkompetenz

- geregelte Arbeitszeitgute Sozialleistungen

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Rehaklinik Hasliberg AG Rita Abegglen, Leiterin Persona CH-6083 Hasliberg Hohfluh Telefon +41 33 972 55 55 rita.abegglen@rehaklinik-hasliberg.ch www.rehaklinik-hasliberg.ch



Die führende Privatklinikgruppe Hirslanden setzt mit ihren Kliniken Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen im Mittelpunkt.

Für die Klinik Hirslanden suchen wir nach Vereinbarung eine Persönlichkeit als

CHEF DE PARTIE 100%

- Abgeschlossene Berufsausbildung
 Erfahrung als Chef de Partie auf verschiedenen Posten
- Erfahrung in renommierten Betrieben Freude an einer selbständigen und verantwortungsvollen Aufgabe
- Teamfähig, flexibel und unternehmerisches Denken
 Gute Deutschkenntnisse

- Ihre Hauptaufgaben
 Selbständige Führung eines Küchenpostens
- Sicherstellung der Qualität der SpeisenEinhaltung und Umsetzung des Hygienekonzeptes

Regelmässige Arbeitszeiten sowie Abend- und Wochenenddienste gehören zu dieser Tätigkeit.

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

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Albert Hubmann, Küchenchef, T 044 387 25 21, gerne zur Verfügung

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik Hirslanden Mina Russo Personalveranwortliche Witellikerstrasse 40 8032 Zürich T 044 387 24 18 F 044 387 24 16 mina.russo@hirslanden.ch www.hirslanden.ch



of consequent has a sense of the second seco		
	and a reason that the reason of the reason o	ATTENDED TO THE OWNER OF THE OWNER
Direktion / Geschäftsleitung	The Contract of the	Pallida.
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hoteldirektorin für Aegypten	International	J19424
Vizedirektor	Region Bern	J19398
Stv. Geschäftsführerin Aklasi A. ansesoldseands sinia napriling aiz	Region Oberwallis	J19313
Geschäftsführer Geschäftsführe	Region Bern	J19354
Direktionsassistent/in	Region Oberwallis	J19338
	days end Sie für days b	bletnili satie
Verkauf / Marketing	The second secon	PLATE OF DESCRIPTION
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlassleiter/in	Region Zürich	J19376
Fischverkäufer/in	Region Zürich	J19359
direktion@sternenmurkdt	Total management of the second	
Réception / Front Office	Maria application and application	
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist m/w	Region Zentralschweiz	J19202
Front Office Manager/in	Region Bern	J19396
Chef de réception (m,w)	Region Bern	J19397
Réceptionist/-in	Region Basel	J19335
Receptionistin	Region Zürich	J19426
Praktikant/in Rezeption	Region Graubünden	J19327
Front Office Mitarbeiter/in	Region Zürich	J19378
Réceptionistin	Region Zürich	J19205
Teamleiter(in) User Relations	Region Zürich	J19381
Anfangsrezeptionistin	Region Graubünden	J19322
Chef de réception	Region Zentralschweiz	J19318
Night Audit Teilzeit 20%	Region Zürich	J19427
Night Auditor	Region Zürich	J19198
Réceptionistin	Region Graubünden	J19223
Praktikant/in Rezeption	Region Zentralschweiz	J19363
Receptionistin	Region Bern	J19356
Receptionistin	Region Zürich	J19411
Doorman/Chasseur	Region Zürich	J19191
Réceptionist/in	Region Mittelland (SO,AG)	J19343
Réceptionist/in	Region Oberwallis	J19340
The second of th	freut sich.	
Food & Beverage	ettig, Rastaurent Vijidabridali Jacob B. 3713 Apolipaden	A consult
Position, Arbeitgeber	Ort 078 880 x83 7010278	Job-Code
F&B Trainee (m)	Region Zürich	J19369
Restaurantleiter	Region Zürich	J19375
Vizedirektor	Region Bern	J19394
F&B Assistent/in	Region Oberwallis	J19187
Betriebsassistent	Region Bern	J19350
Food & Beverage Assistant (m/w)	Region Bern	J19405
Küche	a Black Bridge	B + 5 B
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Graubünden	J19317
Chef Tournant	Region Zürich	J19386
Pâtissier	Region Oberwallis	J19387
Loiter In Plaischahtailung	Pagion Pagal	T10215

Region Basel

Region Zürich

Region Zürich

International

International

Region Zürich

Region Bern

Region Bern

Region Zürich

Region Zürich

Region Zürich

Region Bern

Region Bern

Region Zürich

International

Region Zürich

Region Bern

Region Schaffhausen

Region Graubünden

Region Oberwallis

Region Oberwallis

Region Bern

Region Neuchâtel/ Jura

Region Zentralschweiz

Region Oberwallis Region Oberwallis

119315

J18928

J19421

J19364

J19321

J19383

J19382

J19186

119379

J19415

119380

J19377

I19423

J19400

119206

J19339

119358

J19430

J19429

J19209

J19422

J19210

J19213

J19366

J19346

Finden Sie Ihren

Viel Erfolg bei der Suche!

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

Traumiob mit hoteliob.ch!

ansehen.

LeiterIn Fleischabteilung

Küchenchef (England - Sussex)

Chef pâtissier (Luxury river cruise liner)

Commis de cuisine

Koch w/m

Chef de Partie

Chef de partie Jungkoch

Chef de partie

Chef Patissier

Chef de Partie

Pâtissier m/w

Küchenchef/ in

Diätkoch/köchin

Commis de cuisine

Commis de cuisine

Chef de Partie/Alleinkoch

Koch für temporäre Einsätze Chef de partie

Küchenchef

Chef de Partie (m/w)

Chef de Partie Patisserie

Sous-chef (Luxury river cruise liner)

Patissier

mit anspruchsvoller a-la-citric
Küche
Position, Arbeitgeber
Chef de Partie (w/m) Küchenchef/in (Luxury river cruise liner)
Commis de cuisine
Koch für temp. Einsatz
Koch für temp. Einsatz Catering Chef de partie
Chef de partie
Küchenchef in London
Chef de Partie Tournant (w/m)
Service / Restauration
Position, Arbeitgeber
Chef de service m/w
Chef de service (m)
Chef sommelier/sommelière Chef de vin
Commis de rang W 2004 (2001) 2003
Servicemitarbeiter (m/w) 60-80%
Servicefachmitarbeiter/Praktikant (m/w)
Servicemitarbeiter(in) Demi-chef de rang
Restaurantmanager Assistent/in
Commis de Service (m/w)
Chef de rang
Chefs de rang Chef de rang
Demi-chef de rang (England - London)
Rest. Manager/in (England - Wiltshire)
Praktikant/in Service and his riola hand and
Chef de rang spriebeimning henge Warner
Servicemitarbeiter/in 2000 Walland Walland
Serviceaushilfen/VIP Hostessen
Serviceaushilfen
Servicefachangestellte Servicefachangestellte
Serviceaushilfen
Commis de rang
Chef de service Bankett/m Bankett-Aushilfe
Restaurantleiter/in
Serviceangestellte(n)
Servicefachangestellte(n)
Restaurantleiter Servicefachangestellte/r
Chef de Rang
Bankettaushilfe m/w
Chef de service (England)
Restaurantleiter/in Zwei MitarbeiterInnen
Gastro-Allrounder/Innen
Chef de rang
Chef de rang Gastgeber /in
Curigorot / III
Bar / Events / Pankett
Bar / Events / Bankett
Position, Arbeitgeber
Responsable séminaires-banquets Barmitarbeiterin
Leiter/in Bar
Event ManagerIn
Barfachangestellte
Hauswirtschaft
Position, Arbeitgeber
Praktikant/in Hofa
Gouvernante (w)
Portier/Ablöse Officemitarbeiter (m)

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Sommelier/Sommelière junior (England)

