

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

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

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

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Die passend Stell findsch bi Eusi!

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

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

HOTEL CAREER

Aktuell über 1.000 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Weiterbildung aktuell

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

LURATI EMPLOI

TEMPORÄR UND FESTANSTELLUNG

HOTELBRANCHE
GASTGEWERBE
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Suchen Sie einen Job?

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

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

Inhalt / Sommaire

| | |
|--|-----|
| Aus- und Weiterbildung | 2 |
| Direktion/Kaderstellen | 3-5 |
| Deutsche Schweiz | 4-7 |
| Suisse romande | - |
| Svizzera italiana | - |
| 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.



Personalrekrutierung



JULIA SCHULZE
ADECO HUMAN RESOURCES AG
BRANCH MANAGER
HOTEL & CATERING, BASEL

In Hotels und Restaurants müssen viele Rädchen ineinandergreifen, 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 innert 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 Rekrutierungsbemühungen? Die Praxis zeigt, dass viele Gastronomiebetriebe ihre Salärangebote nicht an die neue Marktsituation anpassen. In einem 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 Teilzeitleistungen, Job-Sharing und nicht zuletzt Weiterbildungs- und Weiterentwicklungsmöglichkeiten.

Investitionen in die Mitarbeitenden

Für eine erfolgreiche Personalsuche gelten heute ganz klare Grundregeln, die es zu beachten gilt. Wichtig ist, das Lohnbudget attraktiv zu gestalten und ein Salär nicht nur als Kostenfaktor, sondern auch als Investi-

tion in die Qualität des Betriebs zu sehen. Wer eine vielversprechende Fachkraft in Vorstellung hat, sollte rasch auf den Vertragsabschluss hinwirken – zögerliches Verhalten lässt die Bewerber wieder abspringen. Ein weiterer Tipp ist, das Suchra-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 diese Zukunft lohnt sich.

Weiterbildung aktuell.



Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe I
10/11.05.2011, Zürich
16/17.06.2011, Muri
08/09.08.2011, Pfäfers
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, Bern
29/30.11.2011, Lenzheide
Weitere Kursdaten 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 Storch, Zürich

Beginn Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, Zyklus 38
19.10.2011

Informationsveranstaltungen
26.05.2011, Hotel Allegro, Bern
24.08.2011, Hotel zum Storch, Zürich

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

KOMPAKTES WEINWISSEN
FÜR GASTROPROFIEN

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

Mit international
anerkanntem Zertifikat
VSEF Level 3

WEITERE
INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0049 372 111
www.gastrouisse.ch

TERMIN
berufsbegleitend
HERBST: Start 03.10.11

GASTR_SUISSE

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN
START AM FRONT-OFFICE

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

TERMIN
berufsbegleitend
HERBST: Start 12.10.11

WEITERE
INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0049 372 111
www.gastrouisse.ch

GASTR_SUISSE



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelieresuisse
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-/Restaurantleiter sucht

neue Herausforderung! 55 J., langjäh-
rige gastronomische Berufserfahrung
in führenden Positionen. Aktive Mitar-
beit, effektive Mitarbeiterführung, be-
triebswirtschaftl. orientiert. Besondere
Schwerpunkte in den Bereichen Hoteler-
öffnung 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 |
| Servicefachmitarbeiter/in | Region Zürich | J30697 |
| Servicefachmitarbeiter/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. Hausdame | Region Graubünden | J30690 |
| Etagengouvernante | Region Ostschweiz | J30237 |
| Allrounder/Portier (m) | Region Zentralschweiz | J30710 |
| stv. Teamleiter Hauswirtschaft | Region Zentralschweiz | J30679 |
| Hauswirtschaftlerin/Hauswirtschaftler | Region Zürich | J30870 |
| Stv. Gouvernante | Region Zürich | J30868 |

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 | |
| B2028 | Chef de Service, Stellv. Restaurantleiterin, Restaurantleiterin, Rezeption | 30 | DE | per sofort | D |
| B2064 | F&B / EAM / Leiter Gastronomie / Event Management | 53 | CH | per sofort | D F E RU |
| B2057 | gastronomie | 27 | SR | per sofort | D E PL, RU |
| B2075 | Geschäftsführung, Kader Service | 49 | CH | per sofort | D F E |
| B2032 | Koch / Barman | 40 | CH | per sofort | D E |
| B2074 | Küchenchef | 49 | IT | per sofort | D I |
| B174 | Küchenchef, Koch | 46 | CH | per sofort | D F E S, JP |
| B2066 | 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 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 4. 7. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossiers finden Sie unter **www.hoteljob.ch**

Für unsere neue, topmoderne **Jugendherberge Interlaken** mit 220 Betten, direkt am Bahnhof Ost und zu Fuss in einer majestätischen 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 kompetent ein Team von bis zu 15 Mitarbeitenden nach bewährten Standards. Angebotsgestaltung und Partnerkommunikation in der Destination sind Schwerpunkte Ihrer Arbeit.

