

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2011)

Heft: 27-28

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

htr hotel revue Nr.27/28 / 7. Juli 2011



Die passend Stell findsch bi Eus!

NEU! Active Gastro auf Facebook
www.facebook.com/activegastro

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 1.000 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier:
www.hotelriesuisse.ch/weiterbildung

LURATI EMPLOI

TEMPORÄR UND FESTANSTELLUNG

HOTELBRANCHE

GASTGEWERBÉ

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGGUNG

Suchen Sie einen Job?

andreas.sigroroni@lurati.ch
Waisenhausplatz 22 - 3001 Bern

GRATIS NUMMER: 0800 02 24 24 • www.lurati.ch

Der grösste Stellenmarkt für die Branche
Le principal marché d'emploi de la branche
de la hotellerie et de la gastronomie

Doppelnummer 29/30
erscheint am Do. 21. Juli 2011
Anzeigenschluss Mo. 18. 7. 2011, 12.00 Uhr

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	4-7
Suisse romande	-
Switzerland	-
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	2
Immobilien	8

Motivation

Investition in gutes Personal lohnt sich.

Neben einer zündenden Idee braucht es vor allem eines, damit Gäste wiederkommen:
Motiviert arbeitende Profis.



Bildautor

Personalrekrutierung



JULIA SCHULZ
ADECCO HUMAN RESOURCES AG
BRANCH MANAGER
HOTEL & CATERING, BASEL

In Hotels und Restaurants müssen viele Rädchen ineinander greifen, damit am Ende eine Dienstleistung entsteht, die nachhaltig in Erinnerung bleibt. An den entscheidenden Stellen braucht es gut ausgebildete und voll motivierte Fachkräfte – sonst harzt das Räderwerk, und die Kunden bleiben aus.

Gastronomiefachkräfte verzweifelt gesucht

Wer jedoch heute versucht, qualifizierte Gastronomiefachkräfte zu rekrutieren, sieht sich mit einem vollkommen ausgetrockneten Markt konfrontiert. Food- & Beverage-Manager, Köche und Servicefachangestellte mit einer soliden Basis und einem guten Leistungsausweis sind verzweifelt gesucht und können sich ihre

Wunschstelle aus einer Liste von Angeboten auswählen. Bei vielen Unternehmen, die ihr Personal bisher selbst suchten und fanden, ist es schon lange keine Selbstverständlichkeit mehr, die gewünschten Mitarbeiter innerhalb nützlicher Frist zu finden. Personal-Fachpersonen sprechen von einem so genannten Arbeitnehmermarkt. Das bedeutet, dass die Arbeitnehmer in der stärkeren Position sind und somit auch die Bedingungen mitbestimmen können.

Herausfordernde Personalrekrutierung
Woran scheitern die Rekrutierungsbestrebungen? Die Praxis zeigt, dass viele Gastronomiebetriebe ihre Salärangebote nicht an die neue Marktsituation anpassen. Ein neiner Arbeitnehmermarkt führt dies da-

zu, dass die Bewerberinnen und Bewerber schon nach dem ersten Gespräch abspringen, weil sie andernorts mit offenen Armen empfangen werden.

Oft sind es auch unflexible Arbeitsbedingungen, die insbesondere jüngere Bewerber abschrecken. Diese erwarten heute mehr Entgegenkommen bezüglich Teilzeitlösungen, Job-Sharing und nicht zuletzt Weiterbildungs- und Weiterentwicklungs-

möglichkeiten.

tion in die Qualität des Betriebs zu sehen. Wer eine vielversprechende Fachkraft in Vorstellung hat, sollte rasch auf den Vertragsabschluss hinwirken – zögiges Verhalten lässt die Bewerber wieder abspringen. Ein weiterer Tipp ist, das Suchrauster geographisch zu öffnen. Wer aus der eigenen Region keine geeigneten Bewerbungen erhält, sollte seine Suche überregional ausrichten. Gerade jüngere Fachkräfte sind erstaunlich mobil. Flexible und attraktive Arbeitsbedingungen spielen zuletzt oft das Zünglein an der Waage.

Mittel- und langfristig werden gut ausgebildete und motivierte Fachkräfte für die Branchen Hotellerie und Gastronomie ein noch größerer Erfolgsfaktor werden, als sie es heute schon sind. Eine Investition in die Zukunft lohnt sich.

Weiterbildung aktuell.

Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe I
10./11.05.2011, Zürich
16./17.06.2011, Muri
08./09.09.2011, Pfäffikon
20./21.09.2011, Winterthur
10./11.10.2011, Basel
14./15.11.2011, Chur
06./07.12.2011, Gwatt

Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe II
23./24.05.2011, Meisterschwanden
18./19.08.2011, Berlin
29./30.11.2011, Lenzerheide
Weitere Kursorte finden Sie unter: www.quality-our-passion.ch

KOPAS-Ausbildungen
24.08.2011, Basel / 30.11.2011, Gwatt

Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie 2011
18.10.2011, Hotel Storchen, Zürich
Beginn Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, Zyklus 38
19.10.2011
Informationsveranstaltungen
26.05.2011, Hotel Allegro, Bern
24.08.2011, Hotel zum Storchen, Zürich

reception@hotelriesuisse.ch
Modul 1 Persönlichkeit: 3. bis 8. Oktober 2011
Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning
Modul 3 Kommunikation: 28. November bis 3. Dezember 2011
Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

www.hotelriesuisse.ch/weiterbildung,
weiterbildung@hotelriesuisse.ch, Telefon +41 (0)31 370 43 01





Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagementwww.hotelleriesuisse.ch/nids
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.chhotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Stellenvermittlungen

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch

Stellengesuche

Hotel-/Restauranteleiter sucht

neue Herausforderung! 55 J., langjährige gastronomische Berufserfahrung in führenden Positionen. Aktive Mitarbeit, effektive Mitarbeiterführung, betriebswirtschaftl. orientiert. Besondere Schwerpunkte in den Bereichen Hoteleröffnung und Prozessoptimierung.
E-Mail: RolandRomm@gmx.de oder
Tel. 0049 (0)172 620 88 17

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

**hoteljob.ch**

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service-Aushilfe	Region Ostschweiz	J30645
Barpraktikant/in	Region Ostschweiz	J30241
Service-Praktikant/in	Region Ostschweiz	J30240
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J30708
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J30689
Stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J30875
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J30806
Service Mitarbeiter	Region Zürich	J30880
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J30811
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J30814
Chef de Rang (MO-FR)	Region Zürich	J30874
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J30697
Servicemitarbeiter/in / stv.Chef de Service	Region Zürich	J30711
Chef de rang - Irland - Region Galway	International	J30706
Chef de rang - UK - Region London	International	J30883
Barfachmann - UK - Region Hampshire	International	J30675

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagenmitarbeiter/in	Region Bern	J30850
2. Gouvernante	Region Bern	J30673
1. Gouvernante	Region Graubünden	J30881
1. Haussame	Region Graubünden	J30690
Etagengouvernante	Region Ostschweiz	J30237
Allrounder/Portier (m)	Region Zentralschweiz	J30710
stv. Teamleiter Hauswirtschaft	Region Zentralschweiz	J30679
Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter	Region Zürich	J30870
Stv. Gouvernante	Region Zürich	J30668

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Schiffs Operations Mitarbeiter	Region Basel	J30871

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Executive Administrative Assistant	Region Bern	J30879
Assistentin Administration	Region Bern	J30821
Verkaufsberater	Region Bern	J30789
Management Trainee Sales & Bankett	Region Zürich	J30760
AD mit Potenzial zum Verkaufsleiter	Region Zürich	J30770
Sales Manager	Region Zürich	J30759
Area Sales Manager Leisure	Region Zürich	J30674

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Spa Therapeut/ Kosmetiker	Region Bern	J30841

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kinderbetreuerin / Allrounderin (w)	Region Graubünden	J30746
Officemitarbeiter	Region Ostschweiz	J30238

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
Sucht	Jahrgang	Nationalität	Verfügbar ab Sprache		
B2024	Chef de Service, Stellv. Restauranteleiterin, Restauranteleiterin, Rezeption	30	DE	per sofort	D
B2064	F&B / E&M / Leiter Gastronomie / Event Management	53	CH	per sofort	D/E/PL/RU
B2057	gastronomie	27	SR	per sofort	D/E/PL/RU
B2075	Geschäftsführung, Kader Service	49	CH	per sofort	D/E
B2032	Koch / Barman	40	CH	per sofort	D/E
B2074	Küchenchef	49	IT	per sofort	D/I
B174	Kuechenchef,Koch	46	CH	per sofort	D/E/ES/JP
B2064	Restaurantleiter, Betriebsassistent,	32	CH	per sofort	D

1 Referenznummer – Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)
3 Alter – Age
4 Nationalität – Nationalité
5 Eintrittsdatum – Date d'entrée
6 Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 4.7.2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

Für unsere neue, topmoderne **Jugendherberge Interlaken** mit 220 Betten, direkt am Bahnhof Ost und zu Füßen einer majestatischen Bergwelt, suchen wir eine selbstständige und innovative Persönlichkeit als

BetriebsleiterIn 100%/Ganzjahres-Anstellung

Ihre Hauptaufgaben

Nach einer gründlichen Einführung und interner Schulung übernehmen Sie die Betriebsleitung unserer neuen Jugendherberge Interlaken. In dieser sehr vielseitigen und abwechslungsreichen Tätigkeit sind Sie für alle Bereiche der Betriebsführung verantwortlich. Sie führen kompetentes Team von bis zu 15 Mitarbeitenden nach bewährten Standards. Angebotsgestaltung und Partnerkommunikation in der Destination sind Schwerpunkte Ihrer Arbeit.

Ihr Profil

Sie sind ein/e leidenschaftliche/r Gastgeber/in und haben grosse Freude im Umgang mit Gruppen, Einzelgästen und Familien aus der ganzen Welt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung (Höhere Fachschule) in der Hotellerie oder Tourismus, haben einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung und sind eine Verkäuferpersönlichkeit. Sie sind belastbar und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick. Zudem sind Sie bereit,

in allen Teilbereichen des Betriebes mit anzupacken. Fremdsprachenkenntnisse (mind. Englisch und Französisch) runden Ihr Profil ideal ab.

Ihre Perspektiven

In dieser vielfältigen Funktion erwarten Sie ein breites und interessantes Aufgabengebiet mit Freiraum für eigene Ideen. Selbstständigkeit und grosser Verantwortung. Sie werden bei Ihrer Arbeit von unserer Geschäftsstelle unterstützt. Der Bezug der Dienstwohnung ist Voraussetzung.

Der Stellenantritt erfolgt auf den 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre elektronischen Bewerbungsunterlagen bis am 25. Juli 2011 an:

**Schweizer Jugendherbergen |
Emma Schib |
E-Mail: e.schib@youthhostel.ch**

Mehr Infos über die Jugendherberge Interlaken finden Sie unter:
www.youthhostel.ch/interlaken

13624-6833

Swiss Youth Hostels International
Schweizer Jugendherbergen.
So muss es sein.

Expandierende Hotelgruppe – spannende Projekte

Mit elf erstklassigen Hotels und Resorts unter der Flagge eines starken Brands an Topdestinationen im Raum Middle East & Nordafrika sowie drei weiteren sich bereits in Planung befindlichen Betrieben hat sich unser Auftraggeber – ein Schweizer Unternehmen – im Markt hervorragend etabliert. Ideale Ausgangslage für Profis der Hospitality-Branche, die sich mit der gehobenen Stadt- und Resorthotellerie bestens auskennen. Spannende Projekte für die Zukunft bieten die einmalige Chance im Gesamtunternehmen mitzuwachsen.

Die mit einem COO vergleichbare, neu geschaffene Position beinhaltet sowohl die generell operativen Aufgaben als auch die direkte Führung der GM's und die wirkungsvolle Entlastung des Chairmans verbunden mit dem Auftrag einer optimalen Sicherstellung des Tagesgeschäfts. Es bedingt erprobtes Marketing-Know-how, die Fähigkeit mit Touroperators kompetent verhandeln zu können sowie hohe Affinität zu Themen wie Organisation, Administration, HR, Maintenance und strategische Planung.

Director of Operations

Senior Vice President w/m

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, sind (fremd-)sprachlich begabt und haben wertvolle Erfahrungen in der internationale Hotellerie gesammelt. Idealprofil: Absolvierung einer Hotelfachschule – vorzugsweise ergänzt durch eine höhere betriebswirtschaftliche Zusatzausbildung. Auslandspraxis bringen Sie mit! Dass Sie bereits grössere Hotelbetriebe und Resorts wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt haben wird vorausgesetzt.

Als Hoteliers/Hoteller mit Hands-on-Mentalität sowie mentaler Stärke haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine Pionieraufgabe mit Bravour meistern zu wollen. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform im Rahmen einer attraktiven dynamisch wachsenden Unternehmung. Wenn Sie sich inspiriert fühlen: CV/Foto per Mail senden oder ganz einfach anrufen. Ausserhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende erreichen Sie mich unter +41 79 402 53 00. Ihrem Kontakt sehen wir erwartungsvoll entgegen!

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

13625-682

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerl-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant uniTurm

Rämistrasse 71 - 8006 Zürich

suchen wir per 01. September 2011 eine

Betriebsleitung

Das Restaurant uniTurm, bestehend aus einem Restaurant mit 70 Plätzen und zwei Seminarräumen mit je 15 Plätzen, bietet seinen Gästen einen attraktiven Treffpunkt. Die Küche bietet einerseits ein à la carte-Angebot, welches aus einem täglich wechselnden Fleisch-, einem Fisch- sowie einem «Wellness»-Menü besteht, und andererseits verschiedene Bankettmenüs.

Ihre Aufgabe: In Ihrer Funktion übernehmen Sie die Führung sowie Organisation des Betriebes und unterstützen Ihr Team aktiv im Service sowie in der Küche. Sie sind verantwortlich für die Erreichung der finanziellen sowie qualitativen Zielsetzungen und tragen die Kosten- sowie Budgetverantwortung. Zudem sind Sie für die Sicherstellung der Qualitätsstandards zuständig, pflegen den Gästekontakt und akquirieren neue Kunden. Im Weiteren sind Sie verantwortlich für die Führung, Schulung und Qualifikation der Ihnen unterstellten 8 Mitarbeitenden und übernehmen die Organisation sowie Durchführung von Sonderanlässen. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien runden Ihren Betrieb ab. Sie arbeiten zwischen Montag und Samstag an 5 Tagen jeweils zwischen 09.00 bis 17.30 Uhr. Jeden Tag sind Sie bei Spezialanlässen jederzeit flexibel einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine kommunative, verantwortungsbewusste und selbständige Gastgeberpersönlichkeit. Sie verfügen über eine Ausbildung in der Gastronomie, haben bereits Führungserfahrung gesammelt, bringen ein vertieftes Weissen mit und haben ein Flair für die asiatische und internationale Küche. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, vertreten eine eigenständige Meinung, entwickeln neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. Vorgegebene Qualitätsstandards setzen sie konsequent um, verlieren auch in hektischen Situationen den Überblick nicht und finden jederzeit kreative Ansätze zur Problemlösung. Personalentwicklung verstehen Sie als wesentliche Führungsaufgabe, delegieren Verantwortung und Aufgaben sowie überprüfen deren Erfüllung. Außerdem ermitteln Sie systematisch die Bedürfnisse Ihrer Gäste und schätzen frühzeitig relevante Trends und Entwicklungen ein.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld

In einem einzigartigen Restaurant 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 Tauri, Leiterin Personalwesen, 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
www.zfv.ch

JÖRG LIENERT

SELEKTION VON FACH-
UND FUHRUNGSKRÄFTEN



13622-6833

Hotel Restaurant
Rössli Hürden

www.hotel-restaurant-roessli.ch

Betriebsleiter

Das Rössli liegt am Zürichsee mit traditionellem Restaurant und Seepavillon direkt am See in der steuergünstigen Gemeinde Freienbach. Es ist seit 1829 in Familienbesitz und pflegt seit Generationen traditionelle Gastfreundschaft.

Unsere stetig wachsende Entwicklung im Management von Gastronomiebetrieben erfordert für das Rössli einen Betriebsleiter, der den Erfolg des vielseitigen Betriebes auch in Zukunft sicherstellt.

Wir suchen per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine berufserfahrene, engagierte und integre Persönlichkeit mit grosser Berufs- und Sozialkompetenz. Diese selbständige Position ist verantwortlich für die Durchsetzung der strategischen Ziele der Besitzerfamilie und rapportiert direkt an das Rech-

Management AG Hürden (Herrn Heinz Krammer).

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, bitten Sie uns um Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
RECH Management AG
H. Krammer, Hürderstrasse 137, CH-8640 Hürden
Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

ASTORIA

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern und 1000+ Tagungsfäche für Seminare im Herzen der Stadt Luzern. Unser Restaurant der Extraklasse bietet eine zweckmässige, im «New Garden»-Stil eingerichtete Küche mit einer 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete köstlich-frühländliche Küche. Frisch zubereitete Landküche «Mehkeng» bekochen wir unsere Gäste mit heiss geliebtem asiatischem «Street-Food». Hausgemachte Pasta und Hotzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt «La Cucina» mit 19 Punkten Gault Millau.

Wir suchen eine charakterstarke, dynamische und unternehmerisch denkende Führungspersönlichkeit als

Executive Küchenchef

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

Sie bringen langjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position in der gehobenen Gastronomie mit und sind von der asiatischen und italienischen Küche fasziniert. Sie sind es sich gewöhnt, anspruchsvolle Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Mit ihrem situativen Führungsstil motivieren Sie gescheite Küchen und drei Lernende. Ihr breites Fachwissen geben Sie Ihren Unterrichten weiter. Beim Einkauf der erstklassigen Produkte kalkulieren Sie unternehmerisch. Sie meistern Anlässe bis zu 500 Personen im Bankett- und Halbpersonalsbereich bravourös und gewährleisten eine hohe Qualität für die Mitarbeiterversorgung.

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

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

Karoline Schweizer, Leiterin Human Resources
Hotel Astoria, Platätsstrasse 29, 6002 Luzern
Tel. +41 (0)41 226 88 22, hrmanager@astoria-luzern.ch, www.astoria-luzern.ch

13626-682



Hotel Seeburg Luzern
In the Sign of Times

Sehr Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee.
Wir suchen ab Oktober 2011

RESTAURATIONSLEITER-IN

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig: Verantwortung für den reibungslosen Serviceablauf und Gätekontakt im traditionellen Restaurant mit Seeterrasse, im modernen Restaurant Alexander und an der Bar Lounge at Seeburg. Führen und Schulen der Servicebrigaden (18 Mitarbeiter). Verantwortlich für die Ausbildung der Lernenden. Sie sind sprachgewandt, aufgeschlossen und verfügen über eine mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position.

Sie sind motiviert, stets eine Dienstleistung auf hohem Niveau zu erbringen.
Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Herr Pascal Vonaesch, F&B Manager,

sowie ab September 2011

STV. HAUSWIRTSCHAFTSLEITERIN

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig: Sie unterstützen die Hauswirtschaftsleiterin bei der Führung und der Organisation ihrer Abteilung und vertreten sie bei ihrer Abwesenheit. Wir suchen eine teamorientierte, selbständige, flexible und kreative Mitarbeiterin mit einer abgeschlossenen Berufsschule und mit Erfahrung in einer ähnlichen Position.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Frau Rachel Vonaesch, Hauswirtschaftsleiterin,

Hotel Seeburg Luzern Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern

Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50, www.hotelseeburg.ch

13855-6202

LURATI EMPLOI

TEMPORÄR UND FESTANSTELLUNG

HOTELBRANCHE

GASTGEGEWERBE

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Suchen Sie einen Job?

andreas.sigononi@lurati.ch

Waisenhausplatz 22 - 3001 Bern

GRATIS NUMMER: 0800 02 24 24 • www.lurati.ch

13855-6203



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

RUNWAY34 - ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russische Fracht-und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

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

Jungkoch (m/w)

- Haben Sie die Berufslehre erfolgreich abgeschlossen und suchen Sie eine neue Herausforderung und sind bereit im Team neue Wege zu gehen?
- Sind Sie engagiert, kreativ und qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein?
- Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen

Keine Frage, es ist Check - in Time!

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per 1. August 2011 oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Servicemitarbeiter/in (Vollzeit oder Teilzeit)

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere junge und tolle Crew optimal. Dank ihrer Erfahrung im Service und ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwarten Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen à la carte, Bankette, Party, Ausstellungen, Bar und Smokers Lounge.

Senden Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungsdossier an Tina Soltermann, GL oder Sonja Roser, DA.

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

Wirtschaft zum Doktorhaus

Wir suchen zur Unterstützung unseres Küchen-Teams per 1. September oder nach Vereinbarung

Sous-Chef – Chef Tournant

Ist Kochen Ihre Leidenschaft? Sind Sie kreativ und sensibilisiert auf Qualität? Und haben Erfahrung in der gehobenen Gastronomie?

Wir sind ein gastfreudlicher Restaurationsbetrieb in der Agglomeration Zürich (Stadtähne und doch etwas ländlich) und streben mit motivierten Mitarbeitern und guten Produkten Spitzenleistungen an. Wir versuchen täglich fröhliche und kompetente Dienstleistung von Mensch zu Mensch zu erbringen.

Dies mit einfachen Tellergerichten (in der Bar/Lounge) bis zum exquisiten Diner im A-la-carte-Restaurant sowie in den verschiedenen Banketträumen (ab 10 bis 250 Personen). Wir sind bestrebt, Classic und Zeitgeist täglich saisonal umzusetzen.

Möchten Sie gerne in einem jungen, aufgeschlossenen Team (Küchenbrigade 11-12 Personen) arbeiten und mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen? Rufen Sie uns an (Falk Richter oder Rita Essig geben Ihnen gerne Auskunft). Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen per Mail an Info@doktorhaus.ch oder schriftlich an untenstehende Adresse.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Wirtschaft zum Doktorhaus - Alte Winterthurerstrasse 31
CH-8304 Wallisellen · Telefon +41(0)44 830 58 22 · www.doktorhaus.ch
Restaurant · Bar/Lounge 330 · Biergarten · Gourmetrestaurant
Sale ab 18-350 Personen für Seminare · Konzerte · Events · Bankette

13855-6806

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?



Wir machen es möglich!

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Sous Chef (m/w)

Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses „Portikon“. Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem à-la-carte-Bereich mit 160 Sitzplätzen und grosser Terrasse mit 200 Sitzplätzen, ein Bistro/Take-away sowie das Catering für die Stockwerksverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist hauptsächlich auf die Büroarbeitszeiten ausgerichtet.

Haben Sie Erfahrung in der Systemgastronomie und in der À-la-carte-Küche und sind Sie interessiert mehr Verantwortung zu übernehmen? Sind Teamleitung, Menügestaltung, Rezepturen, Bestellwesen und HACCP keine Fremdwörter für Sie, so sind Sie unser neuer Sous Chef! Sie lieben Ihren Beruf und könnten sich in der Kochkunst bereits unter Beweis stellen. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit ein motiviertes Team zu führen. Sie sind engagiert, kreativ, qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und Sie kommen schon bald in Genuss von geregelten Arbeitszeiten, hoher Eigenverantwortung und attraktiven Anstellungsbedingungen.

Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8152 Glattpark
info@graf-z.ch, Frau F. Yancy, Tel.-Nr. 058 680 34 14

13855-6803

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. Das Hotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadt Nähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter. Für unsere Anlasskoordination suchen wir per 1. 2. 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

LeiterIn Anlasskoordination/ Stv. Hotel Manager

Als LeiterIn Anlasskoordination sind Sie für eine tadellose Führung der Reservationszentrale verantwortlich und garantieren eine optimale Bewirtschaftung des gesamten Betriebes. Sie planen und koordinieren die gesamten Veranstaltungen und Anlässe. Zu Ihrem vielfältigen Aufgabenangebot gehört neben der operativen Führung der Abteilung auch die professionelle Betreuung und Unterstützung der jeweiligen Veranstalter und deren Gäste vor Ort. Dazu gehört auch die Sicherstellung der Kunden- und Gästezufriedenheit sowie die Koordination zwischen internen und externen Stellen. Das Reservierungs- und Buchungssystem Protel unterstützt Sie in dieser Tätigkeit.

Mit Eleganz und Herzlichkeit beraten und verwöhnen Sie unsere anspruchsvollen, internationale Gäste. Als offene und kommunative Persönlichkeit sorgen Sie zusammen mit Ihrem 4-köpfigen Team für einen reibungslosen Ablauf. Zudem vertreten Sie den Direktor in dessen Abwesenheit. Diese Aufgabe erfordert gute Umgangsformen, hohe Belastbarkeit sowie eine schnelle Auflassungsgabe und Flexibilität. Sie verkaufen den Betrieb aktiv nach aussen und bringen das entsprechende Verkaufsalair mit.

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- interessante und spannendes Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- strukturierte Betriebsabläufe

Ihr Profil

- erfolgreicher Hotelfachschulabschluss
- Erfahrung in der Anlass- und Seminarkoordination
- Führungserfahrung
- sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse sind Voraussetzung
- vernetztes Denken, Teamfähigkeit und Durchsetzungsmöglichkeiten

Haben wir Sie neugierig gemacht?! Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminario Hotel Bocken

Stephan Schué

Hotel Manager

Bockenweg 4

8810 Horgen

stephan.schue@bocken.ch

www.bocken.ch

13855-6805



Das Restaurant Ringgenberg am Kornhausplatz ist ein beliebter Treffpunkt im Zentrum von Bern mit 100 Sitzplätzen im Restaurant, 24 Plätzen auf der Terrasse und zusätzlich 100 Plätzen vom Juni bis August im Park an der Grabenpromenade.

Das Restaurant hat nebst einem gemütlichen Ambiente, eine moderne, saisonale, abwechslungsreiche und mediterrane Küche mit internationalem Flair.

Ab 1. August 2011 o. n. V. suchen wir einen fachkompetenten, kreativen und belastbaren

Küchenchef (m/w)

der an einer langfristigen Anstellung interessiert ist und Freude daran hat, ein junges 7 köpfiges Team zu führen.