Position, Arbeitgeber

Position, Arbeitgeber Chef de service m/w Chef de service (m)	Ort	Job-Cod
	D 1 CO. 1	
Chef de service (m)	Region Zürich	J1937
	Region Zürich	J1920
Chef sommelier/sommelière	International	J1918
Chef de vin	Region Oberwallis	J1918
Commis de rango W abov , son to a mu que d	Region Oberwallis	J1918
Servicemitarbeiter (m/w) 60-80% (128-00) (128-00)	Region Zürich	J1920
Servicefachmitarbeiter/Praktikant (m/w)	Region Bern	J1920
Servicemitarbeiter(in)	Region Mittelland (SO,AG)	J1920
Demi-chef de rang	Tessin be select our and a	J1920
Restaurantmanager Assistent/in	Region Oberwallis	J1921
Commis de Service (m/w)	Region Graubünden	J1922
Chef de range le transparation à la contraction à la cont	Region Graubünden	J1931
Chefs de rang	Region Oberwallis	J1932
Chef de rang	Region Zentralschweiz	11931
Demi-chef de rang (England - London)	International	J1932
Rest. Manager/in (England - Wiltshire)	International	J1932
Praktikant/in Service and hus dole fluggle and hus	Region Oberwallis	11936
Chef de rang	Region Bern	J1933
Chef de rang smobsimmos annos V must	Region Oberwallis	J1933
Servicemitarbelter/in	Region Bern	J1934
Serviceaushilfen/VIP Hostessen	Region Bern	J1934 J1934
Serviceaushilfen Serviceaushilfen	AND DESCRIPTION OF THE PARTY OF	J1934 J1934
	Region Bern	
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J1934
Servicefachangestellte	Region Bern	J1934
Serviceaushilfen	Region Mittelland (SO,AG)	J1935
Commis de rang	Region Zürich	J1936
Chef de service Bankett/m	Region Zürich	J1936
Bankett-Aushilfe	Region Zürich	J1937
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J1937
Serviceangestellte(n)	Region Oberwallis	J1938
Servicefachangestellte(n)	Region Oberwallis	J1938
Restaurantleiter	Region Zürich	J1939
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J1940
Chef de Rang	Region Bern	J1940
Bankettaushilfe m/w	Region Zürich	J1940
Chef de service (England)	International	J1940
Restaurantleiter/in	Region Oberwallis	J1940
Zwei MitarbeiterInnen ang spanjang hau aga	Region Ostschweiz	J1941
Gastro-Allrounder/Innen	Region Ostschweiz	J1941
Chef de rang	Region Graubünden	J1941
Chef de rang	Region Bern	J1941
Gastgeber /in	Region Schaffhausen	J1942
	Maria Maria	
Bar / Events / Bankett		

Ort

Ort

Ort

ganze Schweiz

ganze Schweiz

Region Bern

Region Graubünder

Region Graubünder

Region Oberwallis

Region Zentralsch

Region Zürich

ganze Schweiz

International

International

Region Oberwallis

Job-Code

J19214

J19224

J19349

J19414

J19328

Job-Code

J19407

J19201

J19373

119222

J19212

Job-Code

J19361

Ort

Region Zürich International

Region Bern Region Bern

Region Bern Region Bern

Region Bern International

Region Graubünde

Job-Code

119406

119353 J19352

J19357 J19395

J19420 J19227

Suisse romande

Svizzera italiana

Valais*tourisme

Maison du Valais - rue Pré-Fleuri 6 case postale 1469 - CH-1951 Sion I +41 (0)27 327 35 70 - F. +41 (0)27 327 35 71 info@valais.ch - www.valais.ch

Le Valais fait partie des régions touristiques les plus attractives des Alpes. Il offre, à ce titre, une diversité exceptionnelle de sites naturel et les plus prestigieux sommets de l'arc alpin. Aussi, vacanciers et touristes peuvent ils, chaque jour, y faire une découverte nouvelle.

Pour compléter notre équipe de direction, nous recherchons un(e)

Chef(fe) marketing-partenaires

En tant que dirigeant de ce secteur, vous aurez à démontrer des compétences et à assurer des tâches du plus haut niveau. Vous participerez à l'évolution de la politique touristique du canton du Yalais. Le processus actuel de renouvellement des structures du tourisme valaisan en fera expressément partie. Vous travaillerez en étroite collaboration avec les partenaires responsables des offices locaux et autres fournisseurs de prestations.

Profil souhaité :

- Formation supérieure en économie d'entreprise ou/et touristique (diplôme universitaire ou expert en marketing ou en tourisme ou formation équivalente)
- Excellents résultats obtenus dans une précédente position dirigeante dans le monde du tourisme

 Langues : maternelle française ou allemande, avec connaissances
- approfondies de l'autre langue. Maîtrise de l'anglais toute autre langue bienvenue
- ★ Connaissance approfondie du tourisme valaisan
- ★ Maîtrise des nouvelles techniques de l'information ★ Âge idéal : 35 45 ans

Profil d'exigences individuelles :

- Engagement personnel, sens de la communication Personnalité axée vers la réussite et le succès de ses entreprises. Capacité d'adaptation

- ★ Une mission offrant des tâches variées et un engagement du plus haut niveau
 ★ De bonnes conditions professionnelles et salariales

Entrée en fonction : de suite ou à convenir

Les offres avec documents usuels sont à adresser à: Valais Tourisme, Monsieur Herbert Volken, Président, Pré-Fleuri 6, 1950 Sion A disposition pour tout complément d'informations : Monsieur Urs Zenhäusern, directeur, tél. 027 327 35 65.

t mit einem insera







Wir sind das führende Ferienhotel- und Gastronomieunternehmen des Lago di Lugano, welches wirtschaftlich erfolgreich und unabhängig arbeitet. Unser Anspruch ist es, den heutigen Anforderungen eines zeitgemässen Erholungs- Freizeit- und Wellnessresorts durch ein breites und innovatives Angebot gerecht zu werden.

VIZEDIREKTOR

incharge of Food & Beverage

Teil der Aufgabe wie "Gastfreundschaft auf gehobenem Niveau zelebrieren". Ziel der Stelle: Sie vertreten die Direktion, betreuen den F&B-Bereich, sowie das Qualitäts- und Umweltmanagement (ISO 9001 u. ISO 14001). Als Hands-On Manager packen Sie persönlich im Service mit an und beeindrucken durch exzellente Gastgeberqualitäten. Mit klarer Führung Ihrer Mitarbeitenden und einem guten Ihrer Mitarbeitenden und einem guten Auge fürs Detail überzeugen Sie Gäste und Management gleichermassen. Solide Führungserfahrung, Hotellerie-Ausbildung und Praxis aus dem F&B-Bereich setzen wir voraus. Direkt am Gast fühlen Sie sich am Wohlsten. Logistisch, organisatorisch sind Sie fit; sprachlich auch: I ist ein luss; D/E bringen Sie mit, F von Vorteil.

Sie sind selbstbewusst, lösungsorientiert und kommunikativ geschickt. Der Eintrittstermin Dezember, bzw. nach Vereinbarung, käme Ihnen entgegen. - Interessiert? Hoher Arbeitsaufwand kommt Ihnen vertraut vor? Bereit die Ärmel hoch zu krempeln? Dann sollten wir use kennenlernen

orab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen: +39 0344 629 411

Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen! Annalisa De Maria

www.parco-san-marco.com



CASTELLO DEL SOLE



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Hotelfrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMiliau Punkten bewertet

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2011. SAISONDAUER VOM 8. APRIL BIS 23. OKTOBER!

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

LOCANDA BARBAROSSA: 1. Sommelier/Vertretung Chef de Service à la carte Restaurant

Sie sind ein versierter Berufsmann mit Sommelierdiplom und mehrjähriger Erfahrung im à la carte Bereich und beraten und verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste mit Freude. Zu Ihrem Vorteil gereichen sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch, Englisch und Französisch. Wir pflegen die «Italianità» was unsere Gäste sehr schätzen

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehört die Zusammenarbeit mit dem F&B Manager (Weineinkauf. Erstellen der Weinkarte, Kontrolle Weinbestand und Weinkeller).

Das Team besteht aus sechs Mitarbeitern. Als Stellvertreter des Chef de Service kümmern Sie sich um den guten Ablauf innerhalb des Teams sowie die Administration des Freitage-/Arbeitsplans.

