

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2011)  
**Heft:** 7

**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:** 02.02.2026

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



# stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche  
Le principal marché de l'emploi  
de la branche

htr hotel revue Nr. 7 / 17. Februar 2011



Aktuell über 1.000 Hotel-  
und Gastronomiejobs  
in der Schweiz.

Besuchen Sie  
[WWW.HOTEL-CAREER.CH](http://WWW.HOTEL-CAREER.CH)

htrnews

Newsletter der  
htr hotel revue

htr hotel revue



## Inhalt / Sommaire

|  |     |
|--|-----|
| Aus- und Weiterbildung .....             | 1   |
| Direktion/Kaderstellen .....             | 3-5 |
| Deutsche Schweiz .....                   | 5-8 |
| Suisse romande .....                     | 9   |
| Svizzera italiana .....                  | 9   |
| International/Marché international ..... | 9   |
| Stellengesuche/Demandes d'emploi .....   | -   |
| Immobilien .....                         | 10  |

## Mentaltraining

Drei Schritte  
auf dem Weg  
zum Erfolg:

Überprüfung der  
Lebenssituation,  
Selbstoptimierung  
und professionelles  
Mentaltraining.



Fotolia

# Erfolg ist planbar



**ANSGAR SCHÄFER**  
MANAGING PARTNER,  
SCHAEFER & PARTNER  
PERSONAL MANAGEMENT GMBH  
DÜBENDORF  
[WWW.SCHAEFERPARTNER.CH](http://WWW.SCHAEFERPARTNER.CH)

In persönlichen Coachings, Laufbahnberatungen und Vorstellungsgesprächen wird nicht selten gefragt: «Was soll ich machen, wenn es beruflich nicht vorwärts geht? Warum werde ich bei Beförderungen übergangen? Wieso komme ich bei Bewerbungen nicht zum Zug, und wieso bleibt mein persönlicher Erfolg aus?» Gleichzeitig klagen die Betroffenen häufig über Motivationsverlust, Frustration, Lustlosigkeit, Erschöpfungszustände, Existenzängste, und Überforderung.

## Lösungsansätze

Überprüfen Sie Ihre Persönlichkeit, Ihr Umfeld, Ihre Lebenssituation: Habe ich eine positive Ausstrahlung? Ist meine Motivation intakt? Bin ich ein guter Teamplayer? Ist meine berufliche Situation befriedigend?

Bin ich in der richtigen Branche? Setze ich meine Ressourcen optimal ein? – In seinem Buch «das Erfolgsprinzip» schreibt der Managementexperte Stephan N. Volker, man könne unsere Gesellschaft einteilen in Motoren, die antreiben (nur wenige), Räder, die mitlaufen (die grosse Mehrheit), und Bremsen, die hemmen (etwa jeder Zehnte). Hand aufs Herz: Wo finden Sie sich?

## Selbstoptimierung

Prüfen Sie, wie Sie Ihre Vorteile betonen können. Sprechen Sie Dinge aus, die Ihnen am Herzen liegen. Seien Sie bestimmt. Gehen Sie in die Offensive. Achten Sie auf Ihr Äusseres: Sind Sie optimal gekleidet? Adäquate Kleidung signalisiert Kompetenz. Überprüfen Sie Ihr Know-how sowie rhetorische und fremdsprachliche Fitness. Un-

terschätzen Sie nicht Ihre Lernfähigkeit! Managerqualitäten und Schlüsselqualifikationen wie strategisches Denken oder Teamfähigkeit kann man üben. Lernen Sie Nein sagen. Denn Ja sagen und Nein meinen ist der grösste Stress im Leben. Machen Sie nach erfolgter innerer und äusserer Optimierung, nach Stärkenausbau und Schwächenabbau den nächsten Schritt: Formulieren Sie Ihre Ziele und verankern Sie diese im Unterbewusstsein.

## Mentaltraining

Erlernen und wenden Sie Mentaltraining an! Eine sehr effektive tiefenpsychologische Trainingsmethode. Sie ermöglicht Ihnen, auf die inneren, unbewusst wirkenden Muster Einfluss zu nehmen, Gedanken zu steuern und Ziele im Unterbewusstsein

zu verankern. Mit dem Effekt, Ziele auch zu erreichen. Maya Brunold, eine der profiliertesten Schweizer Mentaltrainerinnen und Buchautorin, resümiert: «Das Leben ist das Produkt der Gedanken.» Nicht wenige Spitzensportler und Manager haben dies erkannt und sehen Mentaltraining als Erfolgsfaktor. Bewusste und unbewusste Persönlichkeitskräfte werden tiefgreifend aktiviert, Stress, Spannung und Disharmonie werden überwunden, brachliegende Ressourcen entwickelt und kreative Denkprozesse angeregt.

## Fazit

Dank professionellem Mentaltraining steigern Sie Ihr Selbstwertgefühl. Mental stark sein – ein wichtiges Element für den persönlichen und beruflichen Erfolg.



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:

[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch) Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

Schweizerische Nationalbibliothek NB  
Bibliothèque nationale suisse BN  
Biblioteca nazionale svizzera BN  
Biblioteca nazionale svizra BN



# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

## hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

### Direktion / Geschäftsleitung

| Position, Arbeitgeber                     | Ort                   | Job-Code |
|---|-----------------------|----------|
| Teamleiter Gastronomie                    | Region Bern           | J24884   |
| Betriebsassistent/in                      | Region Zürich         | J25016   |
| Restaurantleiter als Franchiseunternehmer | Region Bern           | J24843   |
| Pächter/in                                | Region Zürich         | J24907   |
| Betriebsassistent/in                      | Region Zentralschweiz | J25024   |
| Betriebsleiter/in                         | Region Zentralschweiz | J25015   |

### Marketing/Verkauf/KV/IT

| Position, Arbeitgeber        | Ort               | Job-Code |
|------------------------------|-------------------|----------|
| Projektleiter/in Marketing   | Region Ostschweiz | J24687   |
| Sales Manager                | Region Basel      | J24715   |
| Controlling & Administration | Region Zürich     | J24894   |
| Event Sales Coordinator/in   | Region Zürich     | J25014   |
| Direktions-Sekretärin        | Region Zürich     | J24890   |

### Reception/Reservation

| Position, Arbeitgeber                        | Ort                        | Job-Code |
|--|----------------------------|----------|
| Receptionist/in                              | ganze Schweiz              | J24897   |
| Assistant Front Office & Duty Manager        | Region Zürich              | J24931   |
| Réceptionniste                               | Region Zürich              | J24685   |
| Front Office Mitarbeiter/in                  | Region Ostschweiz          | J25019   |
| Receptionist                                 | Region Bern                | J25023   |
| Réceptions-Sekretärin                        | Region Zentralschweiz      | J24998   |
| Assistant Front Office Manager               | Region Bern                | J24986   |
| Front Office Manager                         | Region Bern                | J25002   |
| Assistant Front Office Manager               | Region Ostschweiz          | J24936   |
| Receptionist/in 50%                          | Region Bern                | J24975   |
| Front Office Manager/in                      | Region Zürich              | J21136   |
| Chef de réception - Front office Manager     | Region Waadt / Unterwallis | J25008   |
| Assistant Front Office Manager               | Region Graubünden          | J24916   |
| Mitarbeiterin für Reception u. Service       | Region Zentralschweiz      | J25011   |
| Guest Relation / Front Office Mitarbeiter/in | Region Zürich              | J24855   |
| Receptionist                                 | Region Zürich              | J24946   |
| Réceptionniste                               | Region Zürich              | J24701   |
| Receptionist/in/Anlass-Sekretärin            | Region Zentralschweiz      | J24845   |

### F&B/Catering/Events

| Position, Arbeitgeber              | Ort               | Job-Code |
|------------------------------------|-------------------|----------|
| Meeting & Event Management Trainee | Region Ostschweiz | J25020   |
| Bankettleiter -/in                 | ganze Schweiz     | J24943   |
| Catering Manager                   | Region Zürich     | J24896   |
| Catering Manager/in                | Region Zürich     | J25017   |

### Küche

| Position, Arbeitgeber                             | Ort                       | Job-Code |
|---|---------------------------|----------|
| Chef de partie                                    | Region Zentralschweiz     | J24997   |
| Jung-Pâtissier/Konditor                           | Region Zentralschweiz     | J24919   |
| Leitung Küche                                     | Region Ostschweiz         | J24918   |
| Koch/ Stv. Küchenchef 80-100%                     | Region Bern               | J24898   |
| Koch / Jungkoch                                   | Region Ostschweiz         | J24994   |
| Chef Pâtissier                                    | Region Bern               | J24976   |
| Jungkoch  | Region Zentralschweiz     | J25010   |
| Koch  | Region Bern               | J24899   |
| Chef de partie                                    | Tessin                    | J24866   |
| Koch/Köchin                                       | Region Mittelland (SO,AG) | J24912   |
| Tournant / Jungkoch                               | Region Zürich             | J24708   |
| Chef de partie Catering (England - Region London) | International             | J24978   |
| Chef de partie Entremetier                        | Region Zürich             | J24689   |
| Küchenchef  | Region Zürich             | J24910   |
| Chef de Partie                                    | Region Bern               | J24705   |
| Jungkonditor/Commis Pâtissier                     | Region Graubünden         | J24913   |
| Koch  | Region Graubünden         | J24911   |
| Chef de partie Entremetier                        | Region Zürich             | J24683   |
| Chef de Partie                                    | Region Bern               | J24848   |
| Chef de partie Bankett                            | Region Zürich             | J24686   |
| Sous-chef Catering (England - Region London)      | International             | J24977   |
| Chef de Partie                                    | Region Bern               | J24987   |
| Chef de partie                                    | Region Zentralschweiz     | J24922   |
| Commis de cuisine                                 | Region Bern               | J24887   |

### Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber                 | Ort                   | Job-Code |
|---------------------------------------|-----------------------|----------|
| Chef de rang / Servicefachangestellte | Region Zentralschweiz | J24996   |
| Chef de rang                          | Region Zürich         | J24688   |

### Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber                           | Ort                       | Job-Code |
|---|---------------------------|----------|
| Chef de rang                                    | Region Zürich             | J24684   |
| Restaurationsfachfrau/fachmann                  | Region Bern               | J24691   |
| Servicefachmitarbeiter(in)                      | Region Zürich             | J24703   |
| Servicefachmitarbeiter/-in                      | Region Zürich             | J24707   |
| ServicefachmitarbeiterIn 70-80%                 | Region Mittelland (SO,AG) | J24914   |
| Dame de Buffet                                  | Region Genf               | J25001   |
| Servicefachangestellte                          | Region Zentralschweiz     | J24921   |
| Commis de Rang                                  | Region Zürich             | J24856   |
| Servicefachkraft                                | Region Graubünden         | J24935   |
| Servicefachangestellte                          | Region Ostschweiz         | J24938   |
| Chef de Service                                 | Region Bern               | J24989   |
| Gastgeber/in                                    | Region Bern               | J24993   |
| Maitre d'hôtel                                  | Region Ostschweiz         | J24968   |
| Chef de Bar                                     | Region Bern               | J24991   |
| Restaurationsfachfrau/-mann                     | Region Bern               | J25009   |
| Servicefachmitarbeiter                          | Region Zentralschweiz     | J25018   |
| Commis de rang                                  | Region Graubünden         | J24851   |
| Restaurationsfachfrau/-mann                     | Region Zürich             | J24958   |
| Restaurant Manager/in (Irland - Region Wexford) | International             | J24959   |
| Commis de rang (Irland - Region Carlow)         | International             | J24982   |
| Chef de rang (Irland - Region Carlow)           | International             | J25027   |
| Serviceleiter/in                                | Region Zentralschweiz     | J24995   |

### Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber                        | Ort                   | Job-Code |
|--|-----------------------|----------|
| Hauswirtschaftsleiter/in                     | Region Zürich         | J24892   |
| 2. Gouvernante/Anfangsgouvernante            | Region Zentralschweiz | J24920   |
| Haustechnik 60-100%                          | Region Zürich         | J24937   |
| Portier                                      | Region Graubünden     | J24700   |
| Aushilfe Zimmerreinigung (ca. 50%)           | Region Zürich         | J24942   |
| Betriebsmitarbeiter                          | Region Basel          | J24947   |
| Betriebsmitarbeiterin Kantine 50 %           | Region Basel          | J24950   |
| Leiter/in Hotellerie 80-100%                 | Region Bern           | J24960   |
| Gruppenleiterin/Gruppenleiter Reinigung 80 % | Region Bern           | J24970   |
| Teamleader Housekeeping                      | Region Zürich         | J24702   |

### Beauty/Wellness/Fitness

| Position, Arbeitgeber                  | Ort               | Job-Code |
|--|-------------------|----------|
| Wellnesstrainerin / SPA Réceptionniste | Region Bern       | J24985   |
| Kosmetikerin                           | Region Graubünden | J24854   |
| Teamleiter/in Wellness                 | Region Graubünden | J24917   |
| Fitness-Trainer (Teilzeit)             | Region Bern       | J24992   |
| Kosmetikerin mit Massageerfahrung      | Region Graubünden | J24915   |

### Diverses

| Position, Arbeitgeber                  | Ort                       | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Instandhaltungsfachmann                | Region Mittelland (SO,AG) | J24909   |
| Roomservice 30% abends in Privatklinik | Region Basel              | J24974   |

### Express Stellengesuche

| 1     | 2  | 3  | 4  | 5          | 6        |
|-------|--|----|----|------------|----------|
| B1279 | Ass. F&B Manager/Ass.Event Manager/Reception/Marketing/Bar | 33 | CH | per sofort | D F E DK |
| B1739 | Chef de Rang   | 33 | SK | per sofort | D E SK   |
| B329  | Chef de service/Gastgeber/Servicefachangestellter          | 54 | AT | per sofort | D F E    |
| B1142 | Direktion/Reception/Marketing                              | 48 | DE | per sofort | D F E E  |
| B1752 | Empfang/Reception/Housekeeping                             | 28 | CH | per sofort | D E      |
| B1674 | F&B Bereich/Service  | 47 | AT | per sofort | D F E E  |
| B731  | Küchenchef   | 43 | DE | per sofort | D F E E  |
| B1486 | Manager mit Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation  | 42 | CH | per sofort | D E      |
| B140  | Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung                     | 45 | DE | per sofort | D E      |
| B1719 | Reception/Betreuung von Gruppen/Sonstiges                  | 21 | RU | per sofort | D F E RU |
| B1574 | Réceptionist oder Back Office                              | 53 | CH | per sofort | D F E E  |
| B1736 | Reiseleitung / Reception                                   | 24 | CH | per sofort | D F E ES |
| B1725 | Rezeption/Administration                                   | 43 | CH | per sofort | D ES     |
| B1746 | Service  | 27 | GR | per sofort | D E GR   |
| B1747 | Sous-Chef/ Küchenchef                                      | 32 | CH | per sofort | D F      |
| B1753 | Tourismus  | 28 | HU | per sofort | D F E    |

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

4 Nationalität - Nationalité  
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée  
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 14. 2. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)



**stockhorn**  
BERGE SEEN

**Arbeitsplatz mit Aussicht**  
Für den Start in die Sommersaison suchen wir spätestens ab Mitte April 2011

**Küchenchef (m/w)**  
mit ganzjähriger Anstellung

Einsatz im Panorama-restaurant Stockhorn, gelegentlicher Abendbetrieb, 5 Tage-Woche mit Wochenend-Einsatz.

Ihre Aufgabe: Angebotsgestaltung und Menüentwicklung, Mitarbeiterführung und Schulung, Bestellwesen, Umsetzung der Vorschriften, aktive Mitarbeit in Küche.

Wir freuen uns auf eine führungsgewohnte und kontaktfreudige Person mit sorgfältiger Arbeitsweise sowie der Bereitschaft für flexiblen Einsatz. Mehrjähriger Erfahrung in der zu besetzenden Funktion ist erforderlich.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Gastro-Leiter **Urs von Allmen: Natel 079 263 11 55**

**Stockhornbahn AG**  
Alfred Schwarz  
Geschäftsführer  
3762 Erlenbach i.S.

Tel. 033 681 21 81  
Fax. 033 681 21 25  
alfred.schwarz@stockhorn.ch  
www.stockhorn.ch

**Bernerhof Gstaad**  
DAS WANDERHOTEL.

Wir sind ein persönlich geführtes 4 Stern Hotel im Zentrum von Gstaad. Haben 90 Betten und 4 Restaurants mit total 300 Sitzplätzen.

Nach Vereinbarung suchen wir

**Leiter der Administration (w/m)**

Sie überzeugen durch sicheres Auftreten und lieben selbstständiges Arbeiten. Französisch und englisch in Wort und Schrift sind für Sie keine Fremdsprachen.

**Ihr Aufgabenbereich**

- Mitarbeiter Administration
- Qualitätsbeauftragter im Q3 zertifizierten Betrieb
- Vorbereitung des monatlichen Abschlusses
- Gestaltung der Karten unserer Restaurants
- Mitglied im Führungsteam

Für Fragen über Ihren zukünftigen Traumjob können Sie Thomas Frei gerne kontaktieren.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

Thomas Frei, Gastgeber  
Bernerhof Gstaad  
3780 Gstaad

thf@bernerhof-gstaad.ch  
www.bernerhof-gstaad.ch  
facebook.com/BernerhofGstaad

Herzlich Willkommen im Paradies.

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

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

**hotel chesa rosatsch**  
www.rosatsch.ch

Der Geheimtipp im Engadin. Das 4-Sterne-Hotel mit dem Charakter einer authentischen und zeitgemässen Chesa Engadina.

Restaurant Stüvas Rosatsch – Bündnerspezialitäten mit italienischem Einfluss (14 Gault-Millau-Punkte).

**Neueröffnung Restaurant Uondas, 17. Juni 2011**  
Holzofenspezialitäten, Pasta und Grill

**Ab Mai/Juni 2011 suchen wir in Jahresstelle eine/n Restaurantleiter/in**

Sie haben eine gute Fachausbildung, sind eine kommunikative, starke Persönlichkeit und Gastgeber aus Leidenschaft. Gästebetreuung, Fremdsprachen (D/E) und Führungsstärke zählen zu Ihren Kompetenzen.

Das Führen und Schulen des motivierten und jungen 6- bis 8-köpfigen Serviceteams und das tägliche Mitarbeiten im Service bereitet Ihnen Spass.

Sie teilen mit uns den Sinn für hohe Qualität, ehrliche Gastfreundschaft und persönliche Gästebetreuung und setzen alles daran, die Erfolgsgeschichte mit der Neueröffnung unseres Restaurant Uondas da l'En weiterzuführen.

In Celerina, unweit von St. Moritz bieten wir einen modernen Arbeitsplatz direkt am Fluss Inn. Zielstrebige Mitarbeitende profitieren von internen und externen Weiterbildungsmöglichkeiten in den Bereichen Produktschulung, Kommunikation und Sprachkenntnissen. Haben Sie Freude am Engadin und an den Bergen und können Sie sich ein längerfristiges Engagement bei uns im Hotel Chesa Rosatsch vorstellen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Anruf.

**Hotel Chesa Rosatsch**  
Direktion: Ueli Knobel - 7505 Celerina/St. Moritz  
direktion@rosatsch.ch - www.rosatsch.ch, Tel. 081 837 01 01

**Beausite Park Hotel**  
Spa Jungfrau Wengen Schweiz

Unser führendes \*\*\*\*-Superior-Ferienhotel mit 40 Zimmern, einem Restaurant, Bar und einem Wellnessbereich lädt zum Wohlfühlen und Entspannen ein. Das Beausite Park Hotel liegt herrlich inmitten einer schönen Parkanlage in Wengen. Der Zwei-Saison-Betrieb (Sommer/Winter) spricht nationale und internationale Individualgäste an.

Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir per 1. Mai 2012 zwei qualifizierete Persönlichkeiten als

**Direktionspaar**

Ihre Aufgabe besteht darin, den gesund finanzierten Betrieb (www.parkwengen.ch) mit all seinen Angeboten mit hohen Qualitätsansprüchen zu führen, das Produkt zu pflegen und weiterzuentwickeln sowie die Nachfrage zu sichern und auszubauen. Mit Professionalität und gelebter Gastfreundschaft setzen Sie die unternehmerischen Jahresziele um.

Für diese Aufgabe wenden wir uns an Persönlichkeiten mit fundierter Hotelfachausbildung und nachgewiesener Führungserfahrung in der Hotellerie. Spezielle Kenntnisse der Ferienhotellerie bzw. des Freizeit-Marktes sind von Vorteil. Ihr Idealalter liegt zwischen 30 und 45 Jahren.

Sie haben ein besonderes Flair für eine internationale Kundschaft, sind sprachgewandt (d, e, f erforderlich, i, s, wünschbar), verkaufs- und marketingorientiert, in der Lage Ihr Team motivierend zu führen und die regionalen Beziehungsnetze sowie unsere Kooperationen zu pflegen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis zum 10. März 2011 an Beausite Park Hotel, Erich Leemann, Besitzer und Präsident des Verwaltungsrates, 3823 Wengen. Für weitere Informationen steht Ihnen Erich Leemann telefonisch (Tel. +41 33 856 51 61) oder per E-Mail (leemann@parkwengen.ch) gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Chef de Service (ServiceleiterIn)**

Mit Ihrer extrovertierten, dynamischen Persönlichkeit sind Sie der geborene Gastgeber und Verkäufer, der unsere Gäste mit offener Ausstrahlung, Flexibilität und grosser Dienstleistungsbereitschaft begeistert. Mit Sozialkompetenz und Organisationstalent motivieren und inspirieren Sie Ihr Team von über zehn Voll- und TeilzeitarbeitnehmerInnen zu ausgezeichneten Leistungen.

Ihre Management- und Führungsaufgaben erstrecken sich vom Frühstücks-, Pensions- und à-la-carte-Service bis hin zur perfekten Ausrichtung von Anlässen in Zusammenarbeit mit der Meeting & Event ManagerIn.

Für diese herausfordernde Kader-Position verfügen Sie über eine abgeschlossene branchenbezogene Ausbildung und haben sich idealerweise breit weitergebildet. Sie suchen eine neue langfristige Aufgabe und sind in ähnlicher Position bereits zwei Jahre tätig. Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sowie sehr gute Kenntnisse der englischen und französischen Sprache sind Voraussetzung für die Stelle als TeamleiterIn und Kadermitglied.

Wir bieten Ihnen die einmalige Möglichkeit, in einem optimalen Arbeitsumfeld, einem eingespielten Team und wunderschönem Ambiente, persönlich wie auch beruflich zu wachsen.

Kontaktieren Sie Gerald Nowak, Direktor für weitere Informationen oder senden Sie Ihren Lebenslauf, auch per Email (direktion@eden-spiez.ch) an nebenstehende Adresse.

**Das einzigartige «Unique»  
Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!**

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

**4 Restaurants:**  
Borghetti & Piana Factory  
Ristorante Portofino  
Broken Tex Mex Grill  
Brown Cow Steak Bar

**5 Bars & Clubs:**  
THE PINK LUX MUSIC BAR  
Broken Bar Disco  
Loft club lounge  
Dipa Caesar Lounge Bar  
Brown Cow Pub

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung  
**Sous-Chef in Jahresstelle**  
Und ab Frühling 2011  
**RezeptionistIn in Jahresstelle**

Sie sind verantwortungsbewusst, flexibel, teamfähig und einsatzbereit.

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:  
Hotel Post Zermatt, zHv Herr Daniel Droz, Vizedirektor  
Bahnhofstrasse 41, CH - 3920 Zermatt  
daniel.droz@hotelpost.ch, Tel: 027 967 19 31, www.hotelpost.ch

Bahnhofstrasse 41  
027 967 19 31  
www.hotelpost.ch

Unique  
HOTEL POST  
Zermatt  
restaurants • bars • clubs

**Restaurant Wirtschaft zur Höhe  
in Zollikon bei Zürich**

Wir suchen einen **Küchenchef** (kann auch weiblich sein) mit vielen guten Ideen.

Vier gelernte Köche, zwei Lehrlinge sowie zwei Hilfskräfte freuen sich auf einen Chef, der am «Herd steht».

Wir pflegen eine Frischmarktküche mit klassischem Hintergrund. (14 GM)

Eintrittsdatum ca. Mitte April.

Wir freuen uns, Ihnen unseren Betrieb vorstellen zu dürfen.

Esther und Tony Scherrer, Höhestasse 73, 8702 Zollikon  
Telefon 044 391 59 59, Fax 044 392 00 02  
E-Mail: Scherrershoi@bluewin.ch  
www.wirtschaftzurhoehe.ch  
Montag geschlossen

**lenkerhof**  
alpine resort

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

Wir suchen für unser Kader ab **Mitte März 2011** oder nach Vereinbarung eine/n:

**Front Office Manager (D/F/E)**

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

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:  
**Lenkerhof alpine resort**  
Jan Stiller  
3775 Lenk im Simmental  
Tel. 0041 (0)33 736 36 36  
E-Mail: bewerbung@lenkerhof.ch **www.lenkerhof.ch**

**EDEN**  
HOTEL  
RAUM  
ZUM SEIN

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





Direkt im Herzen des beliebten Ferienortes Arosa auf 1800 Metern Höhe bietet das **Sporthotel Valsana** 73 komfortable Zimmer und Suiten. Im und um das Viersterne-Superior-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellnessangebot. Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen Teams.

## AROSA PUR

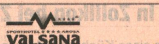
Wir suchen ab Juni 2011 einen engagierten, motivierten

und einsatzfreudigen **KÜCHENCHEF** in Jahresstellung, welcher zusammen mit dem gesamten Küchenteam unsere anspruchsvollen Feriengäste vom In- und Ausland kulinarisch auf das Höchste verwöhnen möchte.

Haben Sie bereits Erfahrung als Küchenchef oder Sous-Chef in der Vier- oder Fünfstern-Saisonhotellerie im In- und Ausland gewonnen? Kennen Sie sich mit den Schweizer Lebensmittel- und Hygienegesetzen aus? Können Sie sich vorstellen ein elfköpfiges Küchenteam zu führen und zu motivieren? Wenn ja, dann freuen wir uns auf Sie!

Wir sind ein junges und dynamisches Team und bieten Ihnen die Möglichkeit sich und Ihre Ideen einzubringen und somit

Mehr über unser Sporthotel erfahren Sie unter [www.valsana.ch](http://www.valsana.ch). Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Direktor Daniel Durrer-Fässler, Sporthotel Valsana. Erste Fragen beantworten wir auch gerne telefonisch.



CH-7050 Arosa  
Tel. +41(0)81 378 63 63 Fax +41(0)81 378 63 64  
[www.valsana.ch](http://www.valsana.ch) info@valsana.ch

MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

1170-5802

## Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der 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 Syngenta

Schaffhauserstrasse, 4332 Stein  
suchen wir per 01. April 2011 eine/n

### Betriebsassistent/in

**Ihre Aufgabe:** Sie unterstützen die Betriebsleitung bei der betriebswirtschaftlichen Organisation und Führung des Betriebes und vertreten diese bei deren Abwesenheiten. Sie helfen bei der Einsatzplanung, Führung und Schulung der 6 Mitarbeitenden im täglichen Business sowie an Caterings und Anlässen mit. Im Weiteren sind Sie für die Angebotsplanung, die Bearbeitung von Catering-Anfragen sowie das Bestell- und Inventarwesen mitverantwortlich. Sie helfen aktiv an der Front mit und unterstützen auch bei Bedarf in der Küche. Das Personalrestaurant der Syngenta besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant mit 144 Plätzen sowie einem bedienten Teil mit 40 Plätzen. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag im Tagesdienst in verschiedenen Schichten zwischen 06.00 bis 20.30 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen flexibel einsatzbereit.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine dienstleistungsorientierte, vertrauenswürdige und selbständige Persönlichkeit, welche über eine abgeschlossene Koch-Ausbildung sowie Berufserfahrung in der Küche verfügt. Sie bringen gute Deutsch- und Englischkenntnisse sowie IT-Erfahrung mit. Zudem haben Sie von Vorteil eine gastronomische Weiterbildung absolviert und haben bereits erste Führungserfahrungen sammeln können. Sie handeln im Interesse der Unternehmung und lassen sich nicht unter Druck setzen. Auch unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig sowie effizient, lösen Probleme systematisch und entwickeln neue Ideen. Vorgegebene Qualitätsstandards setzen Sie konsequent um. Konflikte erkennen Sie frühzeitig, ergreifen vorbeugende Massnahmen. Zudem nehmen Sie Bedürfnisse des Gegenübers wahr und begegnen Sie bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen.

**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 Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

### ZFV-Unternehmungen

Flielistrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 41 388 35 05, F +41 41 388 35 36  
[info.zfv.ch](http://info.zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

1140-5802



PILATUS-BAHNEN AG  
Schlossweg 1  
6010 Kriens / Luzern  
Schweiz

Tel. +41 (0)41 329 1111  
Fax +41 (0)41 329 1112  
[info@pilatus.ch](mailto:info@pilatus.ch)  
[www.pilatus.ch](http://www.pilatus.ch)

Die **PILATUS-BAHNEN AG** bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugslebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotel & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir per März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

### Teamleiter/in Küche Hotel Pilatus-Kulm

Bei Fragen zu dieser Stelle wenden Sie sich bitte direkt an Herr Peter Lachmaier, Küchenchef unter Telefon 078 655 63 00.

per April 2011 oder nach Vereinbarung eine

### Gouvernante

### Chef de Service Hotel Pilatus-Kulm

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter: [www.pilatus.ch](http://www.pilatus.ch).

### Wir bieten Ihnen

- Eine unbefristete Anstellung bei der Selbstständigkeit gefragt ist
- Vorwiegend Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- Einen vielseitigen Arbeitsplatz auf 2132 m.ü.M.
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

Wir freuen uns über Ihre detaillierte und vollständige Bewerbung mit Foto.

**Ruth Ott**  
Leiterin Personal  
[ruth.ott@pilatus.ch](mailto:ruth.ott@pilatus.ch)  
Telefon 041 329 11 30

2132 Möglichkeiten über Meer

1140-5802

## FERIENVEREIN

Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ihr Ferienverein» vier Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum. Dank unserer konsequenten Multigenerationenausrüstung und einer Infrastruktur, die in der Schweizer Mittelklassehotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition.

Wir suchen für unser Hotel Valaisia in Crans-Montana eine kommunikative, organisationsstarke Gastgeberpersönlichkeit als

## HOTELDIREKTOR/IN

oder Direktionspaar

### Ihre Herausforderung

Hospitality ist für Sie kein Fremdwort, sondern Ihre Leidenschaft. In dieser anspruchsvollen Aufgabe führen Sie unser gut eingeführtes Haus mit 111 Zimmern und einer Wellnessanlage nach betriebswirtschaftlichen und nachhaltigen Grundsätzen. Durch Ihre pragmatische und klare Führung bauen Sie zusammen mit Ihrem Kader klare Strukturen auf und optimieren die Abläufe laufend. Mit Ihren Mitarbeitenden setzen Sie alles daran, Erstkunden als Stammgäste zu gewinnen. Sie pflegen den Kontakt zu lokalen Partnern und übernehmen die Promotion für den regionalen Markt mit Unterstützung des Marketings in Bern.

### Ihre Kompetenzen und Erfahrungen

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie mit guten betriebswirtschaftlichen Kenntnissen und einigen Jahren Erfahrung in einer ähnlichen Position. Ausgezeichnete Umgangsformen, Leidenschaft für den Beruf und ein ausgeprägtes Organisations- und Qualitätsbewusstsein gehören zu Ihren Stärken. Ihre Leistungsbereitschaft und Macherqualitäten haben Sie bereits an verschiedenen Orten unter Beweis gestellt. Sie verfügen über vorzügliche kommunikative Fähigkeiten und Ihr Auftreten ist angenehm und positiv. Ihre Muttersprache ist Deutsch oder Französisch und Sie verfügen über ausgezeichnete Kenntnisse der anderen Sprache. Italienisch- und Englischkenntnisse sind von Vorteil.

### Unsere Leistungen

Sie sind direkt dem CEO der POSCOM Ferien Holding AG unterstellt und profitieren von kurzen Entscheidungswegen. Umfangreiche Kompetenzen ermöglichen ein selbstständiges Arbeiten. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Es erwartet Sie ein gut eingeführtes und motiviertes Team.

Weitere Informationen finden Sie unter  
[www.ferienverein.ch](http://www.ferienverein.ch) und [www.hotel-valaisia.ch](http://www.hotel-valaisia.ch)  
Auskünfte erteilt Ihnen Daniel Renggli, CEO, T +41 31 387 87 50

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse richten:  
daniel.renggli@ferienverein.ch oder POSCOM Ferien Holding AG, Daniel Renggli,  
Tschärnerstr. 37, CH-3007 Bern

[www.ferienverein.ch](http://www.ferienverein.ch)

1140-5802



GRINDELWALD

**Lebhaftes 4\*-Hotel im Herzen des Dorfes.**  
80 Betten, 2 Restaurants, Bar & Diskothek.

Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams haben wir per Frühling 2011 oder nach Vereinbarung folgende Stelle neu zu besetzen:

### Chef de Réception (m/w)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie und entsprechende Erfahrung an der Réception. Sie besitzen gute Umgangsformen und eine hohe Dienstleistungsbereitschaft. Ausserdem sind Sie dynamisch und haben einen ausgeprägten Teamgeist.

Allen Initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Kaderstelle in aufgestellter Atmosphäre.

Erste Eindrücke erhalten Sie auf unserer Homepage.

[www.spinne.ch](http://www.spinne.ch)

Sind Sie interessiert?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

### HOTEL SPINNE

A. & M. Kaufmann

CH-3818 Grindelwald

Tel. 033 854 88 88 E-Mail: [hotel@spinne.ch](mailto:hotel@spinne.ch)

1140-5802



RESTAURANT & EVENTS

Für unseren lebhaften Seminar- und Restaurantbetrieb mit marktfreischer, regionaler Küche und grosser Terrasse direkt am Pfäferssee

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

### Küchenchef und Chef de Service 100%

sowie

### Servicemitarbeitende voll- und teilzeit

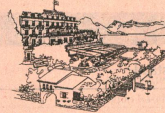
Sie sind deutschsprachig, haben eine abgeschlossene Berufsausbildung, bringen mehrjährige Erfahrung in leitender Funktion in Gastronomiebetrieben mit und sind mind. 26 Jahre alt.

Wir bieten Ihnen ein interessantes Arbeitsumfeld sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Bewerbung nur schriftlich mit kompletten Unterlagen (Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse) an Herrn Oliver Künzli:

L'aaq Gastronomie AG  
Usterstrasse 39, 8330 Pfäfers, Schweiz  
Telefon +41 (0)44 952 30 00  
[info@laaq.ch](http://info@laaq.ch), [www.laaq.ch](http://www.laaq.ch)

1130-5802



Hotel Beau Rivage Weggis

### Die Sommersaison 2011 am Vierwaldstättersee

Für unser direkt am See gelegenes \*\*\*\*Sterne-Ferienhotel suchen wir für die Sommersaison freundliche, gepflegte und zuverlässige Mitarbeiter:innen.

Zur Führung und Leitung unseres gehobenen à-la-carte-Services (14 Pkt. Gault Millau) ist die Stelle der/des

### Serviceleiter/in

neu zu besetzen. Wir suchen eine Gastgeber-Persönlichkeit mit einem gepflegten, zuvorkommenden Auftreten. Stellenantritt 1. April 2011.

und zur Ergänzung unseres Teams fachlich ausgewiesene und einsatzfreudige

### Chef de rang / Servicefachangestellte m/w

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können.

Hotel Beau Rivage  
6353 Weggis am Vierwaldstättersee  
Dorly und Urs-Peter Geering  
Telefon 041 392 79 00  
[upg@beaurivage-weggis.ch](mailto:upg@beaurivage-weggis.ch)  
[www.beaurivage-weggis.ch](http://www.beaurivage-weggis.ch)

Mitglied von Sélection Suisse  
Vereinigung führender  
Viersterne-Hotels im Familienbesitz

1140-5802



# UPTOWN ZUG

Arbeiten mit besten Aussichten.  
Im Juli 2011 eröffnen wir die Restaurants  
UPTOWN und SKY LOUNGE in Zug.  
Wir bieten modernste Arbeitsplätze im  
neuesten Gastronomie-Betrieb der Zentralschweiz.

Sind Sie dabei in unseren Betrieben mit  
besten Aussicht?

- **Küchenchef**, der ein fanatischer  
Koch ist (auch geeignet für einen am-  
bitionierten Sous Chef)
- **Barkeeper**, welche die besten Cock-  
tails drauf haben

Interessierte deutschsprachige Bewer-  
ber senden ihre Unterlagen mit Foto an:

Uptown Gastro AG  
Postfach, Neugasse 14, 6342 Baar  
oder per Mail an: ugag@baumag.ch



## SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL STOOPS

### Schöne Aussicht auf einen interessanten Job

Auf dem autofreien Stoops, 1'300m ü.M., über  
dem Vierwaldstättersee gelegen, befindet sich  
unser 4-Sterne Seminar- und Wellnesshotel  
Stoops. Das privat geführte Hotel verfügt über  
78 neu renovierte Zimmer, Seminarräume  
für bis zu 120 Personen und einen  
1100m² grossen Wellness & Spa.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf  
den 1. April 2011 eine/n

### Sales & Marketing Manager/in

Diese attraktive Stelle bietet Ihnen die Chance  
Ihre Fähigkeiten auf einem weitläufigen Feld  
umzusetzen. Sie sind verantwortlich für sämt-  
liche Marketing- und Verkaufsaktivitäten.

Wir wenden uns an eine selbständige Person,  
die es versteht das Hotel und seine einzigartige  
Umgebung geschickt auf dem Schweizer Markt  
zu positionieren. Sie sind eine dynamische,  
aufgestellte Persönlichkeit, die offen auf Menschen  
zueht und aktiv neue Ideen verfolgt. Sie verfü-  
gen zudem über einen Abschluss einer Schwei-  
zer Hotel- oder Tourismusfachschule und  
können bereits Erfahrungen im Sales & Marke-  
ting vorweisen.

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

### Seminar- und Wellnesshotel Stoops

Sven Rieger, Vize-Direktor  
Ringstrasse 10, 6433 Stoops  
Tel. +41 (0)41-817 44 44  
Fax +41 (0)41-817 44 45  
E-mail: hr@hotel-stoops.ch  
www.hotel-stoops.ch



Wir, ein führender Betrieb in der Zürcher Gastro- und Unterhaltungsszene  
(Restaurant, Bar, Hof, Festsaal und Klubsaal), suchen per sofort oder nach  
Vereinbarung für unseren Hof eine/n

### Geschäftsführer/in

Im Hof treffen sich die verschiedensten Gäste aufgrund des vielseitigen An-  
gebots an Veranstaltungen. Sie übernehmen die Hauptverantwortung für den  
gesamten Restaurationsbereich, die Durchführung von Anlässen bis 250 Per-  
sonen sowie die Veranstaltung von Konzerten und Partys. Sie sind zuständig  
für den Gästeempfang und stellen einen reibungslosen Serviceablauf sicher.  
Sie führen ein 10-köpfiges Team (Service- und Barmitarbeiter), erstellen die  
Arbeitspläne und überwachen die vertraglich geregelten Arbeitszeiten. Sie  
führen Personalschulungen durch, leiten Teamsitzungen, sind verantwortlich  
für die Rekrutierung und die Mitarbeiterqualifikationen.

Um dieser anspruchsvollen Aufgabe gewachsen zu sein, bringen Sie eine  
höhere Ausbildung (abgeschlossene Hotelfachschule) sowie Berufserfahrung  
in einer ähnlichen Position mit und verfügen über ein breites Netzwerk im  
Gastgewerbe. Sie sind eine sympathische, aufgestellte und herzliche Gas-  
tegeber-Persönlichkeit, welche die Arbeit an der Front mit viel Einsatz und Lei-  
denschaft ausführt. Zudem sind Sie äusserst kreativ und setzen Ideen rasch  
im Betrieb um. Ein kompetentes und pflichtbewusstes Auftreten, vorbildliche  
Umgangsformen und ein gepflegtes äusseres Erscheinungsbild sind für Sie  
genauso selbstverständlich wie überdurchschnittliche Einsatzbereitschaft,  
uneingeschränktes Qualitätsdenken und die Liebe zum Detail. Eine selbst-  
ständige Arbeitsweise, Führungsstärke, Organisationstalent sowie Ausdauer  
runden Ihr Profil ab. Zudem sprechen Sie fließend Schweizerdeutsch und  
beherrschen die schriftliche Korrespondenz in der deutschen Sprache.

Es erwartet Sie eine interessante und abwechslungsreiche Position in einem  
multikulturellen Betrieb, in welchem Sie mit Ihrer Initiative und Ihrem Fachwis-  
sen etwas bewegen können.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kaufleuten Restaurants  
Andrina Dietrich, Pelikanplatz, 8001 Zürich, 044 225 33 35  
personal@kaufleuten.ch www.kaufleuten.ch



Das Mattenhof Resort in Interlaken ist das Zentrum für Spass, Vielseitigkeit und  
Aktivitäten im Berner Oberland. Ob Reisende, Wochenendtouristen, Backpacker,  
Tagungen & Seminare, Familien- oder Firmenanlässe, jeder findet in den grosszügigen  
Räumlichkeiten, den weitläufigen Grünflächen und dem umfassenden Angebot etwas  
Spezielles.

Nach Vereinbarung suchen wir einen

### Front Office Manager / Administrator (m/w)

Zum Aufgabengebiet gehören die Führung und Organisation der Réception,  
die Verwaltung der Debitoren, das Personalwesen, die Bewirtschaftung der  
Verkaufskanäle und Unterstützung des F&B Managers in der Administration.

Sie haben Erfahrung im Personalwesen (Abacus) und dem Front-Office-System Fidelio,  
eine entsprechende Ausbildung in der Hotellerie, vorzugsweise einen  
Hotelfachschulabschluss und konnten schon mehrere Jahre Berufserfahrung in einer  
gleichwertigen Position sammeln, sprechen und schreiben sehr gut Deutsch, Englisch  
und verfügen über Französischkenntnisse.

