Zeitschrift: HTR Hotel-Revue Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 3

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: 09.12.2025

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

Stellemerkt der Branche Stellemarkt der Branche Le principal marché de l'emploi de la branche marche de l'emploi de la branche

htr hotel revue Nr. 3 / 19. Januar 2012

Berufsbegleitend weiterkommen im Tourismus.

IST – die Höhere Fachschule für den nächsten Karriereschri

Internationale Schule für Touristik
International School of Tourism Management
Josefstrasse 59, 8005 Zürich,
Tel. 044 440 30 90, www.ist-zurich.ch

Mein Karriereziel.

Ich könnte mir vorstellen, ein Day Spa oder den Wellnessbereich in einem Luxushotel zu leiten. Mit dem Besuch der folgenden Weiterbildung eigene ich mir das Wissen und die Kompetenzen an.

LEHRGANG | SPA MANAGEMENT

Mehr Infos: www.swisswellnessacademy.ch

c/o Simon Keller AG | Lyssachstr. 83 | 3400 Burgdor T 034 420 08 25 | info@swisswellnessacademy.ch

swiss wellness academy





Inhalt / Sommaire Aus- und Weiterbildung.....

2
-7
4
-9
9
9
9
10

Ausbildung

«Netzwerk EBA»
versteht sich als
Partner des Gastgewerbes. Die
Ausbildungsverantwortung
wird geteilt, die
Betriebe entlastet.



Das Netzwerk EBA



MARIANNE MAURER
LEITERIN GESCHÄFTSSTELLE
LERNWERK LEHRBETRIEBSVERBLIND

dungssystem: Zwei Drittel der Jugendlichen absolvieren eine Berufslehre. Das System ist von hoher Durchlässigkeit geprägt. Praktisch begabte Jugendliche, die über eine zweijährige berufliche Grundbildung als Küchen-, Restaurations- oder Hotellerieangestellte oder als Hauswirtschaftspraktikerin mit eidgenössischem Berufsattest EBA einsteigen, können bei entsprechender Leistung eine drei- oder vierjährige Lehre EFZ weiterführen. Doch Junior-Fachkräfte für das Gastgewerbe werden rar. Szenarien des Bundesamts für Statistik machen deutlich, dass die Zahl der Erwerbstätigen ab 2020 rückläufig sein wird. Im Bericht «Fachkräfte für die Schweiz» listet das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement

eine Reihe von Massnahmen auf, mit denen die Fachkräftesituation in der Schweiz über arbeitsmarkliche und bildungspolitische Massnahmen wirkungsvoll verbessert werden kann. Unter anderem sollen nicht-erwerbstätige Jugendliche für eine Ausbildung sowie nach der Grundbildung erwerbslose Jugendliche für eine Erwerbstätigkeit gewonnen werden.

Der Lehrbetriebsverbund

Exakt an diesen Übergängen – nämlich von der Volksschule in die Lehre, und von der absolvierten beruflichen Grundbildung ins Erwerbsleben – sind die Lehrbetriebsverbünde (LBV) von Netzwerk EBA seit Jahren aktiv. Ein LBV entlastet Unternehmen in der Ausbildung organisatorisch und administrativ und ermöglicht spezialisierten Betrieben, auch lediglich einen Teilbereich anzubieten. Er rekrutiert und selektiert geeignete Bewerberinnen und Bewerber, übernimmt die Ausbildungsadministration und koordiniert die schulische Ausbildung. In einem LBV werden Lernende individuell gefördert und fachkundig begleitet. Sie können Nachhilfe in Anspruch nehmen. In Problemsituationen wird unbürokratisch vermittelt. Ein LBV-Partnerbetrieb kann sich so vollumfänglich auf die praktische Ausbildung konstatisches

Praxiserfolge

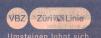
Seit 2001 konnten die in Netzwerk EBA vereinten Lehrbetriebsverbünde Lehr-

zeichnen. 97 Prozent der Lernenden habe ihre Abschlussprüfung erfolgreich bestanden, über 8 Prozent davon mit Auszeichnung. Von den EBA-Absolventen können jährlich rund 20 Prozent in eine EFZ-Ausbildung übertreten. Netzwerk EBA ist ein Partnerprojekt der Credit Suisse im Rahmen der Initiative «Gemeinsam gegen die Jugendarbeits-losigkeit». Noch bis 2013 werden EBA-Lehrabgängerinnen und Lehrabgänger speziell gefördert, damit sie eine An-schlussstelle oder eine EFZ-Lehrstelle finden. Davon profitieren auch Betriebe, die sich bei der Personalrekrutierung an einen Lehrbetriebsverbund wenden. Sie können auf praxiserprobte, produktive und loyale Mitarbeitende zählen

der Stadt Zürici

Gesucht: TramführerInnen

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



Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23 50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

Sprachaufenthalte

Top Angebote von Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht Tel 044 926 39 58 www.sprachausbildung.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suche!

Position, Arbeitgeber	Ort and	Job-Code
Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J39330
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J39248
Restaurationsleiter	Region Zentralschweiz	J39122
2. Chef de service	Region Zentralschweiz	J39135
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J39249
Barfachmann	Region Zentralschweiz	J39305
Servicefachfrau (oder ital. Mann)	Region Zentralschweiz	J39319
Restaurationsfachangestellte/n	Region Zürich	J39142
Chef de rang	Region Zürich	J39323
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J39367
Chef de Rang	Region Zürich	J39366
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J39325
Restaurantleiter	ganze Schweiz	J3914(
Bar Manager - England - Region Hampshire	International	J39239
Chef de rang - England - Region Hampshire	International	J39240
Commis de rang	Tessin	J39127
Chef de rang	Tessin	J39128
Chef de service	Tessin	J39301
Restaurationsfachmann	Region Neuchâtel/ Jura	139302

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Generalgouvernante	Region Bern	J39117
1. Generalgouvernante	Region Bern	J39133
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J39274
Etagengouvernante	Region Zürich	J39231
Gruppenleitung Hotellerie	Region Zürich .	J39282
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in (40 - 50%)	Region Zürich	J39275

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales & Marketing Assistant	Region Bern	J39118
Sales Manager FIT	Region Bern	J39111
Sales Manager Mice	Region Bern	J39110
Teammitglied Administration	Region Mittelland (SO,AG)	J39255
Aussendienstmitarbeiter / Verkaufsberater (m)	Region Ostschweiz	J39236
Sales Manager (100% Temporäranstellung)	Region Zürich	J39152

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Guest Service Agent	Region Zürich	J39349

Beauty/Wellness/Fitness		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Guest Service Agent	Region Zürich	J39349
ESPA Therapeutin	Region Bern	J39107

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur	Region Graubünden	J39306
Masseurin	Region Graubünden	J39348
Wellnesstrainer/in	Region Graubünden	J39343
Masseur/in	Region Graubünden	J39228
Rezeptionist Spa	Region Zentralschweiz	J39298
Thermenaufsicht (Aushilfspensum ca. 40-60%)	Region Zentralschweiz	J39269

Diverses			
Position, Arbeitgeber	Ort or inspanied que to	Job-Code	
Facility Manager	Region Bern	J39363	
Innendekorateur	Region Bern	J39115	
Human Resources Manager Assistant	Region Graubünden	J39335	
Mitarbeiter/in Badaufsicht (60-100%)	Region Zentralschweiz	J39270	
MitarbeiterIn Rekrutierung und Sekretariat	Region Zürich	J39145	
Bartender	Region Zürich	J39138	
SachbearbeiterIn Rechnungswesen & Fakturierung	Region Zürich	J39233	
Koch- und Serviceaushilfen	ganze Schweiz	J39235	

1	2	3	4	5	6
B2579	Direktion, Management .	52	СН	per sofort	DE
B2146	Etagengouvernante, Anfangsgouvernante, Assistant Gouvernante	22	CH	per sofort	D E
B2430	Front Office	24	MV	per sofort	DE
B2586	Geschäftsführung, Teamleitung, Eventorganisation	31 .	CH	per sofort	DIFIE
B2593	Hotel Leiter, Sales & Marketing, Berater, Verschiedene.	55	IT	per sofort	D F I E
B2589	HR/Wein/Marketing/Management	26	CH	per sofort	D F E
B1914	Koch	32	BG	per sofort	D E RU/BG
B2605	Koch	43	CH	per sofort	DIFILE
B1361	Koch/ Sous-Chef	44	CH	per sofort	D
B1374	Küchenchef	54	CH	per sofort	D F I E
B731	Küchenchef, Geschäftsführer, Leitung	44	DE	per sofort	D F I E
B2223	Küchenchef, Koch	39	CH	per sofort	D
B2588	Restaurationsleiter/ Verkauf/ Marketing/ HR Management	24	CH	per sofort	D F E
B1067	Service	52	ES	per sofort	D F I E ES
B2596	Servicefachangestellter	43	AT	per sofort	D
B2578	Servicefachangestellter/Chef de Service	34	DE	per sofort	D E
B2144	Sous Chef / Chef de partie	30	DE	per sofort	DIE
B2557	Sous Chef Saucier, Entremetier, Gardemanger	32	DE	persofort	D

Stand per 16, 1, 2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Coming Soon: Eines der renommiertesten CH-Luxushotels

Hier geniesst man Hotellerie von absolutem Weltklasseformat...». So wird man zukünftig in den Medien berichten. Das sehenswerte Small Luxury Hotel der Extraklasse wird es mit seiner gelungenen Symbiose aus Tradition und Moderne schaffen in einem Atemzug mit den besten europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels genannt zu werden. Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium

Destinationen.
Was können Hands-On F & B-Profis erwarten: Die einmalige Chance bereits mehrere Monate vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige @Frodukt aktiv mitzugestalten! Die Highlights: Ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, grosse Bar-Lounge, exklusiver Spa und ein auf Top Niveau ausgestatteter Baltroom plus Tagungs- und Convention Facilities für höchste Ansprüche. Rund 50 bis 60 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

Vizedirektor

als Food & Beverage Manager w/m

Sie sind selbstbewusst, kommunizieren brillant auf allen Ebenen und verhelfen ehrgeizigen Performance-, Budget- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch. Gastgeberqualitäten, Versierrheit in organisatorischen und F el B-administ tiven Belangen sowie konsequente (Qualitätskontrolle als Führungstool sind die Eckpfeller Ihres Erfolges. Da erwarten Sie Freiraum, Selbständigkeit, Kompetenzen und die Zusammenarbeit mit einem der erfahrensten Hotell der internationalen Luxushotellerie

Erfahrung in einer ähnlichen Funktion wird vorausgesetzt. Mehrere Jahre internationale (Führungs-) Erfahrung und Fraxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich sind Musskriterien. Angedachter Eintritt: März/April 2012. Hoteleröffunng gegen Ende zweite Hälfte 2012. – Stehen Sie für Service Excellence und suchen die ultimative Herausforderung? Dann CV/Foto via Mail einsenden oder anrufen: +41 44 802 12 00. Welcome on board. Ansgar Schäfer & Ania Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel., 441 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgarschaefer@schaeferpartner.ch

Starke Gastgeberpersönlichkeit für ein Highlight der CH-Hotelszene

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Verantwortung für ein Spitzen-Restaurant, ein weiteres F & B-Outlet und für das Banqueting übernehmen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Heraus-forderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein attraktives Luxushotel – herzlich willkommen. Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen.

Was können Service-Profis erwarten: Die einmalige Chance im Umfeld eines der renommiertesten Schweizer Hotels als Gastgeber an der Front Akzente zu setzen. Die praktisch ausschliesslich operativen Aufgaben kommen Ihrem Maturell entgegen! Sie wissen genau was es braucht, um bei internationaler Topkundschaft - darter auch langjährige, anspruchsvolle Stammgäste – zu reüssieren und täglich neu höchste Servicequalität zu bieten.

Restaurantleiter

Sie kennen die Besonderheiten der 5-Sterne-Hotellerie à fonds, haben einen exklusiven Restaurationsbetrieb bereits erfolgreich geleitet oder besitzen einen Leistungsausweis als Maître d'hôtel. Mit überzeugendem Auftritt, Kompetenz und mitreissendem Engagement führen Sie Ihr Team, 20–25 Mitarbeitende, zu Höchstleistungen. Effiziente Mitarbeiterschulungen und Lehrlingsausbildung sehen Sie als attraktive Zusatzaufgabe. Sehr gute Fremdsprachenkenntnisse bringen Sie mit.

Die Herausforderung, Spitzenlieitungen zu erzielen in einem fantastischen Ambiente, könnte Sie reizen. Wenn Sie hohe Zielsetzungen als Chance sehen, ein weit über die Landesgrenzen hinaus bekanntes Highlight der CH-Hotelszene suchen, ca. 35-45 Jahre alt sind und einen Meilenstein für Ihre weitere Karriere setzen wollen, sollten Sie uns Ihren Lebenslauf mit Foto via Mail einsenden oder anrufen. Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Diberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 441 44 802 12 00 · Fax · 441 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Boutique Hotel ****Sup. an privilegierter Lage mi

26 Gästezimmern und Suiten Hotelbar und Loggia Panorama-Restaurant und Terrasse Seminar- und Banketträumlichkeiten Spa mit Innen- und Aussenschwimmbad

im Raume Locarno/Ascona - Ticino suchen wir für die Saison 2012 einen fachlich ausgewiesenen Hotelier oder Hotelkette als

PACHTER

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sowie Referenzen:

Chiffre 18472-7851 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern



Das Gasthaus PLUSPUNKT in Brunnen legt grossen Wert auf eine exklusive Küche und bietet einen gepflegten Service. Unsere Gäste verwöhnen wir mit Frischprodukten aus der Region und erlesenen Weinen aus unserem Keller. Mit unserer Philosophie verbinden wir Herzlichkeit, Genuss und Freude.

Wir sind als ein aussergewöhnliches Restaurant bekannt, auch über die Kan-tonsgrenze hinaus schätzen die Gäste unsere Küche und unseren Service. Wir sind ein Betrieb der BSZ Stiftung Schwyz. Bei uns arbeiten Gastroprofis und Menschen mit einer Beeinträchtigung Hand in Hand.

Weiterentwicklung – Weiterbildung sind in der BSZ Stiftung wichtige Werte. Wir unterstützen dies kontinuierlich, damit die Professionalität weiterhin ge-währleistet werden kann. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef 100% (w/m)

Aufgabengebiet • Führen und Fär

- Aufgabengebiet

 Führen und Fördern des achtköpfigen Küchenteams

 Planung und Gestaltung der saisonal wechselnden Karte

 Verantwortung im Bereich Wareneinkauf und Kalkulation
- Ausbildung und Begleitung der Lernenden
 Erstellung der Arbeitspläne
 Einhaltung der Hygiene- und HACCP-Richtlinien

Anforderungsprofil

- Anforderungsprofil
 Idealerweise zwischen 35 und 45 Jahre jung
 Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef oder Stv. Küchenchef
 Kochen mit Leidenschaft und hohem Qualitätsbewusstsein
 Flair im Umgang mit Menschen mit einer Beeinträchtigung
 Sehr gute PC-Anwenderkennthisse und kostenbewusstes Handeln
 Hohe Sozialkompetenz, Flexibilität und Belastbarkeit sind uns sehr wichtig.

Ein PLUSPUNKT für Sie

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges, interessantes und kreatives Aufgabengebiet, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen durch die BSZ Stiftung. Sie arbeiten in einem jungen, motivierten, dynamischen Team.

Herr Christian Meier Leiter Gasthaus PLUSPUNKT Telefon 041 825 11 80

Interessiert?
Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto bis 5. Februar 2012 an:

BSZ Stiftung HR Beratung & Services Daniela Ellei 6423 Seewen SZ daniela.eller@bsz-stiftung.ch www.pluspunkt.ch

«Brandneue» High Tech-Küche für Top Executive Chefs

Highlights sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten, Um- und Ausbauten, die erfolgreich verlaufene kürzliche Wiedereröffnung und die beeindruckende Innenarchitektur des hervorragend geführten Spitzenbetriebes I Ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F R B Outlets auf Goumnetstufe, nigelangelneue, grosszágig konzipierte High Tech-Küche mit viel Tageslicht, Show-Küche (Front Cooking) sowie ein imposanter auf höchstem Niveau ausgestatteter Spa – einer der grössten der Schweiz – verhelfen dem bekannten 5-Sterne-Resort-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerber.

Vorsprung auf die Wettbewerber.

Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium
Destinationen. Ambitionierte Chefs brennen darauf in Sachen Weiterentwicklung/Qualitätssicherung und Schaffung eines
einzigartigen Angebots Massstäbe zu setzen und wissen es zu schätzen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitschieft gund umsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden. Ihre Führungsgrundsätze: Vorbildfunktion, Delegieren, Fördern, Fordern und gelebte Wertschätzung des Teams.

Küchenchef/in

für die Leitung einer professionellen Crew mit 25 Mitarbeitenden

Das kulinarische Angebot geht in Richtung marktfrisch, optisch ansprechend, innovativ sowie einer dem Zeitgeist ent-sprechenden Kombination basierend auf moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitien sowie mediterranen Einfülssen ergibt sich eine einzig-artige Vielfalt. Dabel liegt Ihnen der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast ebenso am Herzen wie der Wunsch Händ in Hand mit Ihren Profiteam den exzellenten Ruf des Hauses durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Kreative Hands-on Chefs de Cuisine mit entsprechenden Leistungsausweisen und hoher mentaler Fitness informieren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse welches regelmässig Höchstnoten in den Gästebeurteilungen erlangt. Der Eintrittstermin kann flexible resp. nach Vereinbarung gehandhabt werden. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der GL SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
121. 441 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

GREUliCH Die Krafft Gruppe führt seit Herbst 2011 das mehrfach ausgezeichnete Designhotel Greulich in Zürich. Im Rahmen unserer weiteren Untei nehmensentwicklung suchen wir für dessen Leitung eine DIREKTION. Sie führen das Hotel und sein neu positioniertes Restaurant im Rahmen einer klaren Vision engagiert und souverän. Sie sind sehr gerne Gastgeber /In und können Ihre Teamleitungen und die rund 30 Mitarbei-tenden für unsere Werte und Ziele begeistern. Wir unterstützen Sie dabei mit unternehmerischem Know-how und entlasten Sie in Administration und Marketing. hr Führungsstil (bisher allenfalls auch als Nummer Zwei) ist authentisch und transparent, und Sie verbinden im Betriebsalltag Qualität mit gesundem Kostenbewusstsein. Wichtig sind uns auch eine Affinität zu Zürich und ein Flair für ein urbanes Privathotel und für Design. In unserem Unternehmen verbinden wir gezieltes unternehmerlsches Handeln mit Nachhaltigkeit. Wir bieten für eine jüngere Direktion ein tolles Umfeld für die berufliche und persönliche Weiterentwicklung und honorieren überdurchschnittliche Leistungen. Weitere Details über den Betrieb finden Sie unter www.greulich.ch lhren Start haben wir für Mitte Jahr geplant. Wir sind gespannt auf Ihre Unterlagen per Post an

Martin Volkart, Präsident des Verwaltungsrates Brunngässlein 8, 4052 Basel

5 3 4 x 3 5 4 5

Für Fragen kontaktieren Sie Sabine Auciello

Leiterin HR und Administration sauciello@krafftbasel.ch. 061 271 63 61







Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannten Schadaupark, direkt am Thunersee. Es verfügt über 91 Hotelzimmer, einschliesslich 2 Suiten und 17 Konferenzräume, sowie einen vielfältigen Restaurations- und Bankettbetrieb

Für unsere Wiedereröffnung am 1. März 2012 suchen wir ab Mitte Februar 2012 oder nach Vereinbarung einen kreativen, dynamischen

STV. KUCHENCHEF (W/M)

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie eine Weiterbildung zum Gastronomie-Koch oder -Küchenmeister mit. Auch haben Sie bereits Erfahrung in der 4*- oder 5*-Hotellerie mit Gault-Millau-Restauration Bankettbereich gesammelt. Sie sind eine begnadete Fachkraft, belastbar und teamfähig, haben Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. se sind Sie zwischen 28 und 35 Jahre jung.

Unser Haus ist bekannt für eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich. Zahlreiche wiederkehrende Wochenendgäste geniessen unser kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nähe des Sees. Eine spannende Aufgabe in einem jungen Team erwartet Sie

Hat Sie unser Angebot überzeugt? Wollen Sie mit uns die Zukunft gestalten? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Susanna Schwendimann, susanna schwendimann@seepark.ch.

Congress Hotel Seepark · Seestrasse 47 · Postfach · CH-3602 Thun T+41 33 226 12 12 · F+41 33 226 15 10 · info@seepark.ch · www.seepark.ch A subsidiary of UBS AG



Die Lenk-Simmental Tourismus AG sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Veranstaltungsverantwortliche/n (100%)

Die Lenk-Simmental Tourismus AG ist die touristische Dachörganisation der Ferienregion Lenk-Simmental und unterstützt Veranstaltungen vor Ort (inkl. Stiftung Kulturförderung Lenk)

Ihre Aufgaben:

- rice Aufgaben:
 Planung, Organisation und Durchführung von Workshopwochen und
 Veranstaltungen
 Optimierung und Weiterentwicklung bestehender Angebote in
 Zusammenarbeit mit den Fachausschüssen
 Organisation und Teilnahme an Sitzungen des Stiftungsrates und der
 Fachausschüsse
 Repräsentation an kulturellen Anlässen

Anforderungen:

- Inforderungen:
 Erfahrung im Veranstaltungs-Management
 kaufmännische Ausbildung
 Organisationstalent, Selbstständigkeit und Flexibilität
 Affinität zum Thema Kultur
 gute Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch
 Anwenderkenntnisse der MS-Office-Programme
 Wohnsitz(nahme) in der Region Lenk

- und per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung

Finanzverantwortliche/r (80-100%)

Ihre Aufgaben:

- Ire Aurgaben:
 Kreditoren/Debitorenbuchhaltung
 Abwicklung Kurtaxen/TFA
 Abwicklung Direktreservationsgeschäft
 Buchungs-/Zahlungsverkehr Banken
 Personaladministration
 administrative Tätigkeiten

- Anforderungen:

 Erfahrung im Finanzbereich
 kaufmännische Ausbildung
 Organisationstalent, Selbstständigkeit und Flexibilität
 Anwenderkenntnisse der MS-Office-Programme und
 Buchhaltungsprogramme

- Wohnsitz(nahme) in der Region Lenk
Sie sind kontaktfreudig und suchen eine vielseitige und interessante
Arbeitsstelle? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung bis 31. Januar
2012. Ihre Bewerbung richten Sie direkt an Lenk-Simmental Tourismus
AG, Eduardo Zwyssig, Geschäftsführer, Rawilstrasse 3, 3775 Lenk im
Simmental (Tel. 033 736 35 35).

Neueröffnung Kunst- und Kulturhotel Pensiun Aldier, Sent

(ehemals Hotel Rezia)

Das komplett renovierte und von Duri Vital gestaltete Hotel eröffnet seine Pforten im schönen Dorf Sent (Unterengadin) im Dezember 2012.

Wir suchen ein qualifiziertes Paar für die Betriebsleitung des Hotels

(Réception/Zimmer, Gästebetreuung, Küche, Restaurant)

Das ***Haus und sein einmaliges Konzept stellt einige Ansprüche und verlangt nebst fundierten Fachkenntnissen und Erfahrung viel kreatives Verständnis!

Voraussetzungen: Hotelbetrieb: Sie haben aussergewöhnliche gastgeberische Fähigkeiten, guten Umgang mit Gästen und Mitarbeitern, sind ein Organisationstalent und haben gute Fachkenntnisse.

Küche: Sie kochen anders als die andern, haben das Talent, ein bodenständiges, marktfrisches und raffiniertes Küchenkonzept auf die Beine zu stellen und sind nicht nur modisch! Sie sind kalkulatorisch sicher, kostenbewusst und fachkompetent.

Sie sind in der Vor-Eröffnungsphase mit dabei und beteiligen sich aktiv an allen Vorbereitungen und an der Gestaltung für die Eröffnung des Hotels.

Das Hotel hat: 16 Zimmer, Restaurant (zirka 45 Plätze), Café/Lounge (zirka 20 Plätze), Garten (zirka 40 Plätze). Museum/Kulturraum.

Besonderheit: Im Haus befindet sich ein Museum mit der Sammlung eines sehr renommierten Künstlers. Das Hotel wird auch mit Veranstaltungen auf kultureller Ebene tätig sein.

Wir bieten eine Jahresstelle mit schöner Wirtewohnung. Stellenantritt Oktober 2012.

Schriftliche Unterlagen mit Motivationsschreiben an: Frau U. Canonica, Tannenstrasse 47, 8424 Embrach.

FONDATION gad STIFTUNG

Die FONDATION gad STIFTUNG ist eine gemeinnützige Stiftung mit Hauptsitz in Bern. Wir übernehmen die Trägerschaft für soziāle, pädagogische, therapeutische und kulturelle Projekte.

Für unser Projekt im Gastronomie-Bereich "Gastro LYSSNORD" in Lyss suchen wir per **01. März 2012** oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Service/Ausbildner Service (m/w) 80 - 100%

Ihre Tätigkeiten sind

- Führen des Serviceteams "Gastro LYSSNORD" inklusive Betreuung und
- Ausbildungsverantwortung der Lernenden Betreuen und Ausbilden der Teilnehmenden der Projekte
- Betreuen und beraten der Gäste
- Erstellen und kontrollieren der Mitarbeitereinsatzplanung
- Organisieren der Arbeitsabläufe im à la carte- und Bankettbereich
- Mitgestalten und umsetzen der Verkaufsangebote Administrative Aufgaben, Abrechnungen und Rechnungstellungen

Sie bringen mit

- Fähigkeitsausweis EFZ Service oder Hotelfachschule
- Abgeschlossener Fachkurs zum/zur Berufsbildner/in
- Bereitschaft die Ausbildung Modul SVEB1 zum/zur ⁴ Erwachsenenbildner/in zu absolvieren
- Mindestens zwei Jahre Berufserfahrung als Berufsbildner/in
- Erfahrung in Administration/Kasse/Debitoren
- Fähigkeit und Freude, Menschen aus unterschiedlichen sozialen und kulturellen Umfeldern anzuleiten und zu fördern Überzeugendes, dienstleistungsorientiertes und offenes Auftreten
- Flexibilität bezüglich Einsatzzeiten (Tagesrestaruants/Bankette)
- Hohes Qualitäts-, Hygiene- und Verantwortungsbewusstsein
- Freundliches Auftreten, Enthusiasmus und Motivation
- Deutsche Muttersprache, gute Kenntnisse in Französisch

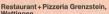
Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Tätigkeit in einer dynamischen Umgebung: Eingebettet in die Stiftungsstruktur werden Sie unterstützt von den internen Diensten.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen bis am 15. Februar 2012 an:

FONDATION gad STIFTUNG, Human Resources, Ref. 445-02.12, Wankdorffeldstrasse 64, 3014 Bern. Oder per E-Mail an: <u>hrm@gad.ch</u>

Für Auskünfte wenden Sie sich an: Marianne Kuchen, Leiterin Gastronomie Tel. 032 374 47 15

www.gad.ch



Restaurant + Pizzeria Grenzstein, Wettingen Wir suchen auf 1. Februar oder nach Vereinbarung

Koch/Serviceangestellte

Noch / Serviceangestellte Melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch. Restaurant+ Pizzeria Grenzstein Landstrasse 1, 5430 Wettingen Telefon 056 426 77 57



Hotel Restaurant Rössli Hurden – die Oase am Zürichsee zwischen Rapperswil SG und Pfäffikon SZ. Wir suchen noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Frontoffice-Manager (m/w)

Führung des ganzen Frontoffice und Housekeeping Verantwortlich für die Hofa-Lehrlinge

Réceptionistin (m/w)

Wir bieten: 25 komfortable Hotelzimmer, Seminarräume. eine der schönsten Seeterrassen, Seepavillon, Weinkeller, gepflegten Service, hochstehende Küche, junges aufgestelltes Team. 365 Tage offen www.hotel-restaurant-roessil.ch
Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?

am Berut?
Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen
Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung RECH Management AG H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden Tel +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90 www.rech-management.com

E-Mail: info@rech-management.com



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN . TAGEN . SEIN

Zwischen Baden und Brugg gelegen, beher-bergt das Schloss Böttstein 32 Hotelzimmer, zwei Restaurants, festliche Säle und einen schönen Schlosshof.

Unser Küchenchef zieht es nach 4 Jahren ins Ausland, und deshalb suchen wir nach Ver-einbarung einen erprobten

KÜCHENCHEF

Sie verfügen über fundierte Fachkenntnisse und entprechende Berufs- und Führungserfahntgn. Für Sie ist ein selbständiger Wirkungskreis in Bezug auf Budget- und Kostenverantvortung, Menüplanung, Mitarbeiterführung, das Einhalten von Hygieneund Lebensmittelgesetz und ein hohes Qualitätsbewusstsein wichtig.

Wir bieten eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe, ein junges eingespieltes Team und eine marktgerechte Entlöhnung.

Gerne freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung, die Sie bitte unter Angaben Ihres möglichen Eintritsdatums und Ihre Gehaltsvorstellung an Schloss Böttstein, Thomas Bischofberger, Schlossweg 20, CH-5315 Böttstein richten.

www.schlossboettstein.ch

Wir suchen per sofort oder nach Ver-

Küchenchef

für 2 Hotelbetriebe mit 6 bis 8 Köchen im Berner Oberland. Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 18730-7935 an hrt hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.



1977

Unsere Mandantin ist eine führende Familienferienanbieterin mit Sitz in Bern. Im In- und Ausland-stehen mehr als 2500 familienfreundliche Ferienwohnungen für Sommer und Winter zur Auswahl. Zum weiteren Ausbau der starken Marktstellung im Bereich Ferienanlagen Schweiz suchen wir im Auftrag der Direktion eine kommunikative, zielstrebige und belastbare Persönlichkeit (m/w) als

Leiter Betrieb Ferienanlagen Familientourismus

Ihre Hauptaufgaben

Er nauptaurgaben. Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der Produkt- und Angebotsstrategie. Sie erstellen die Budgetpläne, legen die Leistungsziele für die Gastgeber fest und überprüfen diese mittels defi-nierter Qualitätsstandards. Zusammen mit Ihrem Team unterstützen Sie die Gastgeber in fachlicher, personeller, administrativer und finanzieller Hinsicht und pflegen beste Geschäftsbeziehungen mit unterschiedlichsten Partnern.

Ihr Profil

Front.
Sie bringen Erfahrung im Umgang mit Gästen und einen höheren Abschluss in der Hotellerie mit. Sie haben sich als durchsetzungsstarke und unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Personalund Budgetverantwortung bewährt. Idealerweise haben Sie einen Beherbergungsbetrieb erfolgreich geführt. Sprachen: D, F; I von Vorteil.

Sie verbinden Ihr Managementwissen und Ihre Branchenerfahrung ideal mit Ihren Stärken in der Führung und Kommunikation. Sie tragen wesentlich zum Unternehmenserfolg bei und erreichen in Ihrem spannenden Wirkungsfeld einen hohen Grad an Eigenverantwortung.

Ihr nächster Schritt

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugnissen und Diplomen unter dem Vermerk «SC 177/123» an den Beauftragten, Herrn Stefan Christen, Partner. Tel. Vorabklärung: Mo-Fr 08.00 – 17.00 Uhr. Unsere Diskretion ist seit 1977 sprichwörtlich.

Geschäftsstelle

Wankdorffeldstrasse 102, Postfach 261, CH-3000 Bern 22 Tel. +41 (0)31 335 62 00, stefan.christen@gcp.ch

Weitere Karriereangebote finden Sie auf www.gcp.ch



Mirihi – as unique as you!

We are famous for our excellent and personal service, which is one of our USP's. After more than 2 very successful years, our current Restaurant- & Bart-Manager till seve Minhi in order to look for a new challenge. Therefore, to complete our dynamic and successful team, we are looking for a

RESTAURANT- & BAR-MANAGER (must be male)
Date of joining by mid February 2012 or upon agreemer
Couple-contract with female Guest Relations Manager

- ve are: A very unique and elegant, yet laid-back niche-product in the middle of the Indian Ocean A resort to be rated as a 5" boutique-resort with a year-occupancy of around 90% Overall year we have close to 45% repeating-guests We are one of the most successful resorts in the Maldives and we are operating with an international team with around 140 team-members (staff to yeast ratio is 21. Which is a superative of the product of the superation of the supe
- sunset-deck

 1 Main Bar with separate sundeck

- we expect from you:
 The full guidance of our young Restaurant- and Bar-Team of about 16 employees, supported by an Assistant

- The full guidance of our young Restaurant- and Bar-Team of about to employees, supported by an Assistant Bar Manager An excellent knowledge of all F&B-areas including a very good knowledge about wines To train and develop daily your team and to increase the quality, and standard of services To plan, organize and lead all F&B-related special events like private BBQ's, excursions on our salling yacht, special theme evenings in our A-la-carde Restaurant, etc. To handle personally all administrative duties like the staff-planning, the purchase and the creation of all F&B-menus and list.

- It kind of person you should be:

 An out-going, hands-on and dynamic professional with excellent communication skills

 A natural team player providing a very personal and unique service to our guests

 You should have very good skills in English and German (in speaking and writing) and a third language

 (preferably French) would be highly appreciated

 Some working experience abroad would be an advantage

- at we can offer you:
 Attractive salary in USD
 Excellent Service Charge
 Generous flight allowance for your vacation leaves
 Furnished accommodation
 All meals and reasonable beverages in the main restaurant
 30 days amnuah holiday and 1 day off per week
 Additionally 7-days R&R per year, including an additional flight allowance
 Health insurance (paid by Mirch
 Reasonable discounts for all further resort facilities (including free W-LAN)

What does it need to contact us? It does need enthusiasm to work on a small and unique island in the middle of the Indian Ocean and the conscious what this means for your live and for your personal environment.

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to gm@mirlhl.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homepage, www.mirlhl.com. Please take notice that only short-listed candidates will be contacted.

For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Mirihi Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirihi.com.

RECEPTIONSPRAKTIKANT/IN

im Hotel Ambassador Niklaus-Konrad-Strasse 21 4500 Solothurn www.ambassador-hotel.ch

Eine lebendige und interessante

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen z. Hd. Hr. W. Im Obersteg





versierten Kellner Servicefachmitarbeiterin

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an

rschauss@kern.ch oder

Hotel Kreuz z. Hd. R. Schauss Hotel Kreuz 3510 Bern/Konolfingen

Unser angesehenes A-la-carte-Restaurant ist bekannt für seine marktfrische Küche sowie seine Weinkarte. Zur Verstärkung unserei Servicebrigade suchen wir per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung eine/n:

Servicefachangestellten (w/m)

Sie haben eine abgeschlüssene Serviceeusbildung? Ihre Mutter-sprache ist Deutsch, Sie sind selbständig und zuverlässig? Mitarbeiterzimmer verhanden. Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

City-Hotel Ochsen Zug Matthias Hegglin Kolinplatz 11, 6300 Zug Tel. 041 729 32 32 mh@ochsen-zug.ch

Leiter/in Publikumsgastronomie



Die Migros Luzern ist seit Sommer 2011 exklusiver Caterer sämtliche Die miglos duzen is ster Sommer zur in exustaver und auf der swisspora-erena. Bis zu 17'000 Zuschauer und Fans lassen sich von Emotionen pa-cken, wenn der FC Luzern zur Hochform auffäuft. Das ist (Fussball-)Genuss purl

Für das topmoderne Stadion suchen wir eine unternehmerische, kommunikative, kundenorientierte und belastbare Persönlichkeit als

Leiter/in Publikumsgastronomie swissporarena

Ihr Aufgabengebiet

- Verantwortung für das abwechslungsreiche Angebot in den zehn Food-boxen und die effiziente Bedienung der Gäste Führung der rund 150 unterstellten Mitarbeitenden nach partizipativen
- Grundsätzen inkl. Personaleinsatzplanung und -überwachung
- Verantwortung für Umsatz- und Kostenbewirtschaftung (Überwachung, Korrekturmassnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrollen)
 Warendisposition und -präsentation
- Verantwortung für die Frische- und Qualitätskontrolle
- Mitarbeit im Product-Management der Gastronomie der Genossen-schaft Migros Luzern
- Unterstützung des Küchenchefs sowie des Chef de Service

- Unsere Anforderungen

 Sie verfügen über eine Berufsausbildung als Koch
- Sie können mehrjährige erfolgreiche Berufs- und Führungserfahrung in der Gastronomie, bevorzugt im Bereich Stadion, Kongresse, Catering
- Ihre Bereitschaft für Einsatz und Leistung ist gross und Ihr Herz schlägt
- für Ihre Kunden und die Gastronomie Eine selbstständige und saubere Arbeitsweise sowie Ihre hohe Flexibili-tät runden Ihr Profil ab

Wir bieten eine selbstständige, herausfordernde Tätigkeit mit viel Spiel-raum für Eigeninitiative in der effizienten Gestaltung der Prozesse zu

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs. Weitere Aus-künfte erteilt ihnen gerne Herr Beat Thalmann, Leiter Catering Services, Telefon 079 715 56 84.

Genossenschaft Migros Luzern

Geschäftssitz Dierikon Sarah Gisler, Personelles Postfach, 6031 Ebikon

swissporarena

CATERING SERVICES





Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMiliau Punkten bewertet.

In Sammer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2'500m² mit eigener Kosmetiklinie «Vineasole-Cosmetica» und eigener Körperlinie «VinoAqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsangebot stehen den Gästen 8 bis zu 40m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suiten, Wasserweit, Saunas etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter

DIE SAISON 2012 DAUERT IM CASTELLO «SPA & BEAUTY» VOM 30. MÄRZ BIS 22. OKTOBER.

Für diesen exklusiven Bereich in unserem Hause suchen wir noch folgende erfahrene, teamfähige und immer freundliche Mitarbeiter:

SPA RÉCEPTIONISTIN MIT THERAPEUTEN-ERFAHRUNG

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir würden uns sehr freuen, Sie im «Castello-Team» aufnehmen zu dürfen.

(GAULT-MILLAU)

«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007» CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18 www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch







Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMiliau Punkten bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2012. SAISONDAUER VOM 30. MÄRZ BIS 22. OKTOBER!

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Kadermitarbeiter zu besetzen:

HOUSEKEEPING: 2. ETAGENGOUVERNANTE

CHEF DE PARTIE TOURNANT CHEF DE PARTIE ENTREMÉTIER COMMIS DE CUISINE

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.



«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007» CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18 www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



BERGSONNE

SPEISEN MIT WEITBLICK

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

In unser erfolgreiches Team suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n Sie lieben die Betreuung anspruchsvoller Gäste.

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

18753-7

Gasthof zum Kreuz 3033 Wohlen BE info@kreuzwohlen.ch

Wir suchen für unseren traditionellen und lebhaften Landgasthof:

1 Servicemitarbeiter/in (w/m)

Cianinda

per I. März 2012 oder nach Vereinbarung kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig zwischen 18 und 45 Jahren arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team

dana sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten: 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag)
marktgerechte Entlöhnung und 5 Wochen Betriebsferien
auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden

Auf das erste Kennenlernen freut sich Doris Tschannen (031 829 11 00)

18786-794

Die Privatklinik Clienia Schlössli in Oetwil am See (210 Betten; Ärztlicher Direktor: Prof. Dr. Dr. Martin E. Keck) gehört zusammen mit tagesklinischen und ambulanten psychiatrischen Versorgungseinrichtungen in Wetzikon, Uster und Männedorf zur Privatklinikgruppe Clienia. Sie hat den kantonalen Versorgungsauftrag für die Psychiatrieregion Pfannenstiel und Zürcher Oberland und ist Lehrspital der Universität Zürich

Auf Anfang Mai 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir

Mitarbeiter/in Restaurant 100%

Als Mitarbeiter/in Restauration und Catering sind Sie mitverantwortlich für den reibungslosen Ablauf im öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant und der Cafeteria, welche täglich geöffnet ist. Bei internen und externen Cateringanlässen arbeiten Sie aktiv mit.

Haben Sie Erfahrung in den Bereichen Restauration und Catering? Verfügen Sie über eine ausgeprägte Kundenorientierung und gute Fähigkeiten im Umgang mit Menschen? Arbeiten Sie gerne im Team? Beherrschen Sie Deutsch in Wort und Schrift?

Wenn Sie an einem abwechslungsreichen Posten mit adäquaten Anstellungsbedingungen in einem nicht alltäglichen Betrieb interessiert sind, dann erwarten wir gerne Ihre schriftlich Bewerbung an unseren Leiter Restauration, Herrn Urs Burri, Clienia Schlössli AG, Schlösslistrasse 8, 8618 Oetwil am See, der Ihnen gerne unter Tel. +41 (0)44 929 83 30 für erste Informationen zur Verfigung steht.



Clienia Schlössli AG Privatklinik für Psychiatrie und Psychotherapie Schlösslistrasse 8, CH-8618 Oetwil am See Telefon +41 (0)44 929 81 11, Fax +41 (0)44 929 84 44 www.clienia.ch

DUCAN DAVOS MONSTEIN

Für unser Dreisterne-Hotel inmitten des kleinen Walserdorfs Monstein suchen wir per April oder nach Vereinbarung

eine Geschäftsführerin / einen Geschäftsführer

Unser Haus verfügt über rund 50 Betten, eine Sauna und ein Restaurant mit 100 Innen- sowie 70 Terrassensitzplätzen.

Sie sind ein innovativer und kommunikativer Gastgeber. Sie pflegen einen persönlichen Umgang mit den Gästen und legen viel Wert auf das Detail.

Es erwarten Sie ein junges Betriebsklima, flexible Arbeitszeiten und Freiraum für Ideen und Kreativität.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an: Tom Umiker Rossweidstrasse 9 7270 Davos Platz

tom.umiker@edelweiss-davos.ch

Hosel Dicar AG - CH22'S David Monaria - Dalois AD 11 (1) - Faccint Ad 117







Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannten Schadaupark, direkt am Thunersee. Es verfügt über 91 Hotelzimmer, einschliesslich 2 Suiten und 17 Konferenzräume, sowie einen vielfältigen Restaurations- und Bankettbetrieb.

Für unsere Wiedereröffnung am 1. März 2012 suchen wir ab Mitte Februar 2012 oder nach Vereinbarung neue Mitarbeitende für folgende Positionen:

Im Bereich Réception

RÉCEPTIONISTIN

CONVENTION & SALES MITARBEITENDE (M/W)

Im Servicebereich

SERVICEFACHANGESTELLTE (M/W) mit Bar-Erfahrung SERVICEANGESTELLTE in Teilzeit 50–60% SERVICEAUSHILFEN im Stundenlohn

BUFFETMITARBEITERIN im Stundenlohn

In der Küch

CHEF DE PARTIE, DEMI CHEF PÂTISSERIE,
COMMIS DE CUISINE mit Erfahrung in gehobener Gastronomie

Für die Etag

MITARBEITERINNEN HAUSWIRTSCHAFT im Stundenlohn AUSHILFS-ALLROUNDER im Bereich Technik/Portier

Unser Haus ist bekannt für eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich. Zohlreiche wiederkehrende Wochenendgäste geniessen unser kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nahe des Sees. Eine spannende Aufaabe in einem jungen Team erwartet Siel

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an **Susanna Schwendimann**, susanna.schwendimann@seepark.ch.

Congress Hotel Seepark - Seestrasse 47 - Postfach - CH-3602 Thun
T+41 33 226 12 12 - F+41 33 226 15 10 - info@seepark.ch - www.seepark.ch
A subsidiary of UBS AG

Gelernte Servicefachmitarbeiter und Köche ab sofort gesucht (Ganzjahresstellen) in folgende Betriebe:

> Chalet-Hotel Adler in 3718 Kandersteg (www.chalethotel.ch) und Strandhotel Seeblick in 3705 Faulensee (www.seeblick.ch).

Bewerbungen an info@chalethotel.ch

18731-7936

I am looking for an experienced dessert chef to

elaborate a delicate mousse recipe

using an extic fruit, new to the European market. Small to medium scale production is envisaged. Chef needs to count with kitchen and production facilities of his own. Catering experience is an advantage. Inventiveness, creativity and a refined taste are required. Payment will be negotiated. Start-up company also offers potential association/partnership possibilities.

Interested professionals please contact
Mr. Manuel Navarrete directly
(Mobile: 078 774 56 18, or by email: ucfajmn@gmail.com)

18795-794



Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger und grüner Umgebung.

Für die Sommersaison 2012 suchen wir folgende Team-Mitglieder:

Receptionist/in (d/l/e) - April bis Dezember welche/r unsere treue Stammkundschaft mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, professionell betreut und "leider" auch wieder verabschiedet.

Servicefachangestellte/r · (d/f) ab Mai welche/r unseren grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen und betreuen wollen.

Chefs de Partie Garde-manger & Entremetier - ab April & Mai welche mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuterