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: 10.12.2025

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

stellemetevue htr Le principal marché de l'emploi de la branche marche marche marche marche marche

htr hotel revue Nr. 43 / 27. Oktober 2011



Berufsbegleitend weiterkommen im Tourismus.

IST – die Höhere Fachschule für den nächsten Karriereschritt.

Internationale Schule für Touristik
International School of Tourist Management
Josefstrasse 59, 8005 Zürich,

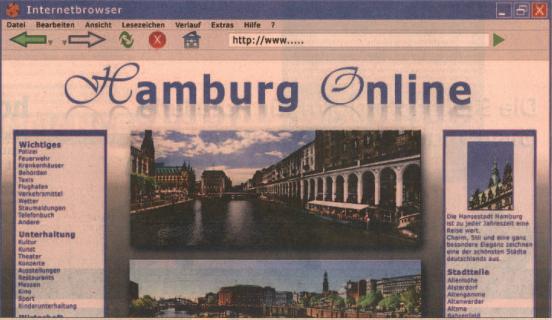




y Sie mochten ihre Egituden wahrom est
Inhalt / Sommaire
Aus- und Weiterbildung2
Direktion3
Kaderstellen3-4
Deutsche Schweiz4-6
Suisse romande5
International5
Stellengesuche/Demandes d'emploi
Immobilien7

Barrierefreiheit

Technologien
bauen Barrieren ab,
schaffen aber auch
neue. Weshalb
Barrierefreiheit im
Web immer wichtiger 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 Buchungsformular 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

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 Beginn 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 öffinen und dabei helfen, die Barrieren abzubauen.

der Stadt Zürich

Gesucht: TramführerInnen

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









Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds nfos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01

hotelleriesuisse

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!

THE WORLD STREET, STRE	MARKET AND DESCRIPTION OF THE PARTY AND ADDRESS OF THE PARTY AND ADDRES	
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 wenten berücksiehigt wenten was ben ne	International International	J35696
Serviceaushilfe banely nov guyadull ratus oals times	Region Genf of 199	J35502
Restaurationsleiter angemenheid sib nessün	Region Neuchâtel/ Jura	ob 199 J35477
Barman/Barwoman 4130/2003 to	Region Waadt/ Unterwa	allis I35713

Hauswirtschaft		
Position	Arbeitgeber	Job-Code
Housekeeping Supervisor	Region Basel	J35683
Etagengouvernante	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 Assistent	Region Graubünden	J35732
Marketing Manager	Region Graubünden	J35588
Leiter Weinfachgeschäft	Region Zürich	J35778
Revenue & Reservation Manager	Region Waadt/ Unterwallis	J35712

Beauty/Wellness/Fitness		
Position 700 Market No. 100 Market 100 Marke	Arbeitgeber	Job-Code
Spa Therapeut/ Kosmetiker Teilzeit	Region Bern	J35764
Fitness-Instruktor 60-100%	Region Bern	J35679
Wellnesstrainer/in	Region Graubünden	135689

Position Sportlere post	Arbeitgeber	Job-Code
Chef pâtissier - UK - Region Dorset	International	J35479
A Lattice and the same of the street of the		
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

m Re	Membrane und press Wenn Se von Selver Shinde zeit von Angebot überzehrt sind zuen Sie die Blinde zeit von	3		4	5
B2171	Administrative Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	33	CH	per sofort	DIE
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter				
	mit Verantwortung	54	AT	per sofort	DIFIE
B872	Direktion Geschäftsleitung	48	CH	per sofort	DIFIIEINO
B2330	F&B Managment, Service, Bankett, Catering	36	DE	per sofort	DE
B2353	Gastronomie	38	CH	per sofort	D F I E
B2321	Hotel Administration oder Management	24	NL	per sofort	D E/NL
B2329	Kaderstelle Service	41	CH	per sofort	DIFIE
B2327	Kauffrau Administration / Empfang	22	CH	per sofort	DIFIE
B2394	Kauffrau Tourismus/Reisebranche	21	CH	per sofort	D F E
B2289	Masseurin / Ernährungsberaterin	26	DE	per sofort	D
B2408	Servicemitarbeiter, Bar- und Bankettmitarbeiter, Portier, Roomservice	30	TN	per sofort	D F AE
B2300	Vizedirektor, Manager	34	CH	per sofort	DIFIE