Wir sind ein dynamisches aufgestelltes Team zwischen 20 und 50 Mitarbeiter und  
freuen uns auf Verstärkung.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:

Mattenhof Resort  
Herr Martin Bühler  
Hauptstrasse 36, 3800 Interlaken  
Telefon 033 8281 281  
martin.buehler@mattenhofresort.com  
www.mattenhof-resort.com

### Restaurant Bar Neumühle in Baar

Das Restaurant Neumühle mit integrierter Bar ist ein beliebter  
Treffpunkt für ein gut gemischtes Publikum von Jung- bis Jung-  
gebliebenen.

Wir suchen nach Vereinbarung zuverlässige und kommunikative  
Persönlichkeit als

### Chef de Bar/Teamleiter Service

mit entsprechender Ausbildung in der Gastronomie. Sie sind  
deutschsprachig, legen Wert auf ein gepflegtes Auftreten und  
die Gastronomie ist Ihre Leidenschaft, dann freuen wir uns auf  
Ihre Bewerbung.

Mawag Restaurations GmbH  
Restaurant Neumühle  
Bahnhofstrasse 9, 6340 Baar, Telefon 041 760 85 85



EINSTEIN ST. GALLEN \*\*\*\*  
CONGRESS HOTEL SPA

Das Einstein St. Gallen\*\*\*\* liegt inmitten im weltbekannten Klosterviertel in der  
pittoresken St. Galler Altstadt. Mit 113 Zimmern und Suiten, dem Panorama  
Restaurant, einer Bar, einem Café-Bistro, einem Fitnesspark sowie modern-  
sten Räumlichkeiten für Bankette und Seminare bis 440 Personen begeistern  
wir sowohl Business- wie auch Privatgäste und festigen unseren Ruf als ers-  
tes Haus am Platz.

Für unsere gepflegte Gastronomie suchen wir per sofort oder nach Vereinba-  
rung einen engagierten

### Maitre d'hôtel

Sie sind verantwortlich für die herzliche, effiziente und innovative Führung  
der Serviceabteilung. Die Durchführung grosser Bankette bis 350 Personen  
gehört ebenso zu Ihren Aufgaben wie die Leitung des A-la-carte-Service. Als  
begeisterter Gastgeber liegen Ihnen die Zufriedenheit und das Wohl unserer  
anspruchsvollen Gäste besonders am Herzen.

Sie verfügen vorzugsweise über einen Hotelfachschulabschluss und kon-  
nten schon mehrere Jahre Berufserfahrung in einer gleichwertigen Position  
sammeln. Ein hohes Qualitätsbewusstsein, Organisationsstärke und Teamfä-  
higkeit zeichnen Sie ebenso aus wie gute Sprachkenntnisse in Deutsch und  
Englisch. Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren, arbeiten aktiv im  
Service mit und gehen mit Know-how und stilicherem Auftreten als Vorbild  
voran.

Ergreifen Sie jetzt diese aussergewöhnliche Chance und werden Sie Teil des  
dynamischen Einstein-Führungs-Teams. Wir freuen uns auf Ihre vollständige  
Bewerbung mit Foto an:

Einstein St. Gallen  
Myriam Oberholzer  
Berneggstrasse 2, CH-9000 St. Gallen, Telefon 071 227 55 80  
myriam.oberholzer@einstein.ch

## SchaffhauserLand

Schaffhauserland Tourismus ist zusammen mit dem Schaffhauser Blauburgun-  
derland für die Vermarktung und Mitentwicklung der touristischen Angebote in  
der Region Schaffhausen zuständig. Wir suchen per 1. April 2011 oder nach  
Vereinbarung einen

## Touristischen Produkt- und Projektmanager mit Affinität zum Weinbau (100%, m/w)

### Ihre Aufgaben

- Leitung des strategischen Produkt- und Projektmanagements
- Konzeption und Weiterentwicklung der Produktlinien für die vier Leuchtürme  
(Schaffhausen, Rheinfal, Stein am Rhein, Schaffhauser Blauburgunderland)
- Mitarbeit bei Projekten des Schaffhauser Blauburgunderlandes
- Aktive Kontaktpflege zu den Leistungsträgern
- Mithilfe bei der Pflege der Website

### Ihr Profil

- Touristische Ausbildung
- Erfahrung im Produktmanagement
- Hohe Affinität zum Weinbau (Aus- oder Weiterbildung in der Wein-Branche)
- Gute MS-Office-Kenntnisse (Outlook, Word, Excel, PowerPoint)
- Serviceorientierte, kommunikative Persönlichkeit mit Eigeninitiative  
und -verantwortung
- Erfahrung im Online-Marketing

### Wir bieten

- Mitarbeit in einem dynamischen, motivierten Team
- Vielseitige, selbständige und herausfordernde Tätigkeit in spannendem Umfeld
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto, Gehaltsvorstellung  
und möglichem Eintrittstermin) bis Ende Februar 2011. Bitte senden Sie diese  
an Stefan Ulrich, stv. Direktor Schaffhauserland Tourismus, Herrenacker 15/FF,  
8201 Schaffhausen, Telefon: +41 (0)52 632 40 23.



**L'aq**  
RESTAURANT & EVENTS

**Landgasthof Puurehuus**  
Oberdacht geniessen.

wir suchen per 1. März oder nach Vereinbarung

**BuchhalterIn/SachbearbeiterIn 100%**

**Ihr Profil:**  
Sie verfügen über eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung und vorteilhafterweise bereits über Gastronomie-Erfahrung. Sie kennen das Mirus-FIBU oder ein ähnliches Programm und sind versiert im MS-Office. Sie sind sich gewohnt, exakt, effizient und selbstständig zu arbeiten.

**Ihre Aufgaben sind:**

- Tagesabschluss mit Kreditkarten-, Kommissions- und Cashabrechnungen verbuchen
- Gesamte Kreditoren- und Debitorenbuchhaltung inkl. Mahnwesen
- Finanzbuchhaltung
- Statistiken erstellen

**Ihre Bewerbung senden Sie in schriftlicher Form mit kompletten Unterlagen (Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse) an Herrn Oliver Künzli:**  
Landgasthof Puurehuus  
Fehrliforsterstrasse 9, 8615 Wermatswil  
info@puurehuus.ch, www.puurehuus.ch

**HOTEL SPINNE**  
GRINDELWALD

**Lebhaftes 4\*-Hotel im Herzen des Dorfes.**  
80 Betten, 2 Restaurants, Bar & Diskothek.  
Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams haben wir per Frühling 2011 oder nach Vereinbarung folgende Stellen neu zu besetzen:

**Rezeptionist (m/w)**  
Mit Fremdsprachenkenntnissen, Verkaufs- und Korrespondenzerfahrung.

**Servicefachangestellte (m/w)**  
Für unser A-la-carte- und HP-Restaurant.

**Barmitarbeiter (m/w)**  
Für unsere populäre Disco Mescalero und die Espresso-Bar.

**Hilfs-Pizzaiolo (m/w)**  
Für unser Ristorante «Mercato».  
Sie sind eine junge, aufgestellte und einsatzwillige Persönlichkeit, welche die Chance packen möchte, sich in diesem tollen Beruf einzuarbeiten.

Allen Initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre.  
Erste Eindrücke erhalten Sie auf unserer Homepage:  
[www.spinne.ch](http://www.spinne.ch)  
Sind Sie interessiert?  
**HOTEL SPINNE**  
A. & M. Kaufmann  
CH-3818 Grindelwald  
Tel. 033 854 88 88 E-Mail: [hotel@spinne.ch](mailto:hotel@spinne.ch)

**VA BENE**  
Restaurant

[www.restaurant-vabene.ch](http://www.restaurant-vabene.ch)

Wir bieten unseren Gästen an 365 Tagen im Jahr ehrlichen Genuss. Unsere erfahrene Küchen-Crew kreiert spannende Köstlichkeiten und berücksichtigt unsere regionale Küche genauso wie internationale Trends. Und in unserem Weinkeller warten rund 500 Positionen auf die passende Gelegenheit geöffnet zu werden.

**Wir suchen nach Vereinbarung eine/n**

**stellv. Chef de Service**  
**Service-mitarbeiter/-in**

Unsere Gäste stehen bei Ihnen im Mittelpunkt. Sie unterstützen unsere Gastgeberin in ihren vielfältigen Aufgaben und arbeiten selber aktiv im Service mit. Wir erwarten Fachkenntnisse im gehobenen Speise- und Weinservice.

Sind Sie freundlich, flexibel, belastbar und motiviert und wollen sich mit persönlichem Engagement für's VA BENE einsetzen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**Restaurant VA BENE**  
Herr Gion Schwarz  
Gäggelstrasse 60, 7000 Chur  
[admin@benerpark.ch](mailto:admin@benerpark.ch)

Weitere Informationen gibt Ihnen  
Frau Katarina Kohlman, Tel. 061 258 78 00

**hotel chesa ROSATSCH**  
[www.rosatsch.ch](http://www.rosatsch.ch)

Der Geheimtipp im Engadin. Das 4-Sterne-Hotel mit dem Charakter einer authentischen und zeitgemässen Chesa Engadinaisa.

**Restaurant Stüvas Rosatsch – Spezialitäten von Graubünden bis Norditalien (14 Gault-Millau-Punkte).**

**Restaurant Ondas – am 17. Juni 2011 neu eröffnet!**  
**Mit Holzofenspezialitäten, Pasta und Grill.**

Für unsere Neuausrichtung in der Gastronomie suchen wir per Juni 2011

**1 Chef de partie Pâtisserie**  
**1 Chef de partie Entremetier**  
**1 Servicefachmitarbeitender/ Chef de Rang**

In Celerina, unweit von St. Moritz bieten wir einen modernen Arbeitsplatz direkt am Fluss Inn. Zielstrebige Mitarbeitende profitieren von internen und externen Weiterbildungsmöglichkeiten in den Bereichen Produkteschulung, Kommunikation und Sprachkenntnissen. Haben Sie Freude am Engadin und an den Bergen und können Sie sich ein längerfristiges Engagement bei uns im Hotel Chesa Rosatsch vorstellen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Anruf.

**Hotel Chesa Rosatsch**  
Direktion: Ueli Knobel · 7505 Celerina/St. Moritz  
[direktion@rosatsch.ch](mailto:direktion@rosatsch.ch) · [www.rosatsch.ch](http://www.rosatsch.ch), Tel. 081 837 01 01

**Grand Resort Bad Ragaz**

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

Wir suchen zum Ende der Wintersaison oder nach Vereinbarung motivierte, qualifizierte und engagierte Mitarbeitende für die folgenden Funktionen in unseren Grand Hotels:

- Bar- & Servicemitarbeitende (m/w)
- Set-up Mitarbeiter Bankett-Support (m)
- Köche und Pâtissiers (m/w)
- Housekeeping Mitarbeitende (m/w)
- Butler (m/w)
- Front Office Mitarbeitende (m/w)
- Florist/in

Weitere Informationen und Vakanzen finden Sie auf unserer Website [www.resortragaz.ch](http://www.resortragaz.ch) unter der Rubrik «Karriere».