Falls Sie sich bei uns verwirklichen möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Nicole Hässler / Angela Rubli Geschäftsführung

Restaurant Ringgenberg

Kornhausplatz 19, 3011 Bern, www.taberna.ch

Tel. 031 311 25 40, ringgenberg@taberna.ch

Chef de Réception (w/m)

Ihr Profil:

- abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder kaufm. Ausbildung
 - mehrjährige Réceptionserfahrung
 - Engagierte und verantwortungsbewusste Persönlichkeit
 - Protel Programmkenntnisse v.V.
 - Freude am Führen eines Teams
- Bewerbung mit Foto schriftlich oder per mail an unsere Chef de Réception brigitte.kroell@ochsen.ch

Hotel Gasthof zum Ochsen
Ermiteastr. 16, 4144 Arlesheim,
061 706 52 00, www.ochsen.ch

Fleischgenuss mit Tradition

13410-6801

BEREST GRUPPE

Hotels & Gastronomie

Erfolg!

Wir sind eine erfolgreiche Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz und suchen Sie:

Junge Gastro-Profis m/w

als Geschäftsführer oder Stellvertreter

Sie helfen tatkräftig mit, einen unserer Betriebe erfolgreich zu führen.

Sie sind aufgestellt, frisch, dynamisch, verantwortungsbewusst, engagiert und zählen Durchhaltewillen und Durchsetzungsvermögen ebenso zu Ihren Stärken wie das Aufspüren von neuen Trends und das Veranstalten von attraktiven Anlässen.

Für diese Positionen suchen wir Branchenchefs oder -männer. Der Bereichsleiter für frontorientierte Arbeitseinsätze, auch außerhalb von Bürozeiten, stehen interessante Verdienstmöglichkeiten und tolle Aufstiegsschancen gegenüber.

Wer gewagt gewinnt! Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an:

Roland Högger, BEREST AG
Thannerstrasse 30, 4009 Basel
Tel. 061 228 95 55
r.hoegger@berest.com
www.berest.com

13855-6801

13855-6808



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

Geschäftsführer-Assistentin

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

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

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

Restaurant MISTER WONG

Frau Madlen Loleit

Centralbahnhofplatz 1, 4051 Basel

wong.basel.bhf@gastro-ag.ch • www.mister-wong.ch

13842-6843



Gourmet Restaurant Hotel Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli

3812 Wilderswil-Interlaken

Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51

www.hotel-alpenblick.ch

Lust auf eine neue Herausforderung

Im Hotel Alpenblick in der Bergwelt der Jungfrauregion

Unser Gourmetstübli wurde mit 1 Stern Michelin und 16 Punkten Gaut Millau ausgezeichnet.

In unserem dynamischen Team suchen wir

Koch/Chef de Partie Tournant (m/w)

mit Erfahrung in der à-la-carte-Küche

Commis de Cuisine (m/w)

Patisserie (m/w) oder Koch mit Flair für Patisserie

Servicemitarbeiter Tournant (m/w)

für à la carte, Bankette und Haushalte
deutschsprachig mit Englischkenntnissen

Wir erwarten eine gute Ausbildung und die Freude, mit frischen Lebensmitteln zu arbeiten. Wenn Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahren, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

13853-6858

Bocken:

Unser stilvolles Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilt einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer, 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle. Das Seminarhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt eingebettet inmitten von Kunstwerken in der Natur und doch in Stadt Nähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme unserer Mitarbeiter. Für unser junges, 12-köpfiges Küchenteam suchen wir per 1. August oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Partie/Tournant

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

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

Seminshotel Bocken
Andreas Fasching
Bockenweg 4, 8810 Horgen
andreas.fasching@bocken.ch
www.bocken.ch

178 offene Stellen!

Viele interessante Angebote warten auf Sie.
Für Saison- und Jahressstellen suchen wir:

- ♦ Commis de Cuisine, Chef de Partie
- ♦ Sous Chef
- ♦ Commis und Chef Pâtissier
- ♦ Service, Chef de Rang
- ♦ Réceptionist/in

Haben Sie Interesse? Für weitere Angaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.

Gastro S Howard GmbH
Hauptstrasse 47
4105 Biel/Benken
E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 061 485 80 80

Weitere Angebote unter www.gastro-s.ch

Angst

Wir sind eine dynamische, moderne, nach ISO Norm 9001 und BRC zertifizierte Gross-Metzgerei mit einer vielfältigen Palette an Produkten und beschäftigen rund 220 Mitarbeitende.

Für unsere Abteilung Verkauf suchen wir per sofort eine/n dynamische/n

Aussendienstmitarbeiter/-in Gastronomie

Idealerweise bringen Sie mit:

- ausgesprochenes Verkaufs- und Verhandlungsgeschick
- Berufserfahrung als Metzger oder Koch
- Verkaufserfahrung im Aussendienst
- gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- schweizerdeutsche Muttersprache

Wir bieten:

- bestehendes, entwicklungsfähiges Verkaufsteam
- selbständiges Arbeiten
- praxisorientierte Einführung in die Aufgaben
- motiviertes und erfahrenes Team

Entspricht Ihr Profil den gewünschten Anforderungen? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Metzgerei Angst AG, Herr Robert Liechti

Herdenstrasse 61, Postfach 2367, 8040 Zürich

Tele.: 044 497 92 12, robert.liechti@metzgerei-angst.ch

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?



Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Jungkoch/Koch (m/w)

per 1. Juli 2011 oder nach Vereinbarung

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses «Portokon». Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem à-la-carte-Bereich mit 200 Sitzplätzen und grosser Terrasse mit 240 Sitzplätzen, ein Bistro & Take-away sowie das Catering für die Stockwerkverpflegung, Konferenz- und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist mehrheitlich auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet.

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

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und Sie kommen schon bald in Genuss von geregelten Arbeitszeiten, hoher Eigenverantwortung und attraktiven Anstellungsbedingungen.

Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8152 Glattpark
info@graf-z.ch, Frau F. Yancy, Tel.-Nr. 058 680 34 14



Discover the diversity

Das Grand Hotel Zermatterhof vereint Erlebnis, Erholung und fachliches Können in einem familiären Umfeld. Es verfügt über 58 Zimmer und 26 Suiten, das Fine Dining Restaurant „Prato Borni“ (14 Punkte Gault-Millau, ca. 75 Sitzplätze), das Restaurant „Lusi“ (ca. 40 Sitzplätze) mit Sonnenterrasse (ca. 50 Sitzplätze), zwei Bars, Bankett- und Kongressräumlichkeiten (bis zu 300 Personen) und dem Alpinen Wellness „Vita Borni“ (Wohlbefinden auf 350 Quadratmeter).

Wir suchen zu Beginn der Wintersaison 2011/12 eine(n)

Chef de Service (m/w)

Ihre Aufgaben

- Sie führen und betreuen ein motiviertes Service-Team sowie die Mitarbeitenden des Stewarding-Bereichs F&B
- Sie sind verantwortlich für die Abläufe in den Bereichen Fine Dining Restaurant „Prato Borni“, Bankett, Catering, Zimmerservice und Back-Office
- Sie leisten täglich Front-Arbeit (Frühstück-, Abend- / Bankett-Dienst)
- Sie sind um das Wohlergehen unserer Gäste in den genannten Outlets verantwortlich
- Sie durchführen regelmässig Schulungen und sichern die Einhaltung der definierten internen und externen Standards (Swiss Deluxe Hotels / Leading Quality Assurance)
- Sie überwachen die Menü-Übersetzungen und Aktualisierungen von Speise- und Getränkekarten
- Sie unterstützen den F&B-Manager in der Vorbereitung von Anlässen/Events

Wir bieten

- Zusammenarbeit in einem jungen Kaderteam
- Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Stufengesteigerte Entlohnung
- Einmalige Arbeitsbedingungen innerhalb der Matterhorn Group

Anforderungsprofil

- Abgeschlossene Berufslehre und weitergehende Spezialisierungen
- 3 bis 4 Jahre Berufserfahrung in gleicher oder ähnlicher Position
- Abitur oder同等学历
- Guter Organisator, welcher führungsorientiert und teamfähig ist
- Selbstsicheres Auftreten und zuvorkommender Umgang mit unseren internationalen Gästen
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch. Weitere Sprachen sind ein Vorteil
- Gute Computerkenntnisse (Microsoft Office, Anlassverwaltung, Fidelio Suite 2, Micros 3700)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht länger und senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an.

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF, Jürg Camenzind, F&B Manager
Bahnhofstrasse 55, CH-3920 Zermatt
Tel. +41 (0)27 966 66 00
Fax. +41 (0)27 966 66 99
j.camenzind@zermatterhof.ch

13841-6842

Servicemitarbeiter/in



weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros Luzern wird ab Sommer 2011 exklusiver Caterer sämtlicher Gastronomie-Dienstleistungen für alle Veranstaltungen in der neuen swissporarena. Rund 800 VIP-Gäste lassen sich an den Fussballspielen durch den Catering Services verwöhnen.

Für die Bedienung der VIP-Gäste an den Fussballspielen und/oder an Banketten suchen wir kundenorientierte und selbstständige Persönlichkeiten als

Servicemitarbeiter/in swissporarena (Nebenerwerb)

Ihr Aufgabengebiet

Sie sind verantwortlich für die professionelle Bedienung und Betreuung unserer Catering-Kunden an den Fussballspielen und/oder an Banketten lassen.

Unsere Anforderungen

- Sie verfügen über gute Servicekenntnisse, idealerweise mit Berufserfahrung im Bankettbereich
- Im Umgang mit VIP-Kunden sind Sie vertraut und zeigen ein team- und kundenorientiertes Verhalten
- Sie sind jung sowie dynamisch und haben ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Ebenso zeichnen Sie Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und eine saubere Arbeitsweise aus
- Sie verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse
- Zudem sind Sie zeitlich flexibel einsetzbar. Im Bereich der Logen verpflichten Sie sich, an allen Fussballspielen des FC Luzern tätig zu sein.

Wir bieten

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Stelle in einem fortgeschrittenen Unternehmen in der Zentralschweiz.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung (inkl. Foto) unter www.migros.ch/jobs

Genossenschaft Migros Luzern
Sarah Gisler

swissporarena

CATERING SERVICES

13850-6848

Für erfolgreiche Inserate Mediadokumentation
anfordern unter inserate@htr.ch

htr hotelrevue

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsleitung	Region Bern	J30678
Director of Operations - Senior Vice President	International	J30765
Human Resources Manager	International	J30762
Betriebsassistent	Region Neuchâtel/ Jura	J30834

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionist/in 80%	Region Basel	J30872
Rezeptionist/in	Region Bern	J30666
Stv. Chef de Réception	Region Bern	J30819
Rezeptionist/in	Region Bern	J30682
2. Chef de reception	Region Bern	J30769
Réceptionist/in	Region Bern	J30856
Reservations Agent	Region Bern	J30842
Chef de Réception	Region Bern	J30784
Front Office Manager	Region Bern	J30783
Réceptionist/-in	Region Bern	J30792
Reservationsmitarbeiterin	Region Bern	J30804
Réceptionist/In	Region Graubünden	J30839
Chef de Réception	Region Graubünden	J30838
Anfangsrezeptionist	Region Graubünden	J30716
Receptionistin	Region Graubünden	J30867
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J30771
Assistant Rooms Division Manager	Region Graubünden	J30669
Reservationsmitarbeiter	Region Oberwallis	J30715
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J30667
Night Auditor	Region Oberwallis	J30885
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J30239
Réceptionistin/ Réceptionist	Region Schaffhausen	J30808
Chef de reception	Region Zentralschweiz	J30767
Mitarbeiter/in Rezeption	Region Zentralschweiz	J30705
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J30858
Receptionist/in & Seminaroordinatorin	Region Zentralschweiz	J30817
Portier	Region Zürich	J30756
Rezeptionsmitarbeiter	Region Zürich	J29783
Service Manager/ Réceptionist	Region Zürich	J30823
Praktikant Loge und Reception	Region Zürich	J30693
Office Manager	Region Zürich	J30886
Front Office Clerk	Region Zürich	J30717
Reservations Manager	Region Zürich	J30663
Night Auditor	Region Zürich	J30816
Stv. Leitung Réception	Region Zürich	J30809
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J30695
Receptionist (w)	Tessin	J30853
Chef de Réception (w)	Tessin	J30852

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikum Küche	Region Basel	J30825
Pâtissier 80-100%	Region Basel	J30831
Pâtissier 80-100%	Region Basel	J30832
Frühstückskoch	Region Bern	J30779
Chef de Partie (Commis de cuisine)	Region Bern	J30698
Küchenchef	Region Bern	J30862
Sous-chef	Region Bern	J30672
Küchenchef	Region Bern	J30829
Küchenchef	Region Bern	J30822
Küchenchef	Region Bern	J30818
Chef de Partie	Region Bern	J30800
Chef de Partie Tournant	Region Bern	J30799
Produktionsleiter / Küchenchef	Region Bern	J30797
Küchenchef für Produktionsküche	Region Bern	J30794
Sous Chef	Region Bern	J30793
Sous Chef	Region Bern	J30791
Diätkoch	Region Bern	J30790
Jungkoch	Region Bern	J30787
Junior Sous Chef	Region Bern	J30782
Chef de Partie	Region Bern	J30781
Commis de Cuisine	Region Bern	J30780
Chef de Partie	Region Bern	J30845
Küchenchef	Region Bern	J30844
Souschef/ Stv. Küchenchef	Region Bern	J30843
Demi-chef pâtissier	Region Graubünden	J30713
Commis (m)	Region Graubünden	J30863
Commis pâtissier	Region Graubünden	J30712
Koch / Köchin	Region Graubünden	J30763

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch	Region Graubünden	J30775
Commis Gardemanger	Region Graubünden	J30865
Barmitarbeiter/in & stv. Bar Manager	Region Graubünden	J30744
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J30692
Jungkoch	Region Mittelland (SO,AG)	J30878
temporär Koch (Monat Juli)	Region Mittelland (SO,AG)	J30877
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J30668
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J30827
Sous-chef	Region Oberwallis	J30833
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J30714
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J30236
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J30704
Sous chef (ca. 25-30 J.)	Region Zentralschweiz	J30855
engagierter Chef de Partie (MO-FR)	Region Zürich	J30873
Koch	Region Zürich	J30785
Koch	Region Zürich	J30786
Commis de cuisine	Region Zürich	J30820
Chef de Partie	Region Zürich	J30812
Jungkoch	Region Zürich	J30867
Köchin (w)	Region Zürich	J30807
Chef de Partie	Region Zürich	J30802
Hilfskoch / Pizzaiolo	Region Zürich	J30707
Chef de partie	Region Zürich	J30884
Küchenchef	Region Zürich	J30795
Demi-chef de partie	Region Zürich	J30749
Commis de cuisine	Region Zürich	J30748
Chef de partie	Region Zürich	J30747
Sous-chef - UK - Region Cumbria	International	J30676
Sous-chef Junior - UK - Region Cumbria	International	J30677
Sous-chef catering - UK - Region London	International	J30857
Exekutive Küchenchef (Auf See)	International	J30866
Chef de partie catering - UK - Region London	International	J30837
Chef de partie	Region Freiburg	J30761

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bankeleiter/-in	Region Basel	J30830
F&B Verantwortlicher (Mitglied GL)	Region Bern	J30815
Leiter Gastronomie & Catering	Region Bern	J30796
Restaurantleiter	Region Bern	J30813
Gruppen- und Veranstaltungskoordinator	Region Bern	J30846
Leiter/in Gastronomie (Mitglied der Geschäftsleitung)	Region Bern	J30685
Eventkoordinator / Leiter Catering	Region Bern	J30810
Eventkoordinator	Region Bern	J30788
Commis de rang/Gourmetrestaurant	Region Graubünden	J30745
Executive F&B Assistant Manager	Region Zentralschweiz	J30876
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	J30694
Chef de Partie	Region Zürich	J30696
Assistent/in Event Coordinator	Region Zürich	J30869
F&B Waiter Bar	Region Zürich	J30887
Leiter Bankett (m)	Region Zürich	J30864
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J30664

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de service/Commis de rang	Region Basel	J30684
Chef de Rang	Region Basel	J30826
Commis de rang	Region Bern	J30670
Servicefachangestellte	Region Bern	J30803
Restauranteleiter	Region Bern	J30801
Demi-chef de rang	Region Bern	J30671
Chef de Rang	Region Bern	J30798
Chef Rang	Region Bern	J29187
ServicemitarbeiterIn	Region Bern	J30683
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J30682
Chef de rang	Region Bern	J30849
Chef de Rang	Region Bern	J30848
Commis de Rang	Region Bern	J30847
Commis de Rang	Region Bern	J30776
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J30777
Servicemitarbeiter (Chef de Rang)	Region Bern	J30764
Demi-chef de rang	Region Bern	J30665
Servicefachangestellte/-r	Region Bern	J30828
Chef de Rang	Region Bern	J30778
Betriebsassistentin/Chef de service/w Service-Aushilfen (für Weihnachten / Neujahr)	Region Mittelland (SO,AG)	J30854
Service-Aushilfen (für Weihnachten / Neujahr)	Region Ostschweiz	J30533

3.2.1

hubert erni

Wir suchen für unsere Division «comme il faut» und für das Lokal «the blinker» eine verantwortungsvolle Persönlichkeit.
Für eine nicht alltägliche Aufgabe.

*Vollzeit ab Ende August oder nach Vereinbarung:
Assistent Projekte und Events (60%) und gleichzeitig Chef de Service (40%), m/w*

In unserer Produktionsküche entstehen Köstlichkeiten für Caterings, Kantinen und den Verkauf. Sie Arbeiten für unsere Divisionen «comme il faut» und «hubertus» in Cham.

*Vollzeit per 15. August:
Sous-chef/Küchenchef, grosse Erfahrung, Alter 30-45 Jahre, m/w*

Wir suchen gute Leute für das Lokal «the blinker»; die Crew garantiert für Qualität auf hohem Niveau, 364 Tage im Jahr. Der Arbeitsort ist Cham. www.the-blinker.biz

*Vollzeit per 15. August:
Chef de partie/Junior Sous-chef, innovativ in à la carte, Alter 25-35 Jahre, m/w*

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuhanden von Hubert Erni

Geschäftsleiter
erni@3-2-1.ch

3.2.1 hubert erni ag
gewerbestrasse 9
postfach
ch-6330 Cham 2
fax +41-41 710 40 64
phone +41-41 710 40 60
contact@3-2-1.ch
www.3-2-1.ch

Auf September/Okttober 2011 suchen wir als Ergänzung in ein hochmotiviertes Team einen jungen, engagierten

Commis de Cuisine Garde-Manger/Pâtissier

für unser italienisches Spezialitätenrestaurant mit frischer Marktküche.

Bei Interesse senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen und/oder melden Sie sich bei unserem Küchenchef Roland Hasler, Gastroökonomieköch mit EFA 078 611 64 87

Ristorante Leonardo
Pino und Marlene Mascoli
Höfe 2, FL-9496 Balzers
Tel. 00423384 14 33
info@leonardo-balzers.li

13640-0841



HOTEL
BÄREN
RESTAURANT
ATELIER • BAR • VINO THEK

Der geniale Job in einem tollen Team!
Das einzigartige Design-Hotel-Restaurant, zentral gelegen, zwischen BS u. ZH, sucht per sofort, bzw. ab August

JUNGKOCHE (m/w)

und RéceptionistIn/KV in Teilzeit

Schriftliche Bewerbung mit Foto an:
P. Hemmelmayr, Hotel Bären, 5242 Birr
www.baeren-birr.ch
BIRR AG / Autobahncreuz Birrfeld

LURATI EMPLOI

TEMPORÄR UND FESTANSTELLUNG

HOTELBRANCHE

GASTGEBERWE

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Suchen Sie einen Job?

andreas.signoretti@lurati.ch
Waisenhausplatz 22 - 3001 Bern

GRATIS NUMMER: 0800 02 24 24 • www.lurati.ch

13618-0854

Koch/Köchin swissporarena



Weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros Luzern wird ab Sommer 2011 exklusiver Caterer sämtlicher Gastronomie-Dienstleistungen für alle Veranstaltungen in den neuen swissporarena. Rund 800 VIP-Gäste lassen sich an den Fussballspielen durch den Catering Services verwöhnen.

Für die Zubereitung der kulinarischen Köstlichkeiten an den Fussballspielen und/oder an Bankettanlässen suchen wir kundenorientierte und selbstständige Persönlichkeiten als

Koch/Köchin swissporarena (Nebenerwerb)

Ihr Aufgabengebiet

- Fachgerechte Zubereitung von warmen und kalten Speisen
- Qualitäts- und Prozesssicherung
- Ihre Einsätze erfolgen an den Fussballspielen und/oder an Bankettanlässen

Unsere Anforderungen

- Ausbildung sowie einige Jahre Berufserfahrung als Koch/Köchin
- Flexibilität, Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Selbstständige und saubere Arbeitsweise
- Zudem sind Sie zeitlich flexibel einsetzbar

Wir bieten

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Stelle in einem fortgeschrittenen Unternehmen in der Zentralschweiz.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs

Genossenschaft Migros Luzern
Sarah Gisler

swissporarena CATERING SERVICES MIGROS

13653-0860

Sales Manager (w/m)

Arbeitsort Interlaken

Zu den Hauptaufgaben gehören eine aktive und selbstständige Bearbeitung der entsprechenden Märkte, Akquisition von Neukunden und Betreuung bestehender Vertriebspartner. Sie haben täglich Kontakt zu unseren Kunden und Partnern, erstellen Offerten und nehmen an Messen teil. Die Reisetätigkeit beträgt ca. 15-20%. Zudem unterstützen Sie die Verkaufsleitung bei diversen Projekten. Die Mithilfe beim Weiterausbau von E-Commerce und des Internetsystems gehören ebenfalls zu Ihren Tätigkeiten.

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundbildung, evtl. ergänzt mit einer Höheren Touristischen Fachausbildung. Sie haben ein selbstbewusstes und gepflegtes Auftreten, sind verhandlungsfähig, sprachlich gewandt und kommunizieren mündlich und schriftlich in D und E. Zusätzlich von Vorteil sind die Sprachen I und F in Wort und Schrift. Kennen Sie zudem die internationale Tourismusbranche, haben idealerweise einen Bezug zur Jungfrau Region und ein Flair für E-Commerce und Internetanwendungen? Dann können wir Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Stelle in einem internationalen Umfeld anbieten.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Daniela Fuchs, Verkaufsleiterin, Tel. 033 828 72 04.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte bis am 22. Juli 2011 an:
Jungfraubahnen, Human Resources, Tanja Leuenberger, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi - immobilierevue / 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: hotelerieuisse, 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 Kong

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller

Anzeigen-Immendienst / 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/quadrat CHF 2.10

- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60. 4-farbig/quadrat CHF 2.10

- Kader/rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80. 4-farbig/quadrat CHF 2.30

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.-

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

Doppelnummer

- Ausgabe / Numéro Nr. 29/30/2011

- Erscheint / Parution 21. 7. 2011

- Anzeigenschluss / Délai 18. 7. 2011

Doppelnummer

Nr. 31/2011

4.8. 2011

11.8. 2011

8.8. 2011

Nr. 33/2011

18.8. 2011

15.8. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

29.7. 2011, Fr. 12.00 Uhr

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

8.8. 2011

29.7. 2011, Fr. 12.00 Uhr

15.8. 2011

Doppelnummern

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

Herstellung / Production

Büchler Graffino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Büchler Graffino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Büchler Graffino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-begeabugt 2010 / tirage contrôlé 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.27/28 / 7. Juli 2011

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

htr hotel revue

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauran-
seit 35 Jahren

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

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-
lose Betriebsanalyse und Offerte

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

Zu verpachten:

Ferien- und Seminarhotel
mit 120 Zimmern an bester Lage
in den Österreichischen Alpen.

Kontakt: rent@yourtork.org

Für KOCHBEGABTEN Interessenten:

zu verkaufen Gasthaus Blume

Heidswil TG

Sehr RENTABEL, altershalber,
gastro-immo-vermittler@bluewin.ch
seriöser Finanzierungsvorschlag!

Telefon 079 482 36 72

Nightclub

in Zürich, Kreis 1 zu vermieten.
Objekt auch für Disco oder Bar geeig-
net.

Inventar: Fr. 145'000.–
Miete: Fr. 8'600.–/Monat

Ihre schriftlichen Anfragen senden Sie
an: Pedris Gastro GmbH, Zugerstrasse
53, 6330 Cham



COMMUNE DE VAL-D'ILLIEZ

La Commune de Val-d'Illiez met en soumission

LA LOCATION DE L'HOTEL COMMUNAL (café-restaurant-hôtel de 31 lits)

dès le 1^{er} décembre 2011

Les offres écrites (avec mention sur l'enveloppe
«Soumission location Hôtel Communal»)
sont à transmettre à l'Administration communale

jusqu'au 15 août 2011.

Pour tous renseignements vous pouvez contacter le secrétariat
communal au n° de téléphone 024 476 87 87.

13854-0001

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURANT

Im Auftrag der Eigentümerin vermieten wir per 1. November 2011 das

Restaurant Sensi im Gümligenfeld bei Bern

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, Inhaber/in des Wirtpatents des Kantons Bern sind, über Gastronomieerfahrung verfügen und einen ähnlichen Betrieb selbstständig geführt haben, dann sind Sie der/die neue/r Gastgeber/in des Sensi.

Wir erwarten bis zum 31. Juli 2011 folgende Unterlagen von Ihnen:
Bewerbungsschreiben, Lebenslauf und Kurzkonzert.

Bitte melden Sie sich für die ausführliche Mietdokumentation 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

Saas-Fee

S A A S T A L

Zu vermieten oder zu verkaufen

Hotel-Restaurant *** Monte Rosa

Saas-Grund

Der umgebauten Familienbetrieb an zentraler, ruhiger und einmaliger Lage in der Mitte des Saastales hat eine sehr lange Tradition.

Ein Restaurant mit 55 Plätzen, die grosse Sonnenterrasse, das wunderschöne Saaserstübli mit 35 Plätzen, 25 heimelige Hotelzimmer, die 3-Zimmer-Wirtewohnung und der neue Parkplatz warten auf Ihr Engagement.

Nehmen Sie Kontakt auf mit:

RE/MAX Saas-Fee, Supersaxo Stefan

Treuhand & Verwaltung

CH-3906 Saas-Fee

Tel. +41 27 957 15 82

stefan.supersaxo@remax.ch

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen
Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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

CURA VIVA.CH **hotelleriesuisse**
Swiss Hotel Association