ADMINISTRATION:

F & B Assistent F & B Praktikant (m/w)

Sie sind Abgänger oder Student einer Schweizer Hotelfachschule, oder verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe. Voraussetzung sind ebenfalls gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch, Französisch und Englisch. In Ihren Aufgabenbereich gehören sei es die Mitarbeit im administrativen als auch im servicetechnischen Bereich

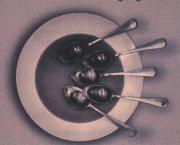
(GAULT-MILLAU)

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18 www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



Machen Sie am 16. Oktober mit! Dank Ihrer Hilfe werden viele Kinder satt.

Spenden Sie einen Teil der Einnahmen vom Welternährungstag an Terre des hommes - Kinderhilfe.





Mit 60 Franken können 10 Kits mit Grundnahrungsmitteln für schwangere Frauen und ihre Neugeborenen Terre des hommes in Afghanistan gekauft werden. 120 Franken reichen aus, um ein Kind während einem Jahr zu pflegen und zu ernähren! Unterstützen Sie uns: PC-Konto 10-11504-8 oder www.tdh.ch





Grosses beginnt mit einem Inserat.

Sehen Sie, was aus dem Jungen 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 Jungen mit der «Kooaba Paperboy»-App.

Alternativteilnahme: www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/junge

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**



GHMT

Nr. 38 / 23. September 2010

GRAND HOTEL MANAGEMENT TEAM

Innovativa società di management e consulenza alberghiera formata da un team di professionisti esperti del settore

per imminente riapertura dell'Hotel Bernina a Samedan – St. Moritz, seleziona candidati per le seguenti posizioni:

DIRETTORE OPERATIVO (Rif. DO09) FRONT OFFICE MANAGER (Rif. FOM09) **SALES EXECUTIVE (Rif. SE09) ADDETTO AL RICEVIMENTO (Rif. F009) GOVERNANTE (Rif. GO09) CAMERIERA AI PIANI (Rif. CP09)**

RESPONSABILE SALA RISTORANTE (Rif. RSR09) CAMERIERI DI SALA (Rif. CSR09)

BARMAN (Rif. BR09)

CHEF DI CUCINA (Rif. CC09) **CAPI PARTITA (Rif. CPCR09)**

Si richiede:

- precedente esperienza nel ruolo da ricoprire in alberghi di categoria 4 stelle
- conoscenza del mercato leisure (individuale e gruppi) montano
- (per il personale direttivo) bella presenza e cura nell'aspetto conoscenza della lingua tedesca e preferibilmente di altra lingua
- conoscenza del pacchetto Microsoft Office (per il personale
- impiegatizio)
 capacità di lavorare in squadra e possessori di atteggiamento proattivo
 forti doti di leadership (per il personale direttivo)
- flessibilità oraria

L'inserzione si riferisce indirizzata a candidati di entrambi i sessi. Per alcune posizioni è previsto il vitto e l'alloggio. I candidati ritenuti idonei, saranno contattati entro 20 giorni dalla data di inserzione.

PER TUTTE LE POSIZIONI E' RICHIESTA LA CONOSCENZA **DELLA LINGUA ITALIANA E TEDESCA**

Spedire Curriculum Vitae via mail con foto allegata, riferimento indicato e autorizzazione al trattamento dei dati al seguente recapito: e-mail: aurelio.tontini@ghmt.it web site: www.ghmt.it



Zur Ergänzung unseres Teams ieten wir folgende Arbeitsstelle an:

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in

Schrifliche Bewerbungen an:

Edgar Fassbind Posta Vernate CH-6992 Vernate

Stellengesuche

astroconsult &

Koch

n kleineren Team. Nebst einer Anstellung in der Küche ist unse en für eine Tätigkeit im lebensmittelverwandten Arbeitsbereich

Stellenvermittlungen

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

Stellenvermittlungsbüro Hotelia A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09 www.hotelia.ch

Hotel & Caterina

better work, better life

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

0800 880 830



HORESTO Tobs

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

Anzeigen





Heizgeräte-Ausstellung in 30 PanGas-Fachmärkten

Alle Standorte unter www.pangas.ch

* Aktion gültig bis 30.11.2010 oder solange Vorrat.

statt 379 COSYPOLO 6 Edelstahl, 6 kW, H = 106 cm statt 610.statt 365. statt 898.-**BURNY CONICAL** SAHARA inox inox, 13 kW, H = 225 cm Infarot-Heizung Masten versenkbar! ø 43×H 75,5 cm **FACKELPYRAMIDE** H = 225 cm

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché immobilien

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: hotelleriesuisses, 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 clientèlee Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

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
- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue
- Stellenangebote / Demandes d'emploi
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus
- CHF 1.80
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

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

4-farbig/quadri CHF 2.10

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces – Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadri Cl 1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30. – verrechnet.

