

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 43

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 43 / 27. Oktober 2011



Aktuell über 900 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTELCAREER.CH

Berufsbegleitend weiterkommen im Tourismus.

IST – die Höhere
Fachschule für den
nächsten Karriereschritt.

Internationale Schule für Touristik
International School of Tourism Management
Ecole Internationale de Tourisme
Josefstrasse 59, 8005 Zürich,
Tel. 044.440 30 90, www.ist-zurich.ch

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot
finden Sie hier:
[www.hotelieresuisse.ch/
weiterbildung](http://www.hotelieresuisse.ch/weiterbildung)



**Jobs
online**
www.luzern-hotels.ch
Luzern
hotellerieuisse Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion.....	3
Kaderstellen.....	3-4
Deutsche Schweiz.....	4-6
Suisse romande.....	5
International.....	5
Stellengesuche/Demandes d'emploi....	-
Immobilien.....	7

Barrierefreiheit

Technologien
bauen Barrieren ab,
schaffen aber auch
neue. Weshalb
Barrierefreiheit im
Web immer wichti-
ger wird und
wie diese erreicht
werden kann.



Stolpersteine im WEB



THIN-LAY TONG
ACCESSIBILITY CONSULTANT
STIFTUNG «ZUGANG FÜR ALLE»
WWW.ACCESS-FOR-ALL.CH

Stellen Sie sich vor: Sie wollen im Internet ein Hotelzimmer reservieren. Sie geben die Internetadresse eines Hotels im Browser ein, sehen sich einige Bilder an, informieren sich über die Zimmerausstattungen und -preise. Wenn Sie vom Angebot überzeugt sind, rufen Sie die Rubrik «Reservation» auf. Sie entnehmen einem Kalender die verfügbaren Reisedaten – Rot bedeutet ausgebucht, Grün frei – und tragen anschliessend im Buchungsfeld Ihre Angaben ein. Nun noch rasch auf «Senden» klicken, und fertig ist die Reiseplanung.

Auch Blinde können das Internet nutzen

Und nun stellen Sie sich vor, dies als Blinder zu tun: Wie erkennen Sie, ob ein

Zimmer frei ist? Wie orientieren Sie sich auf der Website, wie bedienen Sie sie ohne Maus? Eine nicht zu bewältigende Aufgabe? Muss nicht sein. Menschen mit Behinderungen können den Computer sehr wohl nutzen und im Internet surfen. Blinde zum Beispiel setzen dafür so genannte Screenreader ein. Dabei geht es um mehr als bloss um die Sprachausgabe eines Textes. Bildschirmleseprogramme holen sich zusätzliche Infos aus dem Quellcode einer Website: In welcher Sprache ist der Text geschrieben? Wie heissen die Navigationspunkte? Wo gibt es Überschriften, wo beginnt der Inhalt? Dadurch können Screenreader-Anwender von Navigationspunkt zu Navigationspunkt oder von Überschrift zu Überschrift wechseln, statt sich mühsam

stets den ganzen Inhalt vorlesen zu lassen. Damit das funktioniert, damit also eine Website barrierefrei ist, müssen die Inhalte im HTML-Code korrekt markiert sein. Worauf es sonst noch zu achten gilt, hält das World Wide Web Consortium W3C in der Web Content Accessibility Guideline (WCAG) fest.

Keine Patentlösungen

Doch das Befolgen der Richtlinien allein reicht nicht: Für Barrierefreiheit gibt es keine Schritt-für-Schritt-Anleitungen oder Patentlösungen, zu vielfältig sind die Behinderungen und die dadurch entstehenden Anforderungen. Auch ist es oft nicht möglich, die Stolpersteine im Nachhinein zu beseitigen. Die Barrierefreiheit muss im Idealfall gleich zu Be-

ginn berücksichtigt werden – und zwar unter Einbezug von Menschen mit Behinderungen.

Den Zugang für alle öffnen

Für einen ersten Überblick stellt die Stiftung «Zugang für alle» mit Sitz in Zürich die «Checkliste WCAG 2.0» zur Verfügung. Die Checkliste kann kostenlos auf www.access-for-all.ch heruntergeladen werden. «Zugang für alle» bietet ausserdem eine breite Palette von Dienstleistungen an, wie zum Beispiel den Quicktest, Expert Reviews oder die Zertifizierung einer Website. Dadurch können Webanbieter den Zugang für alle öffnen und dabei helfen, die Barrieren abzubauen.

Gesucht: TramführerInnen

Ihr künftiger Chef bewirbt sich bei Ihnen auf www.vbz.ch/jobs

Ein Unternehmen
der Stadt Zürich

VBZ Züri Linie

Umsteigen lohnt sich.

WIRTEPATENT!
Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen? Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel – ein Lokal unter Ihrer Führung. Interessiert?

Senden Sie noch heute den Coupon ein.

WIRTE-COUPON
GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 808, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____ htr _____
Tel.: _____

Das Intensivseminar
GASTRO SUISSE

Der Barkurs
Cooler Drinks heiss geliebt

Termine Blockkurs
Start Training: 7.05.2012; Start Sommer: 27.08.2011; Start Herbst: 12.11.2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch



Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hoteliersuisse.ch/nhs
Info/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hoteliersuisse.ch

hoteliersuisse
Swiss Hotel Association

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	Job-Code
Chef de Service	Region Zürich	J35604
Barchef	Region Zürich	J35503
Chef de Rang	Region Zürich	J35766
Junior Restaurant Steward	International	J35695
Chef de service - UK - Region London	International	J35647
Senior Wine Steward	International	J35702
Bar Steward	International	J35699
Headwaiter	International	J35696
Serviceaushilfe	Region Genf	J35502
Restaurationsleiter	Region Neuchâtel/ Jura	J35477
Barman/Barwoman	Region Waadt/ Unterwallis	J35713