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

Ihre Perspektiven

In dieser vielfältigen Funktion erwartet Sie ein breites und interessantes Aufgabenfeld 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 am 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: eschib@youthhostel.ch

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



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 Tour-operators 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 internationalen Hotelierie gesammelt. Idealprofil: Absolvenz einer Hotelierschule – vorzugsweise ergänzt durch eine höhere betriebswirtschaftliche Zusatzbildung. Auslandspraxis bringen Sie mit! Dass Sie bereits grössere Hotelbetriebe und Resorts wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt haben wird vorausgesetzt.

Als Hotelier/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. Ihren Kontakt sehen wir erwartungsvoll entgegen!

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & 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

Die Gastronomiegruppe (zfv)

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 Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die kleineren Bäckerei-Konditoreien in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant uniTurn

Rämistrasse 71 · 8006 Zürich

suchen wir per 01. September 2011 eine

Betriebsleitung

Das Restaurant uniTurn, 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 Tätigkeitsbereich ab. Sie arbeiten zwischen Montag und Samstag an 5 Tagen jeweils zwischen 08.00 bis 17.30 Uhr. Jedoch sind Sie bei Spezialanlässen jederzeit flexibel einsatzbereit. Speziell zu erwähnen ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Sommer und 2 Wochen im Winter geschlossen bleibt.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine kommunikative, verantwortungsbewusste und selbstständige Gastgeberpersönlichkeit. Sie verfügen über eine Ausbildung in der Gastronomie, haben bereits Führungserfahrung gesammelt, bringen ein vertieftes Weinwissen 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 Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 06
www.zfv.ch

Hotel Restaurant
Rössli Hurdener

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 selbstständige Position ist verantwortlich für die Durchsetzung der strategischen Ziele der Besitzerfamilie und berichtet direkt an das Recht Management AG Hurdener (Herrn Heinz Krammer).

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie um Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

RECH Management AG
H. Krammer, Hurdenerstrasse 137, CH-8640 Hurdener
Tel. +41 / 78 603 82 06 Fax +41 / 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

Im → Quervergleich am Markt

Gastronomie- & Weinspezialist/in

Sie wissen, wie die gehobene Schweizer Gastronomie und Hotellerie funktionieren. Sie haben Weinkenntnisse auf gutem Niveau. Sie haben Freude am Aufbau von neuen Labels. Und Sie kennen das ABC der persönlich-professionellen Beziehungsaufbau.

Unsere Auftraggeberin ist keine Unbekannte im Schweizer Weingeschäft. Ihre attraktiven Produktgruppen sind an den besten Adressen im Schweizer Fachhandel erhältlich. Im Rahmen der Akquisitionstätigkeit hat sie ein neues Markenportfolio übernommen, welches exzellente Weine enthält. Hier gilt es nun, den Bekanntheits- und Distributionsgrad zu steigern. Ihre Aufgabe als

Salesmanager (m/w) im Aussendienst

ist es nun, diese Labels im Schweizer Markt zu etablieren. Sie sind in dieser Funktion unterstützend für den Fachhandel tätig und betreuen persönlich wichtige Schlüsselkunden, Gastronomiepartner und professionelle Grosskunden. Ziel ist es, systematisch neue Geschäftsfelder zu erarbeiten und Marktanteile zu gewinnen. Sie beobachten den Markt, Sie stehen laufend in Kontakt mit bisherigen und neuen Kunden, erstellen Angebote, veranstalten Degustationen und

Schulungen. Sie öffnen Türen und nutzen Möglichkeiten. Mit Ihrem Netzwerk und Freude an der Kundenbetreuung generieren Sie Aufträge und schaffen Mehrwert für einen guten Namen.

