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: 07.12.2025

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

stellenrevue htr marché d'emp

htrhotel revue Nr.27/28 / 7. Juli 2011



Die passend Stell findsch bi Eus!

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

Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich







	Deutsche Schweiz	4-7
	Suisse romande	
	Svizzera italiana	
	International/Marché international	
	Stellengesuche/Demandes d'emploi	2
ch	Immobilien	8

Inhalt/Sommaire

Aus- und Weiterbildung

Direktion/Kaderstellen

Branche

Motivation

Investition in gutes Personal lohnt sich. Neben einer zündenden Idee braucht es vor allem eines, damit Gäste wiederkommen: Motiviert arbeitende Profis.



Personalrekrutierun



IULIA SCHULZE BRANCH MANAGER HOTEL & CATERING, BASEL

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

Gastronomiefachkräfte verzweifelt gesucht

Wer jedoch heute versucht, qualifizierte Gastronomiefachkräfte zu rekrutieren, sieht sich mit einem vollkommen ausgetrockneten Markt konfrontiert. Food-&Be verage-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 dazu, 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 Weiterentwicklungsmöglichkeiten.

Investitionen in die Mitarbeitenden

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

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 Suchraster 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 aktuel



Commission Stufe Indiana Indiana Stufe Indiana Ind

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

Modul 1 Persönlichkett 3. bis 8. Oktober 2011
Modul 2 Front Deck 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







Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



Stellenvermittlungen



Stellengesuche

Hotel-/Restaurantleiter sucht

neue Herausforderungl 55 J., langjährige gastronomische Berufserfahrung in führenden Positionen. Aktive Mitarbeit, effektive Mitarbeiterführung, betriebswirtschaftl. orientiert. Besondere Schwerpunkte in den Bereichen Hoteleröffnung und Prozessoptimierung.

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumiob 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 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 Cast April 1999 - MD9041904	Sidix 101 Region Zürich	J30806
Service Mitarbeiter (1986) And Anagolitique - 1989 G. 1980	iii grobnosode Region Zürich	J30880
Servicefachmitarbeiter/In	Region Zürich	J30811
Servicefachmitarbeiter/In	ed namen in Region Zürich	J30814
Chef de Rang (MO-FR) a still of the rest and in the rest and i	Region Zürich	J30874
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J30697
ServicemitarbeiterIn / 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	130675

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	sebutes penditch girowichig isla	Job-Code
Etagenmitarbeiter/in Date not settled a Matholical set	Region Bern	J30850
2. Gouvernante state and a transfer sees of the day	Region Bern als Abasil	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
Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter	Region Zürich	J30870
Stv. Gouvernante	Region Zürich	J30868

Reiseleitung/ Tourismus	A THE SECTION A	
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Schiffs Operations Mitarbeiter	Region Basel	J30871

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 Drist 1995 (IA 2005) GRUJORUEA (II SOISCHOSE)	Region Zürich	J30759
Area Sales Manager Leisure	Region Zürich	J30674

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Spa Therapeut/ Kosmetiker	Region Bern	J30841
representation desentation desentations	PERSONAL PROPERTY.	
Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort SCHULSE ITO	Job-Code
Kinderbetreuerin / Allrounderin (w)	Region Graubünden	J30746
Officemitarheiter	Region Octochweiz	130238

199	2 months of the control of the property of the property of the control of the con	3	4	5	6
Sucht	Jahrgang	Natio	nalität	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
32057	gastronomie	27	SR	per sofort	D E PL, RU
32075	Geschäftsführung, Kader Service	49	CH	per sofort	DIFIE
2032	Koch / Barman	40	CH	per sofort	DE
2074	Küchenchef	49	IT	per sofort	DI
174	Kuechenchef, Koch	46	CH	per sofort	D F E ES,JP
32066	Restaurantleiter, Betriebsassistent, 1988 100 20 AC E	32	CH	per sofort	D

- Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhaitée)
 Alter Age

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



BetriebsleiterIn 100%/Ganzjahres-Anstellung

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



Schweizer Jugendher-

bergen. So muss es sein.