- 1 Referenznummer Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhaitée)
- 4 Nationalităt Nationalité
 5 Eintrittsdatum Date d'entrée
- chte Position) Projession (Position sounaitée) 5 Eintrittsdatum Date à entree 6 Sprachkenntnisse – Connaisse

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-Im Sommer 2007 haben wir im Gebaude der Bank Clarden Leu an der Borsen-Fraumünsterstrasse mitten im Herzen Zürichs eines der schönsten Restaurants Zürich, das Restaurant Metropol eröffnet. Mit unserem Konzept haben wir neue Akzente in der Züricher Gastronomie gesetzt. Als urhanes Restaurant werden hier aussergewöhnliche Highlights aus der ganzen Welt angeboten. Mit seiner einzigartigen Infrastruktur und seiner stilvollen 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 Postfach 480, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20 oder angelika.baumann@kramergastronomie.ch





Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme

ich Tieue imm.

Urs Langenegger

The Hotel, Sempacherstrasse 14, 6002 Luzern

Tel. direkt +41 (0)41 226 86 on, ulangenegger©the-hotel.ch

www.the-hotel.ch



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

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 Menubestellsystem (Logimen) und solide EDV-Kenntnisse von

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 verantwor-

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

HAUSWIRTSCHAFTL. BETRIEBSLEITERIN HHF **HOTEL- ODER GASTRO-NOMIEFACHFRAU**

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 Organisationsund 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!



INDENHOF SPITAL

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@fhotels.com



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

Serviceangestellte

Köchin, Jungkoch

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



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

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

Restaurantfachfrau/-mann oder Serviceangestellte/r mit Erfahrung

für unsere Bündnerstube mit anspruchsvollem À-la-carte-Service

Eintritt Anfang oder Mitte Dezember Englischkenntnisse erwünscht

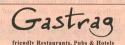
Das Stellenangebot gilt auch für das idyllische Restaurant CAVIGILLI im Oberdorf.

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./bellevueflims.ch



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 Her-ausforderung, die Konzeptvorgaben in Zusammenarbeit mit dem Head Office umzusetzen.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Be werbungsunterlagen 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 köhnen 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 Restaurationsunternehmungen 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.

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 Aus-bildung 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 Teamfähig-keit selbstverständlich ist, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewer-bung 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

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria fit das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten. Hotelzimmern und 12 lichtdurchfluteten Tagungszäumen im Herzen der Staturants der Estraklasse bleieren Aussergewöhnliches. Im «Thal Gardein zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete Könglich-Hallädische Küche vom Fiensten. Im Terodikola «Mekong» beköchen wir unsere Gäste mit heiss geliebtem asiatischem «Streek-Food». Hausgemachte Pasta und Hölzofen-Pitzza servieren wir im wohl schömsten Restaurant der Stadt «La Cucina» mit 13 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 «Renalssance Luener Hotel» und "The Hotele», Zudem sind Sie für die Lohnabwicklung aller drei Häuser verantwortlich. Idealerweise haben Sie die Hotelrächschule absoliert. 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 bestzen ein hohes Verantwortungsbewusstein. Sie haben ein Flait für Zahlen und arbeiten exakt.

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung, in einem sich immer weiter entwicklenden 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 Kontaktaufnahmel Eine vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns selbstverständlich.

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



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einsatzfreudigen und motivierten

Jungkoch m/w

Unser Restaurant ist mitten im Schnee-paradies Adelboden-Lenk, dänk...!

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich:
Therese Aellig

Restaurant Wildstrubel AG Kreuzgasse 8, 3715 Adelboden el. 033 673 21 07, Fax 033 673 21 11 E-Mail: therese.aellig@bluewin.ch www.restaurant-wildstrubel.ch

WENGEN "

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

- 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

- on 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 neuster Infrastruktur und modernen Hilfsmitteln zur Verfügung, Nebst der branchenüblichen Entlöhnung 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 Wenge Telefon 033 856 85 85 rolf.wegmueller@wengen.ch



Der Landgasthof Sternen Muri mit 44 Zimmern ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel, Unsere Restauration um-fasst Gaststube, Ä-la-carte-Restaurant Läubli, Gartenter-rasse 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@sternenmu

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

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

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



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-Zweierteam, das die Neueinführung übernehmen w 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