- Ausgabe / Numéro - Erscheint / Parution - Anzeigenschluss / Délai

30. 9. 2010 27. 9. 2010

Nr. 39/2010 7. 10. 2010 4, 10, 2010

Nr. 40/2010

14. 10. 2010 21, 10, 2010 11, 10, 2010 18. 10. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Nr. 41/2010

Doppelnummern

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 42/2010

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.

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. 38 / 23. September 2010

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 Jahren

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-bauprojekte. Eine erste Analyse zum 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

Gasthof Adler 8427 RORBAS ZH



Zu verpachten Nähe Flughafen Zürich

historischer Gasthof mit renommierter Küche seit Jahrzehnten. Schöne Riegelräume und separater Bankettsaal, Gartenwirtschaft.

Antritt 1, März 2011, Für initiative Wirtsleute. Günstige Konditionen. Einmalige Chance.

Paul Bernath, Striegelgasse 11, 8548 Ellikon / Thur 052 375 11 41 17.00 bis 18.00 Uhr.

Gesucht Raum Basel/Baselland

Restaurant, wenn möglich mit 5-8 Zimmern und Saal bis 60 Personen

Es sollte sich um ein ausbaubares Restaurant an ruhiger Lage handeln. Wenn möglich Fachwerkbau. Keller und Nebenräumer für Lounge geeignet. Auch 2–3 kleine «Stuben» wären willkommen. Keine Inventarübernahme. Möglichkeit zum Umbauen auf unsere Kosten. Die Eröffnung ist auf nächstes Jahr im Herbst geplant.

Wir planen ein Gourmetrestaurant mit einer einmaligen Weinkarte in Europa.

Es werden nur gut dokumentierte Offerten beantwortet.
(Fotos, Links usw.)
Offerten bitte unter Chiffre 8565-4896 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Hotelierpaar möchte sein Lebenswerk in gute Hände übergeben und beabsichtigt das gut gehende und in Topzustand

Hotel-Restaurant***

zu verkaufen. Wenn Sie sich für einen Hotelkauf interessieren, verlangen Sie den Verkaufsprospekt bei

vikuna ag treuhand & finanzplanung Bahnhofstrasse 4A, 3900 Brig-Glis Tel. +41 (0)27 922 49 29 Fax +41 (0)27 922 49 25 reinhard.baerenfaller@vikuna.ch



Zu verpachten

Das bekannte KURHAUS WEISSENSTEIN *** ob SOLOTHURN

mit einmaliger Aussicht aufs Mittelland und die Berner Alpen ist ab Winter 2010/11 oder Übereinkunft neu zu verpachten.

Der Betrieb umfasst 23 Doppelzimmer und 4 Mehrbett-zimmer, Restaurant, grosse Terrasse, mehrere Bankett-und Seminarräume für bis zu 120 Personen, grosse Pächterwohnung und Mitarbeiterzimmer

Interessenten mit umfassender Ausbildung und Erfahrung in Restauration und Hotellerie senden ihre Bewerbung an:

Kurhaus Weissenstein AG z. H. Wolfgang Pinkwart, Heidenhubelstrasse 13 4500 Solothurn, Telefon 032 621 03 33 E-Mall: w.pinkwart@bluewin.ch

Aparte Hotel-Restaurantliegenschaft im östlichen Berner Oberland, an bester Verkehrslage, inmitten einer grosszügigen, gepflegten Parkanlage mit einmaligem Blick auf den See und die Berner Oberländer Alpen.