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 Beziehungsarbeit.

Unsere Auftraggeberin ist keine Unbeonsere Auftraggebern ist keine Onbe-kannte im Schweizer Weingeschäft. Ihre attraktiven Produktgruppen sind an den besten Adressen im Schweizer Fachhandel erhältlich. Im Rahmen der racnnancie irantuci. Im kamien der Akquisitionstätigkeit hat sie ein neues Markenportfolio übernommen, welches exzellente Weine enthält. Hier gilt es nun, den Bekanntheits- und Distribu-tionsgrad 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 Angerigen und neuen Kunden, erstellen Angerigen und neuen Kunden, erstellen Angerigen und neuen Kunden, erstellen Ange-bote, veranstalten Degustationen und

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

Sie sind ein F&B-Profi mit einem Ab-schluss an einer Schweizer Hotelfach-schule und hochkarätiger Erfahrung sowie Kontakten in diesem Bereich. Sie haben Freude an der Kundenpflege und bringen Erfahrung im Umgang mit Mar-ken mit. Weiter sind Sie verhandlungs-und abschlussstark, aufmerksam, effektiv und haben einen erstklassigen Auftritt. Sie lieben es. unterwegs zu sein. Ihre Per-Sie lieben es, unterwegs zu sein. Ihre Per-sönlichkeit und Ihr umfassendes Knowsönlichkeit und Ihr umfassendes Knowhow 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 selbständig 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





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 Resorbothellerie bestens auskennen. Spannende Projekte für die Zukunft bieten die einmalige Chance im Gesamtunternehmen mitzuwachsen.

utereinnange Chance im desamtunteriennen mizuwaxistr.

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 Tagesgeschafts. Es bedingt erprobtes Marketing-Know-how, die Fähigkeit mit Touroperators kompetent verhändeln 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 Hotellerie gesammelt. Idealprofil: Absolvenz einer Hotelfachschule – vorzugsweise ergänzt durch eine höhere betriebswirtschaftliche Zusatzausbildung. Auslandspraxis bringen Sie mit! Dass Sie bereits grössere Hotelbetriebe und Resorts wirtschaftliche erfolgreich als Direktor geführt haben wird vorausgesetzt.

Als Hotelier/Hotelier 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

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
El. 441 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Die Gastronomiegruppe (ZTV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes 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-Unter-nehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in

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, bletet seinen Gästen einen attraktiven Treffpunkt. Die Küche bletet einerseits ein à la carte-Apport, welches aus einem täglich wechselnden Fleisch-, einem Fisch- sowie einem «Wellness»-Menü besteht, und andererseits verschiedene Bankettmenus.

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 Erreiservice sowie in der Kache: Sie sind verantwondern die Erier chung der finanziellen sowie qualitätiven Zielsetzungen und tragen die Kosten- sowie Budgetverantwortung. Zudem sind Sie für die Sicherstellung der Qualitätsstandards zuständig, pflegen den Gästekontakt und akquirieren neue Kunden. Im Welteren sind Sie Gästekontakt und akquirieren neue Kunden. Im Weiteren sind Sie verantwortlich für die Führung, Schulung und Qualifikation der Ihnen unterstellten 8 Mitarbeitenden und übernehmen die Organi-sation 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 Speziell zu erwähnen ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähnen ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähnen ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähnen ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähnen ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähnen ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähnen ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähnen ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähnen ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähnen ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähren ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähren ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähren ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähren ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähren ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähren ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähren ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähren ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähren ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähren in dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziell zu erwähren in dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziellen zu erwähren in dass der Betrieb während 3 Wochen im Speziellen zu erwähren in dass der Betrieb während speziellen Sommer und 2 Wochen im Winter geschlossen bleibt.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine kommunikative, verantwortungsbewusste und selbständige 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, verteten eine eigenständige Meinung, entwickeln neue Ideen und verfolgen eigenstandige Meinung, entwickeln neue loeen und verloigen diese mit Energie. Vorgegebene Qualitätscandards setzen sie konsequent um, verlieren auch in hektische Situationen den Überblick nicht und finden jederzeit kreative Ansätze zur Problemilösung. 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 Erbeitsfeltungen der 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 Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