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH
Z. H. Herrn MMag, Markus Zwölfer
Kaufmannstrases 68 + 6020 Innsbruck
Tel.: 0043 (0) 512/344 231 24 + E-Mail: m.zwoelfer@etb.co.at

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

htr hotel revue

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

Stellenvermittlungen

Coole Jobs in Flumserberg

FLUMSER BERG &

Saison- und Jahressteller in Gastronomie und Gewerbe Keine Vermittlungsgebührer Alle Infos unter www.flumserberg.ch



HORESTO Jobs

www.hotelcareer.fr

www.horesto.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

Pour le Président d'un Etat d'Afrique francophone

nous cherchons un

HOUSES MANAGER DE HAUT NIVEAU

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 diricles dans le monde entier)

- 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@asserm www.asserma.ch

Le Grenier, oenothèque et produits du terroir à Grimentz

un(e) sommelier(ère) ou oenologue

pour saison d'hiver. Bonne connaissance des vins, horaires intéressants.

Faire offre avec CV à pascal.rouvinet@netplus.ch Renseignements © 079 221 11 87

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

Le marcie dempine de militarie un mineriones pour incineme, la restauration et le consine Herausgeber / Editeur- hotelleriesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrases 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 Anzeiger-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni F.Mall-incaracienter (M. Homenaese www. Histo.)

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam

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

- Stellenangebote / Demandes d'emploi

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.80

4-farbig/quac

CHF 1.80

4-farbig/quac 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi) 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/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. 44/2011 3. 11 2011 31. 10. 2011

Nr. 45/2011 10. 11 2011 7. 11. 2011

Nr. 46/2011 17. 11 2011 14. 11. 2011

Nr. 47/2011 24. 11 2011 21. 11. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7.7.2011

Nr. 29/30 / 21.7.2011

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.

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	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

Position	Arbeitgeber	Job-Cod
Praktikant/in Rezeption	Region Basel	J3569
Bellperson	Region Bern	J3579
Concierge	Region Bern	J3545
Receptionistin	Region Bern	J3562
Receptionist	Region Graubünden	J3574
Réceptionist/in	Region Graubünden	J3569
3. Concierge / Logentournant	Region Graubünden	J3574
Réceptionschef/in - 1. Receptionist/in	Region Graubünden	J3569
Supervisor Front Office, Reception	Region Graubünden	J3573
Chef/fe de réception	Region Graubünden	J355
Receptionist/in	Region Graubünden	J357
1. Réceptionistin	Region Graubünden	J357
Chef de réception	Region Graubünden	J357
Praktikant Front Office/Rooms Division	Region Graubünden	J357
Reservierungsleiter	Region Oberwallis	J356
Réceptionist/in und Koch	Region Oberwallis	J356
Management-Trainee	Region Ostschweiz	J357
Stv. Teamleiter Empfang	Region Zentralschweiz	J357
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J357.
Réceptionist	Region Zürich	J354
Chef de réception	Region Zürich	J357
AnlasskoordinatorIn	Region Zürich	J355
Reservationsleiter/Reservationsleiterin	Region Zürich	J357.
Receptionist/in	Region Zürich	J356
Guest Relation Manager	International	J357
Cabin Stewardess/ Zimmermädchen	International	J356
Praktikant Front Office / Rooms Division	International aggregation	J357
Chef de Réception (w)	Tessin	J354
Réceptionniste qualifié(e)	Region Freiburg	1357

Koch Region Basel Commis de Cuisine Region Bern Pastakoch Region Bern	J35636 J35674 J35678 J35682 J35468
Commis de Cuisine Region Bern Pastakoch Region Bern	J35674 J35678 J35682
Pastakoch Region Bern	J35678 J35682
· ·	J35682
Coursehof Degree Degree	
Sous-cher Region Bern	J35468
Chef Saucier Region Bern	
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 Region Bern	J35628
Jungkoch (A south of the southo	J34241
Chef de Partie	J35616
Chef Patissier Region Bern	J35789
Demi-chef de Partie	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 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