- Objektumfang:
 Gesamtfläche der Hotelanlage rund 12000 m²
 Gesamtfläche der Hotelanlage rund 12000 m²
 Gesamtfläche, 52 Zimmer/rund 80 Betten
 1 Chalet mit zwei Wohnungen
 Wellness-Bereich mit Hallenbad und Sauna
 3 Restauranträume mit total 94 Sitzplätzen, Saal mit 80 Sitzplätzen, Prarsase, telis überdeckt, mit 60 Sitzplätzen
 2 Seminarräume für je 40 Personen
 gepflegte Parkanlage

Parkanlage und Gebäudekomplexe sind dem 3-Stern-Komfort Parkaniage und sebaudekömplexe sind dem 3-stern-Komfort entsprechend erhalten und verfügen über eine rationell einge-richtete Infrastruktur für Küche und Hauswirtschaft, Mitarbei-terzimmer und Wohnungen, über 50 Parkplätze. Der Hotel-Re-staurantbetrieb beschäftigt rund 25 Mitarbeitende und wird von einer Direktion erfolgreich geführt. Die heutigen Eigentümer der Familien-Aktiengesellschaft möchten ihre Aktien mangels Nach-folns urdraufer.

Angaben zu den Kaufbedingungen stellen wir Ihnen gerne aufgrund Ihrer Anfrage mit Ihrer Vertraulichkeitserklärung zu und stehen Ihnen für Auskünfte zur Verfügung:

imhotel • Liliane Rentsch • Eigerstrasse 42 • 3007 Bern • Iiliar rentsch@imhotel.ch • Tel. 031 371 04 11 • Fax 031 371 04 19

Zu verpachten in Lugano 2-Sterne-HOTEL Garni

Gute, zentrale Lage in Seenähe. Aus Altersgründen suchen wir für unser sehr gut eingeführtes Hotel einen solventen Pächter (-Paar) einen solventen Pachter (-Paar) zur Übernahme nach Vereinbarung. Ganzjahresbetrieb, 21 Zimmer (renoviert), Parkplätze, grosse 3½-Zi-Wohnung. Übernahmepreis Fr. 295 000. – Kapitalnachweis ist erforderlich. Chiffre 8518-4858 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

GRIMENTZ - ANNIVIERS VS

à louer dès décembre 2010

le ioli café-restaurant le l'Hôtel Cristal ***

60 à 70 places assises et terrasse, totalement agencé. Tél. 079 291 25 13 margrith.odermatt@cristalhotel.ch

ZU VERKAUFEN: LANDGASTHOF LANDHUS

5300 Vogelsang-Turgi, Gemeinde Gebenstorf (Nähe Baden / Brugg)

Nachfolgeregelung



BDO AG · Herr Erich Walzer

Zu verkaufen nach Übereinkunft im Zuge der

4 ½-Zimmerwohnung und fünf Gastzimmer Eine 2-Zimmerwohnung sowie ein Studiozimmer Restaurant mit 40 Sitzplätzen und Stübli für 24 Pers. Grill im "Wintergarten", Anbau für 50 - 70 Personen und Terrasse, Kleines Stübli für 15 Personen

BDO



Wir verkaufen im Auftrag unserer Mandantin

EIN SKI- UND WANDERGEBIET IN DEN FIDERISER HEUBERGEN, AM FUSSE DES **MATTLISHORNS MIT**

drei Berggasthäusern mit über 50 Gastzimmern und insgesamt mehr als 200 Betten

zwei Wohnhäusern

drei Skiliften

über 145'000 m² Land

vier Bergquellen

Das wunderschöne und gut unterhaltene, etwas andere Tourismusresort ist unter anderem der Ausgangspunkt der längsten Schlittelbahn der Schweiz (12 km). Es gehört der Arflina AG, von der ein Mehrheitspaket am Aktienkapital zum Verkauf steht. Die Aktien können sowohl von Schweizern wie auch von Ausländern erworben werden.

Sind Sie interessiert?

Gerne senden wir Ihnen die Verkaufsdokumentation. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion. Weitere Informationen zu den Berghäusern finden Sie auf der Homepage www.heuberge.ch.

Gion Fravi Riedstrasse 8 • 8908 Hedingen • Tel. 044 760 52 18 Veia Granda 1H • 7440 Andeer • Tel. 081 630 72 08 info@fraviundfravi.ch • www.fraviundfravi.ch

Mitglied TREUHAND SUISSE

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

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

htr hotel revue