Hauswirtschaft

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Housekeeping Supervisor	Region Basel	J35683
Etagegouvernante	Region Bern	J35463
Hotelfachfrau / Gouvernante	Region Bern	J35714
Etagenmitarbeiter	Region Bern	J35762
Gouvernante	Region Oberwallis	J35790
Anfangsgouvernante	Region Zentralschweiz	J35708
Aushilfe als Mitarbeiter/in Housekeeping	Region Zürich	J35481
1. Hausdame	Region Zürich	J35488
Mitarbeiter/in Housekeeping	Region Zürich	J35480
Generalgouvernante	Region Freiburg	J35611

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Sales & Marketing Assistant	Region Graubünden	J35732
Marketing Manager	Region Graubünden	J35588
Leiter Weinfachgeschäft	Region Zürich	J35778
Revenue & Reservation Manager	Region Waadt/ Unterwallis	J35712

Beauty/Wellness/Fitness

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Spa Therapeut/ Kosmetiker Teilzeit	Region Bern	J35764
Fitness-Instruktor 60-100%	Region Bern	J35679
Wellnesstrainer/in	Region Graubünden	J35689

Bäcker-Konditoren

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Chef pâtissier - UK - Region Dorset	International	J35479

Bäcker-Konditoren

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Portier im Nachtdienst	Region Zentralschweiz	J35747
Mitarbeiter/in Administration	Region Zürich	J35598
Leiterin Administration	Region Zürich	J35573
Client Coordinator (Immigration)	Region Zürich	J35550

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5
B2171	Administrative Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	33	CH	per sofort DJE
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort DJE
B872	Direktion Geschäftsleitung	48	CH	per sofort DJE E NO
B2330	F&B Management, Service, Bankett, Catering	36	DE	per sofort DJE
B2353	Gastronomie	38	CH	per sofort DJE E
B2321	Hotel Administration oder Management	24	NL	per sofort DJE/NL
B2329	Kaderstelle Service	41	CH	per sofort DJE
B2327	Kauffrau Administration / Empfang	22	CH	per sofort DJE
B2394	Kauffrau Tourismus/Reisebranche	21	CH	per sofort DJE
B2289	Masseurin / Ernährungsberaterin	26	DE	per sofort D
B2406	Servicemitarbeiter, Bar- und Bankettmitarbeiter, Portier, Roomservice	30	TN	per sofort DJE AE
B2300	Vizedirektor, Manager	34	CH	per sofort DJE

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 24.10.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

METROPOL

RESTAURANT * CAFE/BAR * VERANSTALTUNGEN

Wir, die Kramer Gastronomie in Zürich, sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie.

Im Sommer 2007 haben wir im Gebäude der Bank Clariden Leu an der Börsen-/Fraumünsterstrasse mitten im Herzen Zürichs eines der schönsten Restaurants Zürich, das Restaurant Metropol eröffnet. Mit unserem Konzept haben wir neue Akzente in der Zürcher Gastronomie gesetzt. Als urbanes Restaurant werden hier aussergewöhnliche Highlights aus der ganzen Welt angeboten. Mit seiner einzigartigen Infrastruktur und seiner stillvollen Atmosphäre, verbunden mit einem Top-Service ist das Haus mit Konferenzräumen für bis zu 300 Personen, einem à la carte Restaurant auf Gault Millau Niveau und einer Café-Bar ausgestattet.

Aufgrund Beförderung des jetzigen Stelleninhabers suchen wir nach Vereinbarung einen

Direktor m/w

In dieser Funktion führen Sie den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen und unternehmerischen Grundsätzen sowie mit einem hohen Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein.

Mit Ihrer langjährigen Erfahrung in der internationalen gehobenen Gastronomie, Ihrer überzeugenden Ausstrahlung und Persönlichkeit sind Sie der Ansprechpartner für unsere hochstehende Klientel. Sie führen ein Team von ca. 50 Mitarbeitenden professionell und kompetent. Sie verfügen über einen administrativen und betriebswirtschaftlichen Background und legen grössten Wert auf kleinste Details.

Eine selbständige und verantwortungsbewusste Denk- und Handlungsweise, Ihre natürliche Autorität, Ihr Durchsetzungsvermögen sowie Ihr Sinn für Teamarbeit befähigen Sie, diese herausfordernde und entwicklungsfähige Aufgabe erfolgreich zu meistern. Wenn Sie eine aussergewöhnliche Persönlichkeit mit Charme, Humor und Power sind, dann sind Sie die richtige Besetzung für diese spannende Herausforderung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Kramer Gastronomie, Angelika Baumann, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20 oder angelika.baumann@kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE

LIFESTYLE TRADITION DREAMS

KLINIK VALENS

REHABILITATIONSZENTRUM

Möchten Sie zum Wohlbefinden unserer Patienten, Mitarbeitenden, Besucher und Gäste beitragen? Wir bieten unseren Patienten und Gästen nebst dem Tagesmenü auch in einem Restaurant eine vielfältige Auswahl an à la carte Gerichten an. Wir suchen per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/in 100%

mit abgeschlossener Berufslehre als Koch, Weiterbildung als Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef, mehrjähriger Führungserfahrung in vergleichbarer Position, sowie Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und auch in der gehobenen Küche. Ernährung soll auch Teil der Therapiekonzepte sein, deshalb sind eine Zusatzausbildung zum Diätkoch sowie Erfahrung mit einem Menübestellsystem (Logimen) und solide EDV-Kenntnisse von Vorteil.

Sie sind Küchenprofi aus Leidenschaft, äusserst qualitätsbewusst, kreativ, kundenorientiert, kalkulationssicher und gewohnt Mitarbeitende zu motivieren und zu führen. Sie haben Freude an einem lebhaften, vielseitigen Betrieb in einem innovativen Umfeld und Sie sind prozessorientiert, flexibel, belastbar und verantwortungsbewusst.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet, ein junges und motiviertes Team, ein angenehmes Betriebsklima mit viel Freiraum für Eigeninitiative und selbstständiges Arbeiten. Wir zeichnen uns aus durch fortschrittliche Arbeits- und Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Wir freuen uns Sie kennen zu lernen. Unsere Leiterin Personal, A. Breiner, Tel. 081 303 11 25, erteilt Ihnen gerne weitere Informationen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Klinik Valens, A. Breiner, Leiterin Personal, 7317 Valens. E-Mail: a.breiner@klinik-valens.ch.