Sie sind ein F&B-Profi mit einem Abschluss an einer Schweizer Hotelierschule und hochkarätiger Erfahrung sowie Kontakten in diesem Bereich. Sie haben Freude an der Kundenpflege und bringen Erfahrung im Umgang mit Marken mit. Weiter sind Sie verhandlungs- und abschlussstark, aufmerksam, effektiv und haben einen erstklassigen Auftritt. Sie lieben es, unterwegs zu sein. Ihre Persönlichkeit und Ihr umfassendes Know-how sind Ihr Kapital: Gastronomie, Wein, Sprachen (präsentationssicher in D und F, wenn möglich auch in I), Flexibilität und Mobilität, Zuverlässigkeit – effizient organisiert unterwegs, auch im Betrieb sowie im Homeoffice. Sie sind selbstständig und proaktiv – der perfekte Botschafter am Markt. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Kontakt: Eric Kuhn
Jörg Lienert

Jörg Lienert AG
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

ASTORIA

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern und 1000m² Tagungsfläche für Seminare und Bankette im Herzen der Stadt Luzern. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches: Im «Thai Garden» zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Im Trendlokal «Mekong» bekothen wir unsere Gäste mit heiss geliebtem asiatischem «Street-food». Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt «La Cucina» mit 13 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 gewohnt, anspruchsvolle Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Mit Ihrem situativen Führungsstil motivieren Sie sechs gelernte Köche und drei Lernende. Ihr breites Fachwissen geben Sie Ihren Unterstellten weiter. Beim Einkauf der erstklassigen Produkte kalkulieren Sie unternehmerisch. Sie meistern Anlässe bis zu 500 Personen im Bankett- und Halbpensionsbereich bravours und gewährleisten eine hohe Qualität für die Mitarbeiterverpflegung.

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.

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



Hotel Seeburg Luzern

In the Spirit of Times

Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee.

Wir suchen ab Oktober 2011

RESTAURATIONSLEITER-IN

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig: Verantwortung für den reibungslosen Serviceablauf und Gästekontakt im traditionellen Seerestaurant mit Seeterrasse, im modernen Restaurant Alexander und an der Bar Lounge ab 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 Berufsausbildung 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

LURATI EMPLOI

TEMPORÄR UND FESTANSTELLUNG

HOTELBRANCHE

GASTGEWERBE

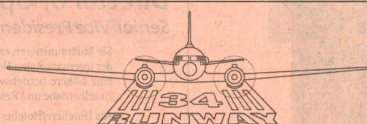
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Suchen Sie einen Job?

andreas.signoroni@lurati.ch

Wasserhausplatz 22 - 3001 Bern

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



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

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

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und 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 erwartet Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen à la carte, Bankette, Partys, 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

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 Stockwerkverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist hauptsächlich auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet.

Haben Sie Erfahrung in der Systemgastronomie und in der à-la-carte-Küche und sind Sie interessiert mehr Verantwortung zu übernehmen? Sind Teamleitung, Menuegestaltung, Rezepturen, Bestellwesen und HACCP keine Fremdwörter für Sie, so sind Sie unser neuer Sous Chef! Sie lieben Ihren Beruf und konnten 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

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 sensiblen auf Qualität? Und haben Erfahrung in der gehobenen Gastronomie?

Wir sind ein gastfreundlicher Restaurationsbetrieb in der Agglomeration Zürich (Stadt und doch etwas ländlich) und streben mit motivierten Mitarbeitern und guten Produkten Spitzenleistungen an. Wir versuchen täglich freundliche 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 Wollisellen • Telefon +41(0)44 830 58 22 • www.doktorhaus.ch
Restaurant • Bar/Lounge 8304 • Biergarten • Gartenrestaurant
Säle ab 10-250 Personen für Seminare • Konzerte • Events • Bankette

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 Stadtnähe. 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 Bewirtung des gesamten Betriebes. Sie planen und koordinieren die gesamten Veranstaltungen und Anlässe. Zu Ihrem vielfältigen Aufgabenbereich 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 Reservations- und Buchungssystem Protel unterstützt Sie in dieser Tätigkeit.

Mit Eleganz und Herzlichkeit beraten und verwöhnen Sie unsere anspruchsvollen, internationalen Gäste. Als offene und kommunikative 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 Auffassungsgabe und Flexibilität. Sie verkaufen den Betrieb aktiv nach aussen und bringen das entsprechende Verkaufsfair mit.

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- interessantes 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 Durchsetzungsvermögen

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

Seminarhotel Bocken

Stephan Schue

Hotel Manager

Bockenweg 4

8810 Horgen

stephan.schue@bocken.ch

www.bocken.ch



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 Veranlassen von attraktiven Anlässen.

Für diese Positionen suchen wir Branchenfachfrauen oder -männer. Der Bereitschaft für frontorientierte Arbeitseinsätze, auch ausserhalb von Bürozeiten, stehen interessante Verdienstmöglichkeiten und tolle Aufstiegschancen gegenüber.