Hotel Restaurant Rössli Hurden ca

www.hotel-restaurant-roessli.ch

Betriebsleiter

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

Unsere stetig waschsende Entwicklung im Management von Gastronomiebetrieben erfordert für das Rössil einen Betriebs-leiter, 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 Hurden (Herrn Heinz Krammer).

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

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

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astony in das führenhe First Class Motel mit 250 voll klimatisierten Hotelstrimmen und doconv Tegengrifische für Seminare und Bankerte im Heren der Staft Lusen, Junere Restunds der Estraksies beleten Aussergewöhnliches im Thal Gardens zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gaulf Millau ausgereichnet Konglichs Hallisiäche Küche vom Feinsten. Im Tendiolasi Alektonge belochen wir unsere Gäste mit heits geliebtem astatischem «Street-Food». Hausgemachte Pasta und Holtofen-Pitza servieren wir im wohl schonsten Restaurant der Stadt «La Cucina» mit 13 Punkten Gaulf 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 unter-stellt, welche separat von Küchenchefs geführt werden.

Stein, weich espatat von Kuchentunel geführt Werden.

Sie bringen langlährige Erfahrung in einer ähnlichen Position in der gehöbenen
Gastronomie mit und sind von der asiatischen und Italienischen Küche fasziniert.
Sie sind es sich gewöhnt, anspruchsvolle Gäste kullnarisch zu verwöhnen. Mit Ihrem situativen Führungsstill 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 bravourds 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 abwechstignsgreiche 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. Einritt nach Vereinbarung.

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



Hotel Seeburg Luzern

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 at Seeburg: Führen und Schulen der Servicebrigaden (18 Mitarbeiter). Verantwortlich für die Ausbildung der Lemenden. Sie sind sprachgewandt, aufgeschlossen und verfügen über eine mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie isind motiviert, stets eine Dienstleistung auf hohem Niveeu 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, seibständige, flexible und kreative Mitarbeiterin mit einer abgesehlossenen Berufslehe 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

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 Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses "Portikon". Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem 3-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, Menugestaltung, Rezepturen, Bestellwesen und HACCP keine Fremdwörter für Sie, so sind Sie unser neuer Sous Chefl 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 Eigenverantworowrtung und attraktiven Anstellungsbedingungen.

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

LURATI EMPLOI

HOTELBRANCHE

GASTGEWERBE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Suchen Sie einen Job?



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

Runwav34 - ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begelstern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die llyushin 14 (russieches Fracht-und Passagierflugzeug, Jahrhagang 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 Verantwortungsbewusstein? 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 Erfah-rung im Service und ihren Sprachkenntnissen DIZFI 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



Erfolg!

Wir sind eine erfolgreiche Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastro-nomische 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.

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

Für diese Positionen suchen wir Branchen 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

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 sen-sibilisiert auf Qualität? Und haben Erfahrung in der ge-hobenen Gastronomie?

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

Dies mit einfachen Tellergerichten (in der Bar/Lounge) bis zum exquisiten Diner im Ä-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 Adreesse

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen

Wirtschaft zum Doktorhaus · Alte Winterthurerstra CH-8304 Wallisellen · Telefon +41(0)44 830 58 22 · www.doktorh Restaurant · Bar/Lounge 8304 · Biergarten · Gartenresta Säle ab 10 –250 Personen für Seminare · Konzerte · Events · Ban

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 Bewirtschaftung des gesamten Betriebes. Sie planen und koordinieren die gesamten Ver-Betriebes. Sie planen und koordinieren die gesamten Ver-anstaltungen und Anlässe. Zu Ihrem vieliätigen Aufgaben-gebiet 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 Gästezu-friedenheit sowie die Koordination zwischen intermen 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 Verkaufsflair mit.

Wir bieten

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

- nr Protii erfolgreicher Hotelfachschulabschluss Erfahrung in der Anlass- und Seminarkoordination Führungserfahrung sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse sind Voraus-

- vernetztes Denken, Teamfähigkeit und Durchsetzungs-

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

Seminarhotel Bocken Stephan Schué
Hotel Manager
Bockenweg 4
8810 Horgen
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch





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 Graben-

Das Restaurant hat nebst einem gemütlichen Ambiente, eine moderne, saisonale, abwechs-lungsreiche und mediterrane Küche mit interna-tionalem 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.

cole Hässler / Angela Rubli eschäftsführung

Restaurant Ringgenberg

Kornhausplatz 19, 3011 Bern, www.taberna.ch Tel. 031 311 25 40, ringgenberg@taberna.ch



Wir sind ein familiäres und gepfleg-tes 4*Hotel mit 35 Zimmern in Arles heim. Per 1.9.2011 oder nach Ver-

Chef de Réception (w/m)

- Protel Programmkenntnisse v.V. Freude am Führen eines Teams

per mail an unsere Chef de Récepti on brigitte.kroell@ochsen.ch

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



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungs-reich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit ei-nem 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 Be-treuung der Gäste sowie bei der Erledigung von admi-nistrativen und organisatorischen Arbeiten.

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

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



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 Punk-ten Gault Millau ausgezeichnet. In unserem dynamischen Team suchen wir

Koch/Chef de Partie Tournant (m/w)

Commis de Cuisine (m/w)

Patissier (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 Zeiter den Überblick bewahren, dann freuen wir uns auf Ihre Bewer-bungsunterlagen 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, Das Seinhardner, im Besitz einer Schweizer Glossoalik, 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
- 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

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.

Gasto S Howald Gr

gastro

Gastro S Howald GmbH 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

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

Aussendienstmitarbeiter/-in

- 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
 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

Metzgerei Angst AG, Herr Robert Liechti Herdernstrasse 61, Postfach 2367, 8040 Zürich Tel.: 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 «Portikon». Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- 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 Be-weis stellen, speziell auch in der «Cook & Chilli»-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit, im Team neue Wege zu gehen. Sie sind en-gagiert, 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 Eigenverantowrtung und attraktiven Anstellungsbedingungen.

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

ZERMATTERHOF



Chef de Service (m/w)

- 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, Zimmenservice und Bac-Office
 Sie leisten taglich Front-Arbeit (Prototick, Abend Bankettservice)
 Sie sind um das Wöhlergehen unserer Gate in den genannten Outlets verant
 Sie führen regelmäsig Schulungen durch und dühem die Einhätung der definierten internen und externen Standards (Swiss Deluxe Hotels / Leeding Quality Assurance)
- nierten internen und externen Standards (avens schusser). Assurance) Sie überwachen die Menü-Übersetzungen und Aktualisierungen von Speise- und Getränkekarten Sie unterstützen den F&B-Manager in der Vorbereitung von AnlässervEvents

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



Servicemitarbeiter/in



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

Für die Bedienung der VIP-Gäste an den Fussballspielen und/oder an Bankettanlässen suchen wir kundenorientierte und selbstständige Persönlich-

Servicemitarbeiter/in swissporarena (Nebenerwerb)

Ihr Aufgabengebiet
Sie sind verantwortlich für die professionelle Bedienung und Betreuung unserer Catering-Kunden an den Fussballspielen und/oder an Bankettan-

- nsere Anforderungen Sie verfügen über gute Servicekenntnisse, idealerweise mit Berufser-
- fahrung 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 Erscheinungs-
- 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 ver-pflichten Sie sich, an allen Fussballspielen des FC Luzern tätig zu sein.

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Stelle in einem fort-schrittlichen 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

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!

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

	The hack of Norm 9001 and
Reception/Reservation	
Position, Arbeitgeber	Ort Marie Moroz Yest WW Job-Cod
Receptionist/in 80%	Region Basel J3087
Rezeptionist/in	Region Bern J3066
Stv. Chef de Réception	Region Bern J3081
Rezeptionist/in	Region Bern J3068
2. Chef de reception	Region Bern J3076
Réceptionist/in	Region Bern J3085
Reservations Agent	Region Bern J3084
Chef de Réception	Region Bern J3078
Front Office Manager	Region Bern J3078
Réceptionist/-in	Region Bern J3079
Reservationsmitarbeiterin	Region Bern J3080
Réceptionist/In	Region Graubünden J3083
Chef de Réception	Region Graubünden J3083
Anfangsrezeptionist	Region Graubünden J3071
Receptionistin	Region Graubünden J3086
Rezeptionist/in	Region Graubünden
Assistant Rooms Division Manager	Region Graubünden J3066
Reservationsmitarbeiter	Region Oberwallis J3071
Rezeptionist/in	Region Oberwallis J3066
Night Auditor	Region Oberwallis J3088
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz J3023
Réceptionistin/ Réceptionist	Region Schaffhausen J3080
Chef de reception	Region Zentralschweiz J3076
Mitarbeiter/in Rezeption	Region Zentralschweiz J3070
Rezeptionist/in a generalization of elegant as predate that elegant as the second of t	Region Zentralschweiz J3085
Receptionist/in & Seminarkoordinatorin	Region Zentralschweiz J3081
Portier Portier	Region Zürich J3075
Rezeptionsmitarbeiter	Region Zürich J2978
Service Manager/ Réceptionist	Region Zürich J3082
Praktikant Loge und Reception	Region Zürich J3069
Office Manager	Region Zürich J3088
Front Office Clerk	Region Zürich J3071
Reservations Manager	Region Zürich J3066
Night Auditor	Region Zürich J3081
Stv. Leitung Réception	Region Zürich J3080
Réceptionspraktikant/in	
	Region Zürich J3069
Receptionist (w)	Region Zürich J3069 Tessin J3085

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 mass 107 and paging had all manages days are managed.	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	ACCURATE TO THE TOTAL OF	
Position, Arbeitgeber	of rotice Heradicide tro	b-Code
Koch	Region Graubünden V 2011 200	J30775
Commis Gardemanger	Region Graubünden	J30865
Barmitarbeiter/in & stv. Bar Manager	Region Graubünden	J30744
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J30692
Jungkoch stryb strie britz stW	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 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 are proportionally a	Region Zürich	J30785
Kochmi gnunnehezhusztek *	Region Zürich	J30786
Commis de cuisine	Region Zürich	J30820
Chef de Partie	Region Zürich	J30812
Jungkoch Marond MW	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 A C A C A C A C A C A C A C A C A C A	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 and a second a second and a second and a second and a second and a second a second and a second a second and	J30857
Exekutive Küchenchef (Auf See)	International	J30866
Chef de partie catering - UK - Region London	International entanto et al	J30837
Chef de partie	Region Freiburg	J30761

Position, Arbeitgeber	Ala talaga Alaga Ag <mark>ort</mark> rianayhaalignii ah	Job-Code
Bankettleiter/-in	narroeff ham abuter to Region Basel Bus a only	J30830
F&B Verantwortlicher (Mitglied GL)	netical densember of the 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	ng) 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

Sonderverenstaltungen Der Bernatus	ect engelocitet mindien von Kunstwerkeit in der Natur
Service / Restauration	
Position, Arbeitgeber	Job-Code Unserine Unserer Mila tro let. Fur unser junges.
Chef de service/Commis de rang	Region Basel J30684
Chef de Rang	Region Basel J30826
Commis de rang ened state de la nie ataquir	Region Bern J30670
Servicefachangestellte (1) Servicefachangestellte	Region Bern J30803
Restaurantleiter	Region Bern 130801
Demi-chef de rang	Region Bern Region Bern J30671
Chef de Rang	Region Bern J30798
ServicemitarbeiterIn	Region Bern J29187
Servicemitarbeiter/in San (a)	Region Bern J30683
Chef de rang	Region Bern J30882
Chef de Rang	Region Bern Region J30849
Demi Chef de Rang	Region Bern 130848
Commis de Rang	Region Bern J30847
Commis de Rang	Region Bern J30776
Servicemitarbeiter/in	TORREST TOR THE THE REGION BERN DIFFERENCE SIN J30777
Servicemitarbeiter (Chef de Rang)	J30764
Demi-chef de rang	Region Bern J30665
Servicefachangestellte/-r	Region Bern 130828
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

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/v

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

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 vir als Ergänzung in ein hochmotiviertes Team einen jungen, engagierten

Commis de Cuisine Garde-Manger/Patissier

für unser italienisches Spezialitäten-restaurant mit frischer Marktküche.

Bei Interesse senden Sie uns Ihre Bewer-bungsunterlagen 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



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Suchen Sie einen Job?



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

welcome@bergsonne.ch T 041 399 80 10 F 041 399 80 20



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

JUNGKOCH (m/w) und RéceptionistIn/KV in Teilzeit

Schriftliche Bewerbung mit Foto an: P. Hemmelmayr, Hotel Bären, 5242 Birr

www.baeren-birr.ch BIRR AG / Autobahnkreuz Birrfeld

Koch/Köchin swissporarena



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

Für die Zubereitung der kulinarischen Köstlichkeiten an den Fussballspie-len und/oder an Bankettanlässen suchen wir kundenorientierte und selbst-ständige 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 Bankettan-

Unsere Anforderungen

- Ausbildung sowie einige Jahre Berufserfahrung als Koch/Köchin Flexibilität, Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusst-
- Selbstständige und saubere Arbeitsweise

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Stelle in einem fort-schrittlichen Unternehmen in der Zentralschweiz.

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

Genossenschaft Migros Luzern

swissporarena

CATERING SERVICES

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

Der Stellen- und Immobiliernark für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction. Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier 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: 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
- Stellenargebote / Demandes d'emploi
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus
- CHF 1.80
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

Additionary Translating Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi)
 Woche / semaine CHF 50.--, 2 Wochen / semaines CHF 70.--, 4 Wochen / semaines CHF 100.--

mobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces mmobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10

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

- Ausgabe / Numéro

- Erscheint / Parution - Anzeigenschluss / Délai Nr. 29/30/2011

21.7.2011 18. 7. 2011

Nr. 31/2011 4.8. 2011 29. 7. 2011, Fr. 12.00 Uhr Nr. 32/2011 11.8. 2011 8.8. 2011

Nr. 33/2011 18.8. 2011 15.8. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr 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

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

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 & 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 Österreicher Alpen. Kontakt: rent@yourtork.org

Für KOCHBEGABTEN Inte

zu verkaufen Gasthaus Blume

Sehr RENTABEL, altershalt

Telefon 079 482 36 72

Nightclub

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

Inventar: Fr. 145 000.-. Miete: Fr. 8600.-/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 1er 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.



Restaurant Sensi

im Gümligenfeld bei Bern

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, Inhaber/in des Wirtepatents 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 Kurzkonzept.

Bitte melden Sie sich für die ausführliche Mietdokumentation bei:

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:
Hotelzimmer mit D/Bad/WC mit 22 Betten,
– Restauration mit 100–120 Plätzen
se mutiffunktionale 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 Zurnkehr, 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**

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 Saaserstübli mit 35 Plätzen, 25 heime-lige Hotelzimmer, die 5-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»