Rehabilitationszentrum Klinik Valens • CH-7317 Valens
Telefon +41 (0)81 303 11 11 • Fax +41 (0)81 303 11 00 • www.klinik-valens.ch

THE HOTEL

Mit «The Hotel» kreierte der französische Stararchitekt und Pritzker-Preisträger Jean Nouvel ein einzigartiges Designhotel mit Charme und Charisma. Er verbindet Spiritualität mit Eleganz und zeitgemäßem Design. Keines der 30 Zimmer, Suiten und Penthouses gleicht dem anderen – jeder Raum erzählt eine Geschichte, führt uns entspannt weg vom Gewohnten und Alltäglichen.

Das Restaurant «Bam Bou» – Luzern's most stylish Restaurant – ist ein aufregendes Zusammenspiel von asiatischer und französischer Küche, «East meets West». In «The Lounge» schaffen versetzte Ebenen Plattformen und Bühnen für das lustvolle Stehdiein einer internationalen Gästeschar.

Nachfolger/in gesucht als General Manager

10 Jahre durfte ich dieses Hotel voller inspirierender Poesie führen und zusammen mit meinem Team eine illustre, einzigartige Gästeschar empfangen und verwöhnen. Nun suche ich eine Nachfolgerin oder einen Nachfolger.

Sie tragen die Verantwortung für die Organisation der gesamten Abläufe im «The Hotel» und bringen Erfahrung in den Bereichen Rooms Division und Food & Beverage mit. Mit ihrem situativen Führungsstil verstehen Sie es, ihr Team zu leiten und zu motivieren. Als frontorientierter Gastgeber unterstützen Sie Ihre Abteilungen tatkräftig und sichern so eine Dienstleistung von höchster Qualität und Präzision. Sie sind ein guter Analytiker, der es versteht Gutes zu bewahren und die Herausforderung sucht auch Neues zu schaffen.

Wenn Sie als initiative, kompetente und teamfähige Fachperson ein langjähriges Engagement suchen, dann freue ich mich auf Ihr vollständiges Bewerbungsportfolio. Die vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für mich Pflicht und selbstverständlich. Eintritt auf Frühjahr 2012. Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto per Email oder per Post.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Urs Langenegger

The Hotel, Sempacherstrasse 14, 6002 Luzern

Tel. direkt +41 (0)41 226 86 01, ulangenegger@the-hotel.ch
www.the-hotel.ch

DIE STELLE

HAUSWIRTSCHAFTL. BETRIEBSLEITERIN HHF HOTEL- ODER GASTRONOMIEFACHFRAU

Beschäftigungsgrad 90 – 100%

Wir sind ein führendes Privatspital mit höchsten Qualitätsansprüchen in allen Bereichen.

Sie arbeiten in einem eingespielten Team und haben eine Teilbereichsverantwortung in der Verpflegung: Room Service auf den Pflegeabteilungen mit rund 22 Mitarbeiterinnen, Ausbildung unserer Lehrtöchter (Hotelfachfrau) und Praktikantinnen, Personalschulungen usw.

Sie sind eine belastbare, kommunikative und flexible Organisations- und Führungspersönlichkeit mit Eigeninitiative und Interesse an organisatorischen Aufgaben.

Weitere Auskünfte: Irène Brand, Ressortleiterin Verpflegung, Telefon 031 300 87 36 (direkt) oder Telefon 031 300 88 11 (Zentrale).

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die Abteilung Personalwesen. (personalwesen@lindenhofspital.ch)

Wir freuen uns auf Sie!

LINDENHOF SPITAL

STIFTUNG LINDENHOF BERN
PARTNERIN SCHWEIZERISCHES ROTES KREUZ

BREMgartenstrasse 117
Postfach • 3001 Bern
www.lindenhofspital.ch

AMBASSADOR SPA

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung:

- **Teppanyaki- und Sushi-Koch** für unser Japanisches Restaurant «Taishi»

Aussagekräftige Bewerbungen bitte an:
Hotel Ambassador & Spa, Thomas Kübli
Seftigenstrasse 99, CH-3007 Bern
thomas.kuebli@hotels.ch www.fassbindhotels.com



Für unseren Neubau Wiedereröffnung suchen wir motivierte Mitarbeiter/innen auf 1. Dezember 2011 oder Vereinbarung

Serviceangestellte (evtl. Anfängerin)

Köchin, Jungkoch

L&B Eberle, Dorfstrasse 37, 8873 Amden
Tel. 055 611 11 94 / 079 102 33 51
www.rossli-amden.ch
rossli-amden@bluewin.ch



Sie haben Freude, in einem Top-Team mitzuhelfen, die Gäste der bekannten Winterdestination Films-Laax-Falera zu verwöhnen, dann suchen wir Sie:

Jungkoch/-köchin, Chef de Partie, m/w
zum Mitwirken in unserer kreativen Brigade

Restauranfachfrau/-mann oder Serviceangestellte/r mit Erfahrung
für unsere Bündnerstube mit anspruchsvollem A-la-carte-Service.

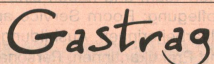
Eintritt Anfang oder Mitte Dezember.
Englischkenntnisse erwünscht.

Das Stellenangebot gilt auch für das idyllische Restaurant CAVIGILLI im Oberdorf.

Freie Lehrstellen für HOFA, REFA, KOCH
ab Sommer 2012.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

HOTEL RESTAURANT BELLEVUE
CH-7017 Films
Marianne Tobler und Rolf Joos
Telefon 081 911 31 31
E-Mail: info@bellevuefilms.ch
<http://bellevuefilms.ch>



friendly Restaurants, Pubs & Hotels

Manager/s & Assistant Manager/s

Great people make us successful

The following attributes are important to us:

- ✓ People with passion & pride
- ✓ A bold & dynamic personality
- ✓ Impressive standards
- ✓ A flair for developing people
- ✓ A love of ales, food & sport
- ✓ Builders of long term customer relationships
- ✓ A track record of success
- ✓ Great communicators (German/English)
- ✓ Eager organisers, controllers & coordinators

Sie fühlen sich wohl in der Konzept-Gastronomie, sind zwischen 25 und 40 Jahre jung und sehen es als Herausforderung, die Konzeptvorgaben in Zusammenarbeit mit dem Head Office umzusetzen.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen bis 15. November 2011.

We have over 40 years of success!

Jonathan Southworth, Postfach, 4002 Basel
j.southworth@gastrag.ch
www.gastrag.ch • www.pickwick.ch



Wir suchen im **Hilton Basel** per 1. Januar 2012 (oder nach Vereinbarung)

Housekeeping-Supervisor (w/m)

als Leiterin unseres eigenen kleinen Wäscherei-Teams und Ansprechperson gegenüber der Gouvernante der externen Housekeeping-Firma.

Wenn Sie eine Ausbildung zur Hotelfachfrau (oder vergleichbar), mit Vorteil sogar eine Hotelfachschule abgeschlossen haben, erste Erfahrung haben in ähnlicher Position, zusätzlich fließend Deutsch und sehr gut Englisch beherrschen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Sie finden detailliertere Angaben online und können sich auch dort bewerben: www.careersathilton.com oder Ihre Dokumente elektronisch an Christian Schmid (Director of HR) schicken: christian.schmid@hilton.com.



Die **Two Spice AG** verwaltet und führt die Restaurationsunternehmen der Höschgass Gastro AG, Yooji's AG und der Nooba AG. Dazu gehören insgesamt neun Restaurants und eine Produktionsküche. Jährlich werden diverse Grossanlässe wie das Theaterspektakel, Jazz no Jazz, Life at Sunset usw. durchgeführt.

Für die **Neueröffnung** des Restaurants Bohemia am Zürcher Kreuzplatz suchen wir per 15. Dezember 2011 eine/n erfahrene/n Berufsfachmann/frau als

Geschäftsführer/in 100%

Lieben Sie die Fronttätigkeit, besitzen ein ausgeprägtes Betriebsdenken und Sozialkompetenz?

Sie sind verantwortlich für die gesamten Betriebsabläufe, die Budgetplanung und den Erfolg eines völlig neu gestalteten Betriebskonzepts. Dazu gehören nebst dem Aufbau und der Organisation in der Anfangsphase, die Gästebetreuung und Pflege sowie das Bestell- und Inventurwesen. Sie sind im täglichen Einsatz an der Front, übernehmen die Mitarbeiterführung, die Einsatzplanung und die gesamte Anlass-Organisation.

Sie sind zwischen 26 und 40 Jahre jung, verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie, einige Jahre Berufserfahrung an der Front und/oder über eine abgeschlossene Hotelfachschule. Zudem konnten Sie bereits Erfahrung in einer Führungsposition sammeln.

Sind Sie der Gastgeber schlechthin, stehen mit beiden Beinen im Leben und lassen sich nicht so schnell aus der Ruhe bringen?

Ausserdem ist Ihnen Ordnung und eine strukturierte Organisation wichtig. Wenn für Sie zudem Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität und Teamfähigkeit selbstverständlich ist, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Two Spice AG
Barbara Schwegler, Riesbachstrasse 61, 8034 Zürich
Tel. 043 443 00 72, Fax 043 443 00 71
barbara.schwegler@twospice.ch, <http://www.twospice.ch>



Wengen Tourismus sucht zur Ergänzung des Teams eine(n)

Mitarbeiter(in) Tourist Information

In einem lebhaften, internationalen Umfeld erwartet Sie eine spannende, abwechslungsreiche Jahresstelle mit folgenden

Hauptaufgaben:

- Betreuung unserer Gäste am Schalter, am Telefon, per Post und e-Mail
- Vermittlung von Informationen und Unterkünften, Erledigung aller damit zusammenhängenden Aufgaben
- Verkauf von diversen Tickets und Artikel am Schalter
- Organisation der Gästeveranstaltungen
- weitere Arbeiten, die täglich im Tourist Center anfallen

Von unserem neuen Teammitglied erwarten wir:

- Berufserfahrung im Tourismus und Begeisterung für die Jungfrauregion.
- Stilsichere Kommunikation in d, e und f (weitere Sprachen von Vorteil)
- Professionelles und serviceorientiertes Handeln und Auftreten gegenüber Gästen, Leistungserbringern und Mitarbeitenden
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit

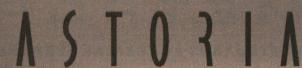
Für die erfolgreiche Bewältigung der vielfältigen Aufgaben steht Ihnen ein Arbeitsplatz im Zentrum von Wengen mit neuester Infrastruktur und modernen Hilfsmitteln zur Verfügung. Nebst der branchenüblichen Entlohnung bieten wir Ihnen freie Benützung der Sportanlagen in Wengen sowie weitere attraktive Ermässigungen.

Ein kleines Team freut sich auf eine engagierte, verantwortungsbewusste Kollegin oder einen Kollegen per Anfang Wintersaison oder nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert?

Dann richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an folgende Adresse:

Wengen Tourismus
Herr Rolf Wegmüller
Postfach, 3823 Wengen
Telefon 033 856 85 85
rolf.wegmueller@wengen.ch



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern und 12 lichtdurchfluteten Tagungsräumen 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 15 Punkten Gault Millau.

Wir suchen eine charakterstarke, unternehmerisch denkende und Initiative Führungskraft als

Human Resources Manager

Die Betreuung und die Motivation der Mitarbeiter, sowie die Personalselektion gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Sie sind verantwortlich für die Einhaltung des Personalbudgets und betreiben das Personalmanagement aktiv für das «Hotel Astoria», das «Renaissance Luzerne Hotel» und «The Hotel». Zudem sind Sie für die Lohnabwicklung aller drei Häuser verantwortlich.

Idealerweise haben Sie die Hotelfachschule absolviert. Sie kennen sich theoretisch und praktisch in mehreren Sparten eines Hotelbetriebes aus. Organisationsgabe, Durchsetzungsvermögen und unternehmerisches Handeln befähigen Sie, dieses vielseitige Aufgabenspektrum zu bewältigen. Darüber hinaus sind Sie belastbar und besitzen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Sie haben ein Flair für Zahlen und arbeiten exakt.

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

Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Frau Karine Schweizer freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme. Eine vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns selbstverständlich.

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Tel. +41 (0)41 226 88 22, hmanager@astoria-luzern.ch, www.astoria-luzern.ch



Restaurant
Röhrli
Wildstrubel

3715 Adelboden Berner Oberland

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einsatzfreudigen und motivierten

Jungkoch m/w

Unser Restaurant ist mitten im Schneeparadies Adelboden-Lenk, dank...

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich:

Therese Aellig
Restaurant Wildstrubel AG
Kreuzgasse 6, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 07, Fax 033 673 21 11
E-Mail: therese.aellig@bluewin.ch
www.restaurant-wildstrubel.ch



Der Landgasthof Sternen Muri mit 44 Zimmern ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unsere Restauration umfasst Gaststube, A-la-carte-Restaurant Läubli, Gartenterasse sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten für bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Dezember 2011

einen Koch eine/n Servicefachangestellte/n D/F/E

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

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

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

Den besonderen Reiz des Casinotheaters macht die Verbindung von Theater, Restaurant und Event unter einem Dach aus. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeitende für unser Restaurant:

STV. RESTAURANTLEITER/IN
SERVICE-MITARBEITER/IN MIT BARERFAHRUNG
BUFFETMITARBEITER/IN

Sie haben bereits Erfahrung in den erwähnten Bereichen, sind aufgestellt und motiviert, arbeiten gerne in einem Team und es ist Ihnen eine Freude unsere Gäste so richtig zu verwöhnen.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem sehr spannenden Umfeld, vom schrägen Komiker über den Winterthurer Kulturfreak bis zum Feinschmecker geht alles bei uns ein und aus.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:
Casinotheater Winterthur, Julia Zink
Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur
julia.zink@casinotheater.ch / Telefon 052 260 58 80



17040-7017

Ristorante-Pizzeria
CASA MIA
im Zentrum von Zürich

Sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen motivierten und **erfahrenen**

ITAL. KOCH

(zwischen 30 und 40 Jahren alt)
mit guten Kenntnissen auch in der kalten Küche.

Er soll flexibel und dynamisch sein. Deutsche Sprache erwünscht.

Bitte schriftliche Bewerbung an:
Ristorante-Pizzeria Casa Mia
Werdmühleplatz 3
8001 Zürich

17019-7409

Pour le Président d'un Etat d'Afrique francophone

nous cherchons un

HOUSES MANAGER DE HAUT NIVEAU

Il est demandé:

- grand sens de l'organisation et des responsabilités
- gestion complète de toutes les propriétés d'Etat
- direction, formation et coordination des équipes
- expérience confirmée dans poste semblable (établissement étoilé, ambassades, etc.)

Il est offert:

- poste de haut niveau
- place stable dans un environnement hors du commun
- conditions de travail et d'engagement de premier ordre

ainsi qu'un

CHEF DE CUISINE DE HAUT NIVEAU

Il est demandé:

- direction complète de toutes les cuisines du palais présidentiel
- direction, formation et coordination des brigades
- gestion et responsabilité des achats, des stocks et de l'économat
- expérience confirmée dans poste de haut niveau (établissement étoilé, ambassades, etc.)
- personne extrêmement disponible pour des déplacements (accompagnement du Président lors de ses voyages officiels dans le monde entier)

Il est offert:

- poste de haut niveau
- place stable dans un environnement hors du commun
- conditions de travail et d'engagement de premier ordre

Renseignements volontiers donnés par téléphone aux heures de bureau

Totale discrétion garantie

Agence Asserma
63, avenue de Lavaux
CH - 1009 Pully
Tél. 0041 21 729 74 94
employesdemaison@asserma.ch
www.asserma.ch

17003-7448

International

Begeisterte Gastronomen gesucht / Innsbruck

Im Zentrum – Gerichts- und Kliniknähe – in einem grossen, denkmalgeschützten Gebäude sind insgesamt 200 m² Erdgeschossflächen für ein **Café/Bistro** frei. Innen befinden sich 80 Sitzplätze, auf der Terrasse 40 Plätze. WC-Anlagen und Lagerräume sind im Untergeschoss vorhanden.

Wir wenden uns idealerweise an ein **Gastronomie-Zweiterteam**, das die Neueinführung übernehmen will. Gesucht wird ein innovatives Konzept für ein Café/Bistro/Restaurant mit kleinen Speisen (Sandwiches, Toasts, Salate, Suppen, Take-Away).

Im Gebäude sind zirka 70 Büros angesiedelt sowie zirka 500 Studenten.

Das Lokal ist vom Mieter einzurichten.

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen oder vereinbaren Sie eine Besichtigung.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH
z. H. Herrn M.Mag. Markus Zwölfer
Kaufmannstrasse 58 • 6020 Innsbruck
Tel.: 0043 (0) 512/344 231 24 • E-Mail: m.zwoelfer@etb.co.at



17010-7401

Stellenvermittlungen

Cool Jobs in Flumserberg



Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite

10009-7218



www.hotelcareer.fr

www.horestos.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

5601-5065

Sehen und gesehen werden mit einem Inserat in der htr hotel revue

htr **hotel revue**

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Mombijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hölmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

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

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

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue
– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
– Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

	Nr. 44/2011	Nr. 45/2011	Nr. 46/2011	Nr. 47/2011
– Ausgabe / Numéro	3. 11. 2011	10. 11. 2011	17. 11. 2011	24. 11. 2011
– Erscheint / Parution	31. 10. 2011	7. 11. 2011	14. 11. 2011	21. 11. 2011
– Anzeigenschluss / Délai				

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
Numeros couplés Nr. 51/52 / 22.12.2011

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

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.

17009-7400

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	Job-Code
Geschäftsführer/-in	Region Bern	J35629
Geschäftsführer/in	Region Ostschweiz	J35776
Jungkader, Assistent GL	Region Zentralschweiz	J35663
Leiter Personalwesen/HR	Region Zürich	J35768
Human Resources ManagerIn	Region Zürich	J35576
Hoteldirektor - Gastgeberpaar	International	J35597
General Manager	International	J35700
Houskeeping Manager	International	J35657
General Manager	International	J35670

Reception/Reservation

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Praktikant/in Rezeption	Region Basel	J35692
Bellperson	Region Bern	J35792
Concierge	Region Bern	J35454
Receptionistin	Region Bern	J35626
Receptionist	Region Graubünden	J35744
Réceptionist/in	Region Graubünden	J35691
3. Concierge / Logentourant	Region Graubünden	J35742
Réceptionschef/-in - 1. Receptionist/in	Region Graubünden	J35690
Supervisor Front Office, Reception	Region Graubünden	J35737
Chef/fe de réception	Region Graubünden	J35582
Receptionist/in	Region Graubünden	J35735
1. Receptionistin	Region Graubünden	J35704
Chef de réception	Region Graubünden	J35774
Praktikant Front Office/Rooms Division	Region Graubünden	J35745
Reservationsleiter	Region Oberwallis	J35659
Réceptionist/in und Koch	Region Oberwallis	J35651
Management-Trainee	Region Ostschweiz	J35752
Stv. Teamleiter Empfang	Region Zentralschweiz	J35709
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J35724
Réceptionist	Region Zürich	J35497
Chef de réception	Region Zürich	J35772
AnlasskoordinatorIn	Region Zürich	J35575
Reservationsleiter/Reservationsleiterin	Region Zürich	J35726
Receptionist/in	Region Zürich	J35637
Guest Relation Manager	International	J35793
Cabin Stewardess / Zimmermädchen	International	J35697
Praktikant Front Office / Rooms Division	International	J35703
Chef de Réception (w)	Tessin	J35470
Réceptionniste qualifié(e)	Region Freiburg	J35722

Küche

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Koch	Region Basel	J35636
Commis de Cuisine	Region Bern	J35674
Pastakoch	Region Bern	J35678
Sous-chef	Region Bern	J35682
Chef Saucier	Region Bern	J35468
Commis Pâtissier	Region Bern	J35466
Chef de Partie / Koch / Köchin	Region Bern	J35715
Sous-Chef	Region Bern	J35590
Chinesischer Koch	Region Bern	J35721
Chef de Partie	Region Bern	J35754
Sushi Chef	Region Bern	J35760
Sous-chef/ Stv. Küchenchef	Region Bern	J35763
Produktionsleiter/Küchenchef	Region Bern	J35628
Jungkoch	Region Bern	J34241
Chef de Partie	Region Bern	J35616
Chef Pâtissier	Region Bern	J35789
Demi-chef de Partie	Region Graubünden	J35746
Chef de Partie (evtl. Erfahrung in der Pâtisserie)	Region Graubünden	J35748
Sous-chef	Region Graubünden	J35706
Chef de partie	Region Graubünden	J35705
Chef de partie	Region Graubünden	J35685
Junior Sous-chef	Region Graubünden	J35731
Küchenchef/in	Region Mittelland (SO,AG)	J35435
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J35725
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J35652
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J35780
Sous-Chef	Region Ostschweiz	J35553
Koch/Chef de partie (Schweizer)	Region Ostschweiz	J35775
Chef de Partie Entremetier	Region Ostschweiz	J35718
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J35485

Küche

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Küchenchef/in	Region Zentralschweiz	J35499
Chef de partie	Region Zürich	J35779
Koch	Region Zürich	J35756
Teamleader Food	Region Zürich	J35601
Sous-chef	Region Zürich	J35667
Mitarbeiter Food	Region Zürich	J35730
Sous-chef - UK - Region London	International	J35668
Executive Chef	International	J35693
Chef de partie qualifié	Region Freiburg	J35723
Chef de Cuisine	Region Genf	J35758

F&B/Catering/Events

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Chief Steward	Region Bern	J35759
Mitverantwortlicher Bankett und Event	Region Bern	J35620
Servicepraktikant/-In	Region Bern	J35717
Eventverantwortlicher (operativ)	Region Bern	J35621
Abgänger Hotelfachschule	Region Bern	J35627
Commis de rang/Gourmetrestaurant	Region Graubünden	J35733
Restaurant Supervisor/ Gastgeber	Region Graubünden	J35574
Barprofis	Region Mittelland (SO,AG)	J35777
Koch / Sous Chef	Region Zentralschweiz	J35727
Geschäftsführer Assistent m	Region Zürich	J35552
Waiter/ Cook/ Steward	Region Zürich	J35757
Sous-chef mit Ablöse Küchenchef & Front cooking	Region Zürich	J35638
Event-ManagerIn	Region Zürich	J35569
BankettleiterIn operativ	Region Zürich	J35565
Spezialitätenkoch / Indische Küche	ganze Schweiz	J35728
Steward (Restaurant)	International	J35701
F&B-Manager	International	J35656
F&B Manager	Region Freiburg	J35662

Service / Restauration

Position	Arbeitgeber	Job-Code
Servicepersönlichkeit Gourmetrestaurant 80-100%	Region Basel	J35551
Chef de service Bankett	Region Bern	J35785
Chef de Service	Region Bern	J35631
Chef de rang	Region Bern	J35451
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J35750
Servicemitarbeiter (Chef de Rang)	Region Bern	J35753
Commis de Rang	Region Bern	J35761
Demi Chef de Rang	Region Bern	J35765
Stv. Leitung Restauration / MA Service	Region Bern	J35673
ServicemitarbeiterIn	Region Bern	J35675
Stv. RestaurationsleiterIn	Region Bern	J35676
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J35660
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J35681
GastgeberIn Frühstücksservice 50-70%	Region Bern	J35610
Service-Aushilfe für Abendservice 30-50%	Region Bern	J35716
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J35784
Chef de bar	Region Graubünden	J35614
Chef de service/ Restaurantleiter	Region Graubünden	J35787
Barmitarbeiter	Region Graubünden	J35736
Teamleader Restaurant	Region Graubünden	J35602
Commis de rang	Region Graubünden	J35476
Servicefachkräfte	Region Graubünden	J35687
Commis de rang	Region Graubünden	J35664
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J35434
Barprofis	Region Mittelland (SO,AG)	J35579
Servicefachfrau	Region Oberwallis	J35773
Servicefachmitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J35609
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J35633
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J35632
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J35707
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J35430
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J35653
Barfachmann	Region Zentralschweiz	J35783
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J35672
Bankettaushilfe	Region Zürich	J35739
Service MitarbeiterIn (Bar Lounge)	Region Zürich	J35771
Chef de Service	Region Zürich	J35568
Mitarbeiter Service	Region Zürich	J35729
Chef de rang	Region Zürich	J35634
Chef de Service	Region Zürich	J35711

Restaurant Event Cruise Hotel Management

Zu vermieten (evtl. zu verkaufen)

Nähe Flughafen-Kloten, an zentraler Lage. Bestehendes Gastrokonzept kann übernommen werden. Beliebter Treffpunkt im gesellschaftlichen und politischen Leben der Region.

Hotel, Speiserestaurant und Bar

Der eigenständige Gastronomiebetrieb ist gut ausgebaut und umfasst folgende Räumlichkeiten:

- 25 Hotelbetten (3 Sterne)
- 2 Restaurants
- 2 Bars
- grosse Gartenwirtschaft
- grosser Parkplatz
- sehr zentrale Lage

Unsere Erwartungen an den neuen MieterIn:

- ausgewiesene Erfahrung in der Gastronomie, kann auch Restaurantkette sein
- wirtschaftliches Denken und Handeln
- Kapitalnachweis Fr. 300 000.-

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Senden Sie uns Ihre schriftliche Kurzbewerbung an:

RECH MANAGEMENT AG
Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel: ++41 78 603 82 06 / Fax: ++41 55 416 21 25
info@rech-management.com
www.rech-management.com

17239-7513

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen - zu vermieten - oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

14752-7120

Hotel inkl. Neubauprojekt in Andermatt (UR) zu verkaufen

Lage: Ruhig, mitten im Dorfkern, ca. 5 Gehminuten von den Bergbahnen und dem Bahnhof entfernt.

Objekt: Hotel mit 43 Zimmern und 71 Betten. Restaurant, Bar, Bankettsaal mit 100 und Grillroom mit 36 Plätzen, Seminarraum für ca. 120 Personen, Wellness- und Fitnessbereich.

Grundstück: ca. 1363 m²

Kubatur: Hauptgebäude mit Anbauten ca. 8394 m³
Ökonomiegebäude: ca. 872 m³

Preis: Fr. 3.48 Mio.

HAUSBAU SCHWEIZ AG
Etzelblickstrasse 1
8834 Schindellegi
+41 44 787 02 00
info@hausbauschweiz.ch
www.hausbauschweiz.ch



17235-7510

Nachfolgeregelung ****Sterne-Hotel-Restaurant

Das traumhaft gelegene Hotel-Restaurant ist seit Anfang 2000 im Besitze der Eigentümerfamilie, die sich auch gleichzeitig für den operativen Ablauf des Betriebes verantwortlich zeichnen.

Seit dem Erwerb der Liegenschaft haben sie sehr viele finanzielle Mittel, nebst dem Herzblut, in den Betrieb gesteckt. Ebenfalls sind sie bestrebt, durch stetige und kontinuierliche Investitionen die Erneuerung der Substanz des Betriebes sicherzustellen.

Deshalb machen sie sich bereits heute Gedanken über die Zeit nach ihnen. Sie bieten einem jungen Gastronomiepaar die einmalige Möglichkeit, frühzeitig die eigene Karriere zu planen und anzugehen.

Sie sind bereit, mit geeigneten Bewerbern den Betrieb noch ein paar Jahre gemeinsam zu führen, um danach das 4-Sterne-Hotel in Pacht oder bereits als neue Eigentümer in die Zukunft zu entlassen.

Sollten Sie sich reif, bereit und angesprochen fühlen, über die geeignete Laufbahn verfügen und sich vor allem über Ihre gemeinsame Zukunft im Klaren sein, so sollten Sie sich mit uns für ein erstes Gespräch verabreden.

Zuschriften unter Chiffre 17220-7500 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

17220-7500

Skizentrum Elsigen - Metsch ob Frutigen und Adelboden

Zu verkaufen - evtl. zu verpachten

Berggasthaus Höchst

- Schneesicheres Skigebiet mit Top Beschneiungsanlagen
- Beliebtes Wandergebiet im Sommer
- Ganzjährige Autozufahrt
- Ausgezeichnete Infrastruktur
- Restaurant, Saal und Wintergarten (150 Plätze)
- Grosse Sonnenterrasse (120 Plätze)
- Gästezimmer und Touristenlager
- Parkplätze und Garagen
- 3 1/2 Zimmer-Wohnung und Büro

Sie verfügen über genügend Eigenkapital - Sie haben Berufserfahrung, oder sind der/die AussteigerIn und wollen Ihre Zukunft in idyllischer Natur mit phantastischer Aussicht gestalten, oder Sie haben eine interessante Umnutzungs-idee für die Liegenschaft.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an:

Gastroconsult AG Unternehmensberatung
Tina Müller, Standstrasse 8, 3000 Bern 22
www.gastroconsult.ch, Tel. 031 340 66 29
Email: tina.mueller@gastroconsult.ch

17201-7447

Mehr Menschlichkeit für Tiere



Würden Sie Ihren besten Freund kastrieren?

Wir schon.

Streunerhunde brauchen Hilfe.



Bitte unterstützen Sie uns:
www.facebook.com/4PFOTEN

Zu verkaufen:

***Hotel im schönen Wandergebiet Münstertal

13 Doppelzimmer mit allem Komfort, Speisesaal, neue Küche und grosser Parkplatz.

Nebengebäude: neue Wellness-Anlage mit Hallenbad, Sauna, Dampfbad und 5 Junior-Suiten.

Preis für das Hotel Fr. 1.500.000.-

Preis für das Nebengebäude (Wellness-Anlage) Fr. 1.600.000.-

Preis für alles zusammen Fr. 3.000.000.-

Interessierte melden sich bitte unter der Telefon-Nr. 081 858 51 54

17236-7511

HESSER

Wir vermieten
im Zentrum von Rapperswil neu

Restaurant mit 70 Plätzen

geeignet für trad. Küche, Steakhouse usw. keine ital. Küche, da bereits viel Konkurrenz an Ort

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 - hesser@bluewin.ch

17238-7468



zu verkaufen

Hotel Mohren Willisau

Tradition und Moderne beim Städtchen

Gaststube, Saal & Säali, Gartenrestaurant, Lounge, Weinkeller, moderne Gastroküche, 12 Gästezimmer, Einstellhalle. Der Mohren ist ein Haus mit Geschichte. Die erste Erwähnung findet sich 1574. Eingangs Städtchen liegt er an bester Lage, rege frequentiert von Gästen aus der gesamten Region, Businessvertretern, Touristen, Wanderern und Pilgern. Das Team ist perfekt eingespielt, die Küche von saisonaler Frische.

An einer sicheren Anlage interessiert?

GEWERBETREUHAND

Gewerbe-Treuhand AG Ober-Trüebach 34 6170 Schüpfheim
T 041 485 71 81 F 041 485 71 82 martin.wicki@gewerbe-treuhand.ch
www.gewerbe-treuhand.ch



17238-7512

Gestalten, berechnen und disponieren
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter
www.htr.ch/immobilien

htr hotelrevue

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 43 / 27. Oktober 2011

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Schlafkomfort

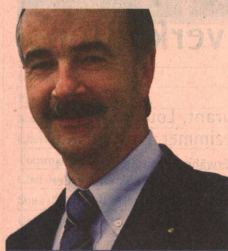
Auf Geschäftsreise
oder in den Ferien:

Heute wählt der
Gast das Hotel, das
den optimalen
Schlafkomfort
bieten kann.



Fotolia

Wellness im Schlaf



RETO FRÖHLICH
MANAGING DIRECTOR HAPPY AG
WWW.HAPPY.CH

Der Begriff Wellness verbindet Spass, körperliches Wohlbefühl sowie seelisch-geistige Harmonie und gilt als Synonym für allgemeines Wohlbefinden. Wir Menschen haben ein grosses Bedürfnis gesund, fit und vital zu sein. Die Schlaforschung zeigt deutlich: Der gesunde, erholsame Schlaf nimmt einen gleich wichtigen Stellenwert wie die Ernährung und ausreichende Bewegung ein. Deshalb hat die Weltgesundheitsorganisation (WHO) den gesunden Schlaf als dritte wichtige Säule in ihren Kodex aufgenommen. Umfangreiche Entspannungs- und Vitalisierungsprogramme, Essen vom Feinsten und andere Annehmlichkeiten sind für das moderne Hotel selbstverständlich. Wie sieht es in der Schlafumgebung aus? Erfahrungen

zeigen: Der Schlafersituation im Hotel wird vielfach noch zu wenig Beachtung geschenkt. Der Gast erwacht am Morgen unausgeruht und verspannt, das Bettsystem (Einlegerahmen, Matratze, Auflage, Decke und Kissen) erfüllt die gewünschten Anforderungen nicht.

Grösse zeigen – ausreichend Platz

«So gross wie möglich, so klein wie nötig!» Allein schon die Platzverhältnisse im Bett haben einen wesentlichen Einfluss, ob man sich beim Liegen entspannen und loslassen kann. 100 bis 120 cm Breite pro Person im Doppelbett bieten optimale Bewegungsfreiheit. Noch immer ist die Liegelänge 200 cm das Standardmass bei fast allen Bettanschaffungen.

Sehr viele Menschen sind inzwischen deutlich grösser als 180 cm. Aus diesem Grunde werden heute Schlafsysteme in der Länge von 210 bis 220 cm empfohlen. Matratzen mit einer grösseren Gesamthöhe bieten zusätzlichen Liegekomfort.

Entspannt liegen – wie zu Hause

Moderne Bettsysteme stützen den Körper, vor allem die empfindliche Wirbelsäule, ideal in der Rückenlage, aber auch in der Seitenlage. Unterschiedliche Zonen in der Matratze und individuell einstellbare Bereiche der Unterfederung geben dem Körper die Unterstützung, die er braucht. Eine spezielle Schulterzone lässt die Schulter sanft einsinken,

dadurch wird die Wirbelsäule horizontal gelagert und der Halswirbelbereich – zusammen mit dem optimal abgestimmten Kissen – gut gestützt. Das Bettsystem muss Feuchtigkeit aufnehmen und abgeben und eine optimale Durchlüftung gewährleisten können.

Qualität und Hygiene

Einwandfreie Qualität und Hygiene sind ausschlaggebende Kriterien. Allergendichte Encasing-Schutzbezüge für Matratzen, Duvets und Kissen halten Pollen, Milben, Pilzsporen und andere Allergieauslöser von den Hotelgästen fern. Empfehlenswert ist ein Austausch der Matratzen nach zehn bis maximal zwölf Jahren, Duvets und Kissen nach zwei bis drei Jahren.

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