Wer wagt 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



Hotel Gasthof
ZUM OCHSEN

Wir sind ein familiäres und gepflegtes 4*Hotel mit 35 Zimmern in Arlesheim. Per 1.9.2011 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

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
Ermitagestr. 16, 4144 Arlesheim,
061 706 52 00, www.ochsen.ch

Fleischgenuss mit Tradition



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 neben 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



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

Centralbahnplatz 1, 4051 Basel

wong.basel.bhf@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch

178 offene Stellen!

Viele interessante Angebote warten auf Sie.

Für Saison- und Jahresstellen 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 Howald 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 BRG 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 Verkaufsgebiet
- selbstständiges 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
Tel.: 044 497 92 12, robert.liechti@metzgerei-angst.ch



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 Gourmetstübel wurde mit 1 Stern Michelin und 16 Punkten Gault Millau ausgezeichnet.

In unserem dynamischen Team suchen wir

Koch/Chef de Partie Tournant (m/w)
mit Erfahrung in der A-la-carte-Küche

Commis de Cuisine (m/w)

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

Servicemitarbeiter Tournant (m/w)

für à la carte, Bankette und Hausgäste 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.

Bocken:

Unser stilvolles Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte 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 Stadtnähe. 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.

Seminarhotel Bocken
Andreas Fasching
Bockenweg 4, 8810 Horgen
andreas.fasching@bocken.ch
www.bocken.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 «Portikon». Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungsbereich und einem A-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 konnten 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, Bankette und Kongressräumlichkeiten (bis zu 300 Personen) und dem Alpinen Wellness „Vita Borni“ (Wohlbefinden auf 650 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“, Bankette, Caterings, Zimmerservice und Back-Office
- Sie leisten täglich Front- und Back-Office (Frühstück, Abend- / Bankettservice)
- Sie sind um das Wohlergehen unserer Gäste in den genannten Outlets verantwortlich
- Sie führen regelmässige Schulungen durch 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

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

Anforderungsprofil

- Abgeschlossene Berufslehre und weitergehende Spezialisierungen
- 3 bis 4 Jahre Berufserfahrung in gleicher oder ähnlicher Position
- Abgeschlossener Lehramtskurs
- 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 von Vorteil
- Gute Computerkenntnisse (Microsoft Office, Anlagesverwaltung / Fidelio Suite 8, 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

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 lassen sich 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.

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 fortschrittlichen 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

Für erfolgreiche Inserate Mediadokumentation
anfordern unter inserate@htr.ch

htr hotel revue

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 |
| Receptionist/in | Region Bern | J30666 |
| Stv. Chef de Réception | Region Bern | J30819 |
| Receptionist/in | Region Bern | J30682 |
| 2. Chef de réception | 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 |
| Receptionist/in | Region Graubünden | J30867 |
| Receptionist/in | Region Graubünden | J30771 |
| Assistant Rooms Division Manager | Region Graubünden | J30669 |
| Reservationsmitarbeiter | Region Oberwallis | J30715 |
| Receptionist/in | Region Oberwallis | J30667 |
| Night Auditor | Region Oberwallis | J30885 |
| Réceptionspraktikant/in | Region Ostschweiz | J30239 |
| Réceptionist/-in / Réceptionist | Region Schaffhausen | J30808 |
| Chef de réception | Region Zentralschweiz | J30767 |
| Mitarbeiter/in Reception | Region Zentralschweiz | J30705 |
| Receptionist/in | Region Zentralschweiz | J30858 |
| Receptionist/in & Seminarkoordinatorin | 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 Tourant | 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) | J30688 |
| 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 | J30687 |
| 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 |
|---|-----------------------|----------|
| Bankettleiter/-in | Region Basel | J30830 |
| F&B Verantwortlicher (Mitglied GL) | Region Bern | J30815 |
| Leiter Gastronomie & Catering | Region Bern | J30796 |
| Restaurantleiter | Region Bern | J30813 |
| Gruppen- und Veranstaltungskordinator | Region Bern | J30846 |
| Leiter/in Gastronomie (Mitglied der Geschäftsleitung) | Region Bern | J30885 |
| Eventkordinator / Leiter Catering | Region Bern | J30810 |
| Eventkordinator | 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 |
| Restaurantleiter | Region Bern | J30801 |
| Demi-chef de rang | Region Bern | J30671 |
| Chef de Rang | Region Bern | J30798 |
| Serviceangestellte/rin | Region Bern | J29187 |
| Serviceangestellte/rin | Region Bern | J30683 |
| Chef de rang | Region Bern | J30882 |
| Chef de Rang | Region Bern | J30849 |
| Demi Chef de Rang | Region Bern | J30848 |
| Commis de Rang | Region Bern | J30847 |
| Commis de Rang | Region Bern | J30776 |
| Serviceangestellte/rin | Region Bern | J30777 |
| Serviceangestellte (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 | 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/Oktober 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, Gastronomiekoch mit EFA 078 611 64 87