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

Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · [www.resortragaz.ch](http://www.resortragaz.ch)  
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 0800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33

**Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG**

Bahnhofstrasse 22 · 3860 Meiringen  
Telefon 033 972 50 10 · Telefax 033 972 50 15  
[www.meiringen-hasliberg.ch](http://www.meiringen-hasliberg.ch)

**Haslital**  
BERNER OBERLAND

Die Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG erschliesst ein bekanntes und beliebtes Ausflugs- und Schneesportgebiet im Berner Oberland. Über eine halbe Million Gäste lassen sich von uns jährlich in die herrliche Bergwelt und an die Sonne transportieren.

**Engagieren Sie sich im Haslital/Berner Oberland als**

**Leiter/in Kommunikation**

Als Mitglied der Geschäftsleitung sind Sie zuständig für die Konzeption und Umsetzung verschiedener Kommunikationsmassnahmen in den Bereichen Kundeninformation, interne Kommunikation und Medienarbeit. Mit unserem Partner Haslital Tourismus koordinieren Sie den gemeinsamen Marktauftritt; zudem sind Sie für die Preisgestaltung zuständig. Ein weiterer Schwerpunkt Ihrer Tätigkeit ist die Betreuung und Unterstützung unserer Gastronomiebetriebe. Ferner bereiten Sie die Verwaltungsratssitzungen vor und unterstützen die Geschäftsleitung im Bereich Qualitätssicherung.

Für diese vielseitige Tätigkeit setzen wir eine kaufmännische Grundausbildung sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse voraus. Ferner verfügen Sie über eine Weiterbildung im Bereich Marketing/Kommunikation und/oder bringen eine mehrjährige Berufserfahrung auf diesem Gebiet mit. Gute PC-Kenntnisse (MS-Office) sowie eine ausgezeichnete Ausdrucksfähigkeit (mündlich und schriftlich) gehören zu Ihren Stärken. Unternehmerisches Denken in einem dynamischen Umfeld, eine rasche Auffassungsgabe und Freude an Teamarbeit runden Ihr Profil ab.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:  
Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG, Hans Beerli, Direktor,  
Postfach 607, 3860 Meiringen, Telefon 033 972 50 10

**Bocken:**

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen, ein Restaurant und eine Bar. Das Seminarhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt eingebettet inmitten von Kunstwerken in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme unserer Mitarbeiter. Für unsere Küchenbrigade suchen wir per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

**Chef de Partie**

Sie verstehen es, als motivierter Fachmann mit einigen Jahren Berufserfahrung unser junges, 12-köpfiges Küchenteam zu unterstützen. Qualität, Sauberkeit und Einhaltung der geforderten Standards sind keine Fremdwörter für Sie.

**Wir bieten**

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes, abwechslungsreiches und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

**Sie bieten**

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Berufserfahrung in einem renommierten Restaurant/Hotel
- teamorientierte Persönlichkeit und gepflegtes Auftreten
- sehr gute Deutschkenntnisse

Haben wir Sie neugierig gemacht?! Dann freut sich unser Küchenchef Andreas Fasching auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken  
Andreas Fasching  
Bockenweg 4  
8810 Horgen  
[andreas.fasching@bocken.ch](mailto:andreas.fasching@bocken.ch)  
[www.bocken.ch](http://www.bocken.ch)

**SORELL HOTEL TAMINA**

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

Für unser neu renoviertes, top modernes

**Sorell Hotel Tamina**  
Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz  
suchen wir per Mai 2011 einen

**Koch (w/m)**  
**Jungkoch (w/m)**  
**Barfachfrau**

**Ihre Aufgabe:** Als Koch oder Jungkoch sind Sie für die Zubereitung der frischen Speisen zuständig, erstellen die Mise en place im Ihren Aufgabenbereich und tragen die Mitverantwortung bei der Warenannahme und helfen bei der Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit. Zudem unterstützen Sie den Küchenchef bei der Menüplanung und geben Ihr Wissen mit Freude an die Lernenden weiter. Zudem sind Sie Koch aus Leidenschaft.

Als Barfachfrau betreuen Sie unsere Gäste in der stilvollen Lounge, mixen diverse Cocktails, setzen Ihr Verkaufstalent ein und garantieren einen reibungslosen Arbeitsablauf.

**Ihr Profil:** Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im entsprechenden Beruf und haben für die Position an der Bar und als Koch bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion gesammelt. Sie sind leistungsbereit, haben hohe Qualitätsansprüche und verfolgen Ihre Ziele konsequent. Zudem sind Sie initiativ, geben Ihr Wissen gerne weiter und sind interessiert, Neues umzusetzen. Im Weiteren sind Sie engagiert und gewillt, zusammen mit dem gesamten Team das neu renovierte Sorell Hotel Tamina neu zu positionieren.

**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch) oder [www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com).

**Sorell Hotels Switzerland**  
ZFV-Unternehmungen  
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich  
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36  
[info.zfv.ch](http://info.zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



Ein Betrieb der Gamag Management AG · www.gamag.ch



Das Restaurant Borromini ist ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt und ist in der Nähe vom Bahnhof. Per April 2011 suchen wir

### Koch (m/w) 100%

Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, verfügen über eine abgeschlossene Kochausbildung und schätzen die selbständige und abwechslungsreiche Arbeit, dann freut sich Herr David Hiller, Geschäftsführer, auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Pilatusstrasse 2 6003 Luzern  
Fon +41 (0)41 210 44 35 Fax +41 (0)41 210 84 35  
www.borromini.ch info@borromini.ch



PILATUS-BAHNEN AG  
Schlossweg 1  
6010 Kriens / Luzern  
Schweiz  
Tel. +41 (0)41 329 1111  
Fax +41 (0)41 329 1112  
info@pilatus.ch  
www.pilatus.ch

Die PILATUS-BAHNEN AG bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugs-erlebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotel & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir per April 2011 eine/n

### Praktikant/in Seminare & Bankette

per April/Mai 2011 eine/n  
**Chef de Rang**  
**Restaurationsfachmann/-frau**  
**Jungkoch/in**  
**Pâtissier/e**  
**Aushilfskoch/in (40 – 80%)**  
**Hotelfachassistent/in**

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter: [www.pilatus.ch](http://www.pilatus.ch).

### Wir bieten Ihnen

- Eine befristete Saison-Anstellung bis Oktober/November 2011
- Vorwiegend Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- Einen vielseitigen Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

Wir freuen uns über Ihre detaillierte und vollständige Bewerbung mit Foto.

Ruth Ott  
Leiterin Personal  
[ruth.ott@pilatus.ch](mailto:ruth.ott@pilatus.ch)  
Telefon 041 329 11 30

2132 Möglichkeiten über Meer



## \*\*\*HOTEL BÄREN

BERNSTRASSE 56  
CH-3004 SUHR

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

### Servicefachangestellten (m/w)

um unseren Gästen einen bärenstarken Service zu bieten. Sind Sie zuverlässig, flexibel, charmant und arbeiten gerne in einem jungen Team, so sind Sie genau die richtige Person. Neben dem Einsatz im à la carte Service werden Sie zudem im Catering Bereich Verantwortung übernehmen. Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Im Weiteren suchen wir per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung einen

### Entremetier (m/w)

um unser Team zu verstärken. Eine abgeschlossene Berufsausbildung, Erfahrung in der gehobenen Küche, Flexibilität und Belastbarkeit sowie ganz viel Freude am Beruf sind hierfür Voraussetzung

Im renommierten Hotel Bären verwöhnen wir nationale und internationale Gäste im gemütlichen Suhrstübli sowie im 15-Punkte-Restaurant Bärenstübli. Silvilée Bankette und Caterings bis 400 Personen runden unser Angebot ab.

Hotel Bären Suhr · Andreas Kümin  
Bernstrasse 56 · 3004 Suhr/Aarau  
[www.baeren-suhr.ch](http://www.baeren-suhr.ch) [ak@baeren-suhr.ch](mailto:ak@baeren-suhr.ch)

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH



## Stv. Betriebsleiter/in

Die ABB Wohlfahrtsstiftung führt die Villa Boveri als Haus der Begegnung. Jährlich besuchen rund 25'000 Personen Seminare sowie kulturelle und gesellschaftliche Anlässe in diesem Haus. Die 114-jährige Villa des BBC-Mitbegründers mit ihren gepflegten Räumlichkeiten und ihrem vielfältigen Park ist ein Juwel besonderer Art. Die ABB Wohlfahrtsstiftung bietet eine Vielzahl von Angeboten, in erster Linie zur beruflichen und kulturellen Weiterbildung, zur Pflege persönlicher Beziehungen und zur Freizeitgestaltung. Neben gesellschaftlichen Anlässen mit Apéros und Banketten finden in der Villa Boveri Seminare, Konferenzen, Tagungen und Besprechungen statt.

Unterstützen Sie ab Mitte Juni 2011 oder nach Vereinbarung unser Team mit Ihren fundierten Kenntnissen in Gastronomie sowie im Kultur- und Veranstaltungsbetrieb als stv. Betriebsleiter/in.

**Ihre Aufgaben:** Entlastung der Betriebsleiterin in allen Bereichen • Planung und Organisation von Veranstaltungen unter Berücksichtigung der Stiftungsstrategie • Gästebetreuung, Mitarbeiter-

- schulung und Optimierung der Arbeitsabläufe
- Abwicklung von Bestellungen und Reservationen
- Sicherstellung des Unterhalts der Räumlichkeiten

**Die Anforderungen:** Abschluss der Hotelfachschule und mehrjährige Erfahrung im Gastronomie-/Seminarbetrieb • gute Englisch- und Französischkenntnisse • kooperative und kommunikative Persönlichkeit • selbständige Arbeitsweise und hohe Einsatzbereitschaft • Organisationstalent, Kreativität und kulturelles Interesse • gepflegte Umgangsformen • Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten • Wohnsitz vorzugsweise in der Region • Idealalter 30–35 Jahre

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:  
Ursula Rimann, Betriebsleiterin Villa Boveri,  
[ursula.rimann@ch.abb.com](mailto:ursula.rimann@ch.abb.com)

ABB Wohlfahrtsstiftung, Villa Boveri, Ländliweg 5,  
5400 Baden, Tel. 058 585 24 61, Fax 058 585 24 63,  
[www.abb-wfs.ch](http://www.abb-wfs.ch)



[www.mex-bassersdorf.ch](http://www.mex-bassersdorf.ch)  
[www.steakhouse-evita.ch](http://www.steakhouse-evita.ch)

[www.hotel-restaurant-roessli.ch](http://www.hotel-restaurant-roessli.ch)

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH) und das Restaurant Mexican Fiesta Bassersdorf (Kloten) suchen wir noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison und Jahresstellung:

**Bankettmanager** **Frontoffice-Managerin (m/w)**  
**Chef de Partie (m/w)** **Chef de Rang (m/w)**  
**Receptionistin (m/w)** **Barmanager (m/w)**  
**Service-Mitarbeiter (m/w)** **Commis de Cuisine (m/w)**

**Wir bieten:** 4 Restaurants, 2 Bars, 25 Komfortabel Hotelzimmer, Zentrale Lage in Bassersdorf, 365 Tage offen.

Sind Sie Teamfähig, Belastbar, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

### Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

**RECH Management AG**  
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurdén  
Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90  
[www.rech-management.com](http://www.rech-management.com)  
E-Mail: [info@rech-management.com](mailto:info@rech-management.com)

## HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

**Chef de Partie Saucier/Sous-Chef** - ab April  
welcher unseren Küchenchef in allen Belangen tatkräftig unterstützt und ihn während seiner Abwesenheit kompetent vertritt.