Position medie al -	Arbeitgeber 10 10 2 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	Job-Code
Chief Steward	Region Bern	J35759
Mitverantwortlicher Bankett und Event	hus griging Region Bern and name	J35620
Servicepraktikant/-In AefaU mi bais en	NEMODEL DOWN Region Bern V SEE OF	J35717
Eventverantwortlicher (operativ)	Region Bern	J35621
Abgänger Hotelfachschule -pignonestae	O tilo no Galava Region Bern malanaw www	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
Spezialtätenkoch / Indische Küche	ganze Schweiz	J35728
Steward (Restaurant)	International	J35701
F&B-Manager	Notice and OSC International and Info Market	J35656
F&B Manager	Region Freiburg	J35662

Position	Arbeitgeber	Job-Co
Servicepersönlichkeit Gourmetrestaurant 80-100%	Region Basel	J355
Chef de service Bankett	Region Bern	J357
Chef de Service	Region Bern	J356:
Chef de rang	Region Bern	J354
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J357
Servicemitarbeiter (Chef de Rang)	Region Bern	J357
Commis de Rang	Region Bern	J357
Demi Chef de Rang	Region Bern	1357
Stv. Leitung Restauration. / MA Service	Region Bern	J356
ServicemitarbeiterIn	Region Bern	J356
Stv. RestaurationsleiterIn	Region Bern	J356
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J356
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J356
Gastgeberin Frühstücksservice 50-70%	Region Bern	J356
Service-Aushilfe für Abendservice 30-50%	Region Bern	1357
Restaurationsfachfrau	Region Bern	1357
Chef de bar	Region Graubünden	1356
Chef de service/ Restaurantleiter	Region Graubünden	1357
Barmitarbeiter	Region Graubünden	J357
Teamleader Restaurant	Region Graubünden	1356
Commis de rang	Region Graubünden	J354
Servicefachkräfte	Region Graubünden	1356
Commis de rang	Region Graubünden	J356
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J354
Barprofis	Region Mittelland (SO,AG)	J355
Servicefachfrau	Region Oberwallis	J357
Servicefachmitarbeiter/In	Region Ostschweiz	J356
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J356
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J356
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J357
Servicemitarbeiter mensylvadola	Region Zentralschweiz	1354
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J354
Barfachmann August 12 Welland tool Garret A 200	Region Zentralschweiz	J357
Of 12 7H3 ribsop\sydtot () 36 F 113	THE PERSON OF TH	STILL CHAN
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J356
Bankettaushilfe	Region Zürich	J357 J357
Service Mitarbeiterin (Bar Lounge)	Region Zürich	COLUMN TO SERVICE PROPERTY.
Chef de Service	Region Zürich	J355
Mitarbeiter Service of Appringupation Do A Appringup	Region Zürich	J357
Chef de rang tennosmov – DERHO et tim gebrew (LSD)	Region Zürich	J356



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)

- grosse Gartenwirtschaft grosser Parkplatz sehr zentrale Lage

Unsere Erwartungen an den neuen Mieterln:

- 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 Herch WANAGEWIEN 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

HESSER

Nr. 43 / Donnerstag, 27. Oktober 2011

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

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

Hotel inkl. Neubauprojekt in Andermatt (UR) zu verkaufen

Lage: Ruhig, mitten im Dorfzent-rum, ca. 5 Gehminuten von den Bergbahnen und dem Bahnhof ent-

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 Fit-nessbereich.

Grundstück: ca. 1363 m²

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

HAUSBAU SCHWEIZ AG Etzelblickstrasse 1 info@hausbauschweiz.ch www.hausbauschweiz.ch





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 Nebengebäude (Wellness-Anlage)

Fr. 1600000.-

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

HESSER

im Zentrum von Rapperswil neues

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

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 Erwerh 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.

Skizentrum Elsigen - Metsch ob Frutigen und Adelboden

Zu verkaufen - evt. 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 Umnutzungsidee für die

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







zu verkaufen

Hotel Mohren Willisau

Gaststube, Saal & Sääli, 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.

GEWERBETREUHAND

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



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

htr hotel revue

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.



Wellness im Schlaf



RETO FRÖHLICH WWW.HAPPY.CH

Der Begriff Wellness verbindet Spass. körperliches Wohlgefühl sowie seelischgeistige Harmonie und gilt als Synonym für allgemeines Wohlbefinden. Wir Menschen haben ein grosses Bedürfnis ge-sund, fit und vital zu sein. Die Schlafforschung 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 Schlafsituation 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. 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