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

LURATI EMPLOI

TEMPORÄR UND FESTANSTELLUNG

HOTELBRANCHE

GASTGEWERBE

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Suchen Sie einen Job?

andreas.signoroni@lurati.ch
Waisenhausplatz 22 - 3001 Bern
GRATIS NUMMER: 0800 02 24 24 - www.lurati.ch

**JUNGFRAU
TOP OF EUROPE**

Die Jungfraubahnen Management AG vermarktet verschiedene Ausflugsziele und Bahnen. Dazu gehören Jungfraujoch-Top of Europe, Kleine Scheidegg, Grindelwald First, Schynige Platte, Grütschalp-Mürren und Harder Kulm sowie der Wintersport der gesamten Jungfrau Region.

Für den Bereich Marketing/Verkauf suchen wir eine/n

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 verhandlungsstark, 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

Wir suchen für unser internationales Restaurant Comino

Sushi-Koch

selbstständig mit mehrjähriger Erfahrung
100% Anstellung
schriftliche Bewerbungen an: Comino AG
Freie Strasse 35, 4001 Basel

**HOTEL
BERGSONNE****SPEISEN MIT WEITBLICK**

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee, stilvolles ***Unique-Hotel mit 15 Zimmern/Suiten und exklusivem Restaurant (14 GM Punkte).

In unser erfolgreiches Team suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

Sie lieben die Betreuung anspruchsvoller Gäste.

Wir freuen uns auf Sie.
Dorly & Willy Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad
www.bergsonne.ch
welcom@bergsonne.ch
T 041 399 80 10
F 041 399 80 20

**HOTEL
BÄREN
RESTAURANT
ATELIER • BAR • VINOTHEK**

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

JUNGKÖCH (m/w)
und **Réceptionistn/KV** in Teilzeit

Schriftliche Bewerbung mit Foto an:
P. Hemmelmayr, Hotel Bären, 5242 Birm
www.baeren-birr.ch
BIRR AG / Autobahnkreuz Birmfeld

Koch/Köchin swissporarena

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 Zubereitung der kulinarischen Köstlichkeiten an den Fussballspielen und/oder an Banketten 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 Banketten

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 fortschrittlichen 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

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE**hotelrevue - 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: hotellerieuisse, 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 Hohnmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

E-Mail: inserte@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/quadrif CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 - 4-farbig/quadrif CHF 2.10
- Kadernrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 - 4-farbig/quadrif 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/quadrif 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 | Nr. 31/2011 | Nr. 32/2011 | Nr. 33/2011 |
| - Erscheint / Parution | 21.7.2011 | 4.8.2011 | 11.8.2011 | 18.8.2011 |
| - Anzeigenschluss / Délai | 18.7.2011 | 29.7.2011, Fr. 12.00 Uhr | 8.8.2011 | 15.8.2011 |

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi M6 / Lu 12 Uhr Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern Nr. 27/28 / 7.7.2011 Nr. 29/30 / 21.7.2011 Nr. 51/52 / 22.12.2011
Numéros couplés

Herstellung / Production: Büchler 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

htrhotelrevue Nr.27/28 / 7. Juli 2011

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

htr hotelrevue

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
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

Heldswil 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.

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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

Restaurant S e n s i 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 Kurzkonzzept.

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



Berner Seeland – Renditeobjekt!

Zu verkaufen aus Altersgründen, an bester
geschäftlicher Lage, im Stadtzentrum, ein
bestens eingeführtes

***-Businesshotel

- Der Ganzjahresbetrieb umfasst:
- 12 Hotelzimmer mit D/Bad/WC mit 22 Betten,
- Restauration mit 100-120 Plätzen
- Diverse multifunktionale Seminar- & Banketträume
- Terrasse mit ca. 100 Plätzen
- Parkplatz für 26 PW

Grundstücksgrösse über 3000 m² in der Kernzone.
Eigenkapitalbedarf ca. CHF 1 Mio.

Gebäudeversicherungswert CHF 7,2 Mio. ohne Land
Fühlen Sie sich angesprochen?

Jürg Zumkehr, Verkauf von Hotels und Restaurants,
3800 Interlaken, Natel 079 656 56 88
www.zumkehr.ch; juerg.zumkehr@quicknet.ch



SAASTAL

Zu vermieten oder zu verkaufen

Hotel-Restaurant *** Monte Rosa Saas-Grund

Der umgebaute 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 Saaserstübi mit 35 Plätzen, 25 heime-
lige Hotelzimmer, die 5-Zimmer-Wirtswohnung 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»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association