**Servicefachangestellte** - d/f/e ab April & Juni  
welche unseren grossen Stammgästekreisl während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchten.

**Zimmerdame** - d/f ab April & Mai  
die unseren Gästen mit den Erlebniszimmern die spezielle Ambiente vermittelt.

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / [www.hotel-lindenhof.ch](http://www.hotel-lindenhof.ch)

## Müntener & Thomas

Personalsuche und Kaderselektion

### Unsere Mandantin

Die Valentin Pontresina AG ist eine etablierte und führende Handelsunternehmung mit einem umfassenden Sortiment an Food- und Nonfood-Produkten für die Kundensegmente Hotellerie/Gastronomie, Detailhandel, Spitäler/Heime und Kantinen. Ein hoher Kunden- und Lieferservice sowie qualitativ hochstehende Produkte haben das Unternehmen mit 35 Mitarbeitenden und Sitz in Pontresina klar zur Nummer 1 im Engadin und den Südtälern gemacht. Zur Entlastung der Geschäftsleitung suchen wir in deren Auftrag eine marktorientierte Persönlichkeit für die Position

## Einkaufs-/Verkaufsassistent/in

### Die Hauptaufgaben

Diese vielseitige Aufgabe umfasst, neben diversen administrativen Arbeiten, die Bewirtschaftung der über 4000 Artikel, Erstellen von Kunden- und Sortimentsanalysen, Auswahl und Kalkulation von Aktionen, Warenbeschaffung sowie Kontrolle der Lieferanterechnungen. Im Weiteren übernehmen Sie die Stellvertretung des Logistikleiters.

### Das Anforderungsprofil

Zur Besetzung dieser wichtigen Funktion sehen wir uns nach einer selbstständig arbeitenden, initiativen Persönlichkeit mit Zahlenflair und guten EDV-Anwenderkenntnissen (Word, Excel, Access) um. Teamfähigkeit sowie ein geschärfter Fokus für betriebliche Zusammenhänge runden das Profil ab. Italienischkenntnisse sowie Erfahrung im Bereich Lebensmittel bzw. Food & Beverages sind von Vorteil.

### Das Angebot

Es erwarten Sie ein solides Unternehmen mit attraktiven Anstellungsbedingungen, eine spannende Tätigkeit mit Gestaltungsmöglichkeiten sowie ein aufgeschlossenes Team.

### Ihre Kontaktperson

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder telefonische Kontaktaufnahme für erste Informationen freut sich: André Thomas, Geschäftsleiter. Für **Diskretion und Kompetenz** bürgt unser Name



Müntener & Thomas Personal- und Unternehmensberatung AG  
Harbertstrasse 9, CH-7002 Chur, Telefon +41 81 257 15 00, [info.chur@job-online.ch](mailto:info.chur@job-online.ch)



## TAPAS DEL MAR

Für die Eröffnung unseres Lokals  
in Zürich, Kreis 4

Suchen wir ab 1. April oder nach Vereinbarung:

**Servicefachangestellte 50 – 100% (w)**

**Junge Köchin 50 – 100% (w)**

**Hilfsköchin 50 – 100% (w)**

Sie sind teamorientiert und kommunikativ, haben eine positive Einstellung und Ausstrahlung. Sie bewahren den Überblick in der Hektik und sind belastbar. Sie haben ein Flair für mediterranes Ambiente, lieben diese Esskultur und sind überzeugt von Ihrem Beruf.

Wir bieten eine fundierte Einführung ins Systemhandbuch, internationale Gäste, familiäres Betriebsklima, leistungsgerechte Entlohnung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, schicken Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Pia Elia, [pia.elia@tapasdelmar.com](mailto:pia.elia@tapasdelmar.com) oder per Post an Tapas del Mar, Frau Pia Elia, Gernsbach 4, 4051 Basel.

Suchen Sie den aussergewöhnlichen Arbeitsplatz? Mit täglichem, einzigartigem Ausblick auf die Alpen des Berner Oberlands, zum Beispiel auf Eiger, Mönch und Jungfrau? Für unser klassisches Berghotel auf 2'266 m ü. M. auf dem Grat des Brienzner Rothorns im Berner Oberland gebaut, suchen wir für unseren gepflegten Service auf die kommende Saison (ab 4. Juni – 23. Oktober 2011)

- Koch/Köchin (gelernt)\*
- Chef de Service\*
- Service(fach)angestellte(r)\*
- Receptionist(in)\*
- Sous Chef\*

\* Nur Personal mit abgeschlossener Berufsausbildung und/oder Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:  
Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm Ref. PHRK  
Postfach, 3855 Brienz

Für telefonische Auskünfte bitte 041 488 14 20  
Familie Bieri, Gastgeber Hotel Rothorn



### Koch - Chef de Partie 100% (m/w)

Eintritt ab März oder nach Vereinbarung. Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre und können selbständig einen Posten führen. Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung. ALTES TRAMDEPOT, Gr. Muristalden 6, 3006 Bern



Direkt am Brienzsee  
ISELTWALD  
bei Interlaken

### Für unser Team 2011 suchen wir noch junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder  
nach Vereinbarung

- Service (deutschsprachig)
- Serviceangestellte (m/w)
- SEFA / REFA / GAFA (m/w)
- Serviceaushilfen (m/w)
- Praktikant (m/w)
- Buffetmitarbeiter (m/w)
- Lehrling (m/w)

- Küche
- Sous Chef (m/w)
- Chef de Partie (m/w)
- Commis (m/w)
- Hilfskoch (m/w)
- Praktikant (m/w)
- Lehrling (m/w)
- Office Mitarbeiter (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche  
Bewerbung mit Foto!

Hotel Chalet Du Lac  
Sascha Abegglen  
3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58  
Mail: [abegglen@dulac-iseltwald.ch](mailto:abegglen@dulac-iseltwald.ch)



Valsertal - Switzerland

Das Wellnesshotel mit 80 Betten liegt in der schönen Ferienregion Graubünden. Mit unseren 3 interessanten Restaurants und einer kleinen, aber feinen Wellnessanlage, bieten wir den perfekten Playground für versierte Profis.

Zur Unterstützung unserer eingespielten Teams suchen wir motivierte

**Koch oder Sous-chef** ab Juni  
**Hotelsekretärin/Receptionistin** ab sofort

Haben Sie Spass am Erfolg?  
Wir bieten ein interessantes und anspruchsvolles Arbeitsumfeld mit 10-Monats-Vertrag.  
Ein Zimmer steht auf Wunsch zur Verfügung.

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail zu, oder rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Evi und Bruno Berni  
CH-7132 Vals  
+41 (0)81 935 13 03  
[evi.berni@rovanada.ch](mailto:evi.berni@rovanada.ch)  
[www.rovanada.ch](http://www.rovanada.ch)

HolidayCheck  
**Award  
2011**



[www.adlisberg.ch](http://www.adlisberg.ch)

Das Schweizer Bauernrestaurant Adlisberg ist in der Stadt Zürich und doch auf dem Land oberhalb des Dolder Grand Hotels gelegen.

Bei uns auf dem Adlisberg sind alle willkommen.  
**Sie auch!**

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

### Service-Mitarbeiter/In (100%)

Wiedereinsteigerinnen sind willkommen. Perfekte Deutschkenntnisse sind Voraussetzung. Mitarbeiterzimmer sind vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige  
Bewerbung (mit Foto)!

Carlton Zürich AG, Stephan Ramseier  
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich  
Tel. +41 44 227 19 13 Fax. +41 44 227 19 27  
E-Mail: [ramseier@carlton.ch](mailto:ramseier@carlton.ch)



Per 1. April 2011 o. n. V. suchen wir:

Mitarbeitende an der **Rezeption (80-100%)**  
und eine/n **Stv. Chef de Réception (100%)**

Was erwartet Sie? Ein junges, motiviertes Power-Team, spannende Aufgaben, selbstständiges Arbeiten.

Das Best Western Hotel Grauholz liegt herrlich im Grünen, mit Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist einfach über die A1 zu erreichen. 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:  
Abgeschlossene Hotelhandelschule oder Hotel-KV  
Mehrjährige Erfahrung an der Rezeption  
Gepflegtes Auftreten, offene/r und herzliche/r Gastgeber/in  
Sie verfügen über einen Führerausweis und ein Auto

Lust, mit uns die Zukunft erfolgreich zu gestalten?

Dann senden Sie Ihre **Bewerbung mit Foto** an:  
Christine Bleuler, Chef de Réception, Stv. Direktion  
Best Western Hotel Grauholz, Autobahn A1, 3063 Ittigen.  
Tel. 031 915 12 12 / [c.bleuler@hotelgrauholz.ch](mailto:c.bleuler@hotelgrauholz.ch)



GRINDELWALD

Familiäres 3\*-Hotel an bester Lage im Zentrum.  
Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams  
haben wir per Frühling 2011 oder nach Vereinbarung  
folgende Stelle neu zu besetzen:

### Servicefachangestellte (m/w)

Für unser À-la-carte- und/oder HP-Restaurant.

Initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre. Besuchen Sie uns auf unserer Homepage.

[www.central-wolter.ch](http://www.central-wolter.ch)

Sind Sie interessiert?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

**Central Hotel Wolter**  
A. & M. Kaufmann  
3818 Grindelwald  
Tel. 033 854 33 33 E-Mail: [hotel@central-wolter.ch](mailto:hotel@central-wolter.ch)

### Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir suchen auf Frühling 2011:

**Empfangsmitarbeiter/in**

**Direktionsassistent/Leiter Administration**

Sind Sie gerne Gastgeber? Wie wäre es, nicht virtuell für [www.cartoneurope.ch](http://www.cartoneurope.ch) zu arbeiten?

Gerne erzähle ich Ihnen mehr über uns. Sie erreichen mich im Carlton-Europe Hotel, Höhenweg 92-94, 3800 Interlaken unter Tel. 033 826 01 60 oder per E-Mail: [s.maeder@cartoneurope.ch](mailto:s.maeder@cartoneurope.ch)

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Stephan JJ. Maeder, Hotelier



**Hotel du Commerce**  
Das Hotel bei der Messe Basel

Das persönliche \*\*\*Hotel bei der Messe Basel freut sich über eine neue oder einen neuen

### Réceptionsmitarbeiterin oder -mitarbeiter 80%-100%

Diese sehr interessante und abwechslungsreiche Stelle erfordert eine dynamische, exakte und gleichwohl charmante Persönlichkeit. Sie bringen Erfahrung im Réceptions/Verkaufsbereich oder eine Ausbildung in der Hotellerie mit. Sie stehen in engem Kontakt mit den Kunden, geben die Zimmerreservierungen im PMS ein, bearbeiten die laufende Korrespondenz, sind mitverantwortlich für die optimale Zimmerauslastung und erstellen Rechnungen. Sprachkenntnisse: D, E, und Französisch in Wort und Schrift flüssend, Italienisch vorteilhaft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**Hotel du Commerce**  
Patrik Bucher und Raffaella Pedrazzetti Bucher, Riehenring  
91, 4058 Basel, Tel. 061 690 23 23  
[www.ducommerce.ch](http://www.ducommerce.ch) / [patrik.bucher@ducommerce.ch](mailto:patrik.bucher@ducommerce.ch)



Suisse romande

Restaurant les lies VS cherche  
**Chef cuisinier chinois**  
expérience min. 15 ans, connaissances  
spécialités culinaires de Pékin  
Suisse, permis C, communauté  
européenne, libre de suite.  
tél. 076 238 77 22



Situé à l'arrivée de la télécabine à 2000 m d'altitude, le restaurant du Roc d'Orsay offre une vue imprenable sur la vallée. Il dispose de 120 places intérieures et d'une terrasse de 200 places.

Pour la gestion de cet établissement dès l'ouverture de la saison estivale (11. 6. 2011) nous recherchons un(e)

**Gérant(e)**

Au bénéfice d'une solide expérience de la restauration et d'activités touristiques, le futur gérant veillera au bon rendement de l'établissement de manière autonome. Souhaitant s'engager sur le long terme, il fait preuve d'un esprit créatif et souhaite offrir une atmosphère conviviale avec un service de qualité.

Si vous vous reconnaissez dans ce profil veuillez faire parvenir votre dossier de candidature avec certificats de travail à

Personnel et confidentiel  
Pierre Besson  
Télé Villars-Gryon SA  
Rue Centrale, case postale 133  
1884 Villars-sur-Ollon

International

**Ihr eigenes Business in  
New York/Manhattan**

(Time Square)

Bestens eingeführtes und in Schweizer  
Besitz (dipl. Hotelier)  
befindliches B&B mit überdurch-  
schnittlichen Renditen sucht einen

**Operation Manager**

mit finanzieller Beteiligung  
(Fr. 130'000.-) inkl. Option für spätere  
Übernahme.

Mehr Informationen bei  
R. Solenthaler, roland@1291.com  
Interviews in Zürich, 3. April 2011



**CONTINENTAL  
PARKHOTEL  
LUGANO**  
www.continentalparkhotel.ch

Für die Sommersaison 2011  
bieten wir in folgenden Bereichen  
Arbeitsstellen an:  
**FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in  
SERVICE Fachangestellte/er und Commis  
KOCH/KÖCHIN**

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind  
Via Basilea 28  
CH-6900 Lugano  
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

**VILLA PRINCE LEOPOLDO  
HOTEL & SPA**

Villa Prince Leopoldo Hotel & Spa  
Fünf-Stern Boutique Hotel Mitglied von Relais & Châteaux  
mit Gourmet-Restaurant und Luxus-Spa  
sucht ab 1. April 2011 oder nach Vereinbarung

**Stv. Chef de Réception m/w**

**Anforderungsprofil:**  
Mehrere Jahre Berufspraxis am Front Office in renommierten Häusern  
Muttersprache Italienisch oder Deutsch  
Englisch- und Französischkenntnisse  
Kundenorientiertes, kommunikatives und sicheres Auftreten  
Belastbare und teamorientierte Persönlichkeit  
Verhandlungsgeschick, Eigeninitiative und Entscheidungsfähigkeit  
Gute EDV Kenntnisse (MS-Office, Fidelio)

**Wir bieten:**  
Dynamisches und erfahrenes Team  
Junges und spannendes Arbeitsumfeld

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen\*  
inklusive Foto und Zeugnisse an:

**Villa Prince Leopoldo Hotel & Spa**  
Via Montalbano 5 • CH-6900 Lugano  
z. Hd. Frau Flavia Boffi • Human Resources  
T +41 (0)91 985 88 55 • F +41 (0)91 985 88 25  
flavia.boffi@leopoldohotel.com • www.leopoldohotel.com

\* Es werden nur diejenigen Bewerber/innen kontaktiert,  
welche dem Anforderungsprofil entsprechen.  
Wir garantieren Ihnen vollste Diskretion.

**Hotel Cacciatori Cademario  
Ticino**

www.hotelcacciatori.ch

Für unser Hotel & Spa☆☆☆☆S mit bekanntem  
Spezialitätenrestaurant (13 Punkte Gault Millau)  
ab Lugano suchen wir ab April bis Ende Oktober:

**Chef saucier mit Erfahrung  
Office-/Küchenbursche  
Chef de rang  
Commis de rang  
Servicemitarbeiter/in  
Buffetbursche  
Zimmer-/Lingeriemädchen**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:  
**Fam. A. Erni Hotel Cacciatori 6936 Cademario**  
E-mail: erni@hotelcacciatori.ch  
Tel. 091 605 22 36 Fax. 091 604 58 37

hoteljob.ch

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

**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association  
Un servizio di hotelleriesuisse

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus  
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hommeler

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Häni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

**Stellenrevue / marché d'emploi - Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue**

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

- Stellenausschreibungen / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

- Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenausschreibungen / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

**Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces**

- Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

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

**Termine**

- Ausgabe / Numéro

Nr. 8/2011

Nr. 9/2011

Nr. 10/2011

Nr. 11/2011

- Erscheint / Parution

24. 2. 2011

3. 3. 2011

10. 3. 2011

17. 3. 2011

- Anzeigenschluss / Délai

21. 2. 2011

28. 2. 2011

7. 3. 2011

14. 3. 2011

**Anzeigenschluss / Délai**

**Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr**

**Liegenschafts- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr**

**Doppelnummern  
Numéros coupés**

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex.  
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden.  
Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.



# immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 7 / 17. Februar 2011

## Liegenschaften finden – neu auch online www.htr.ch/immobilien

**htr** hotel revue

### HESSER

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration  
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die Vermietung-Verkauf von Hotels u. Restaurants und die Spezialisten für Marketing u. Betriebsanalysen für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kostenlose Betriebsanalyse und Offerte

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

1081-3554

### Gastroconsult AG

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Eigentümerin, der Raiffeisenbank Aesch-Pfäffingen,  
vermieten wir frisch renovierten und umgebauten

### GASTRONOMIEBETRIEB in Aesch BL

#### Standort

- Gut frequentierter Standort Hauptstrasse - Tramhaltestelle
- Dienstleistungs- und Gewerbebetriebe in unmittelbarer Nähe
- Parkplätze vorhanden

#### Fläche | Mietart

- Gesamt 130 m<sup>2</sup> Bruttofläche inklusive Lagerräume
- Erdgeschoss und Untergeschossfläche
- Faire Mietzinskonditionen (Normalmiete)

#### Bedienungskonzepte

- Bediente Gastronomie
- Take-Away - Angebot
- Café-Bar und Loungebereich

#### Eröffnung | Mietbeginn

- 1. Juni 2011

#### Sind Sie bereit? Was wir von Ihnen bis zum 31. März 2011 erwarten:

- Vorstellung Ihrer Firma. (Leitbild, Geschäftsphilosophie, Angaben zu Referenzbetrieben)
- Betriebskonzept ausgerichtet für die umgebaute und renovierte Gastronomiefläche in Aesch
- Einsendeschluss: 31.03.2011

#### Wir stehen zu Ihrer Verfügung für:

- Die Verendung der Mieterdokumentation mit allen notwendigen Informationen
- Telefonische Auskünfte oder Anfragen per E-Mail
- Koordination und Organisation Vermieter – Mieter

#### Bitte melden Sie sich bei:

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



11147-8858

Wir suchen im Auftrag des Grundstückseigentümers

### Hotelinvestor – Neubau Wellnesshotel

An einem der schönsten Standorte in der Zentralschweiz, in Hanglage mit Blick auf den See und die umliegende Bergwelt, nahe zur Touristenstadt Luzern, mitten in einer Erholungszone und direkt angrenzend an den Wald bieten wir auf einem Grundstück von 46'000 m<sup>2</sup> ein Vorprojekt für eine ganzjährig betriebene Hotelanlage (in mindestens 4\*-Kategorie und 154 DZ) mit Wellness- und Gesundheitseinrichtungen sowie Serviced Apartments zum Kauf an.

Bewilligungsfähigkeit und Wirtschaftlichkeit sind durch Studien belegt. Das Vorprojekt bietet viel Spielraum für die Wünsche des Investors.

Für Auskünfte und eine ausführliche Dokumentation nehmen wir gerne mit Ihnen Kontakt auf:

Zuschriften unter Chiffre 11443-5955  
an htr hotel revue, Monbijourstrasse 130, Postfach, 3010 Bern

11443-5955

### Anzeigen

Das Auge isst mit . . .  
Top-Glaswaren von  
www.trend-line-one.ch

10782-0053

### Schädlings- bekämpfung

Probleme mit Ungeziefer,  
Tauben, Marder?  
Wir befreien Sie davon!!



**RATEX AG**  
Servicestellen: Zürich, Basel, Bern,  
Ostschweiz, Innerschweiz  
Austrasse 38 8045 Zürich  
www.ratex.ch info@ratex.ch

SCHNELL. DISKRET. GARANTIERT.  
24H-PIKETT: 044 241 33 33

10798-5881

### SONDERANGEBOT !!!

Malen, Fassadenrenovierung mit Gerüst inkl. Isolationen usw.  
100% WIR bis Ende März 2011 bis Fr. 50'000.-

Bärtschiger, Tel. 079 6266851, Fax 062 2961850

11450-5974

★ WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

**stars&hotels**  
Swiss Hotel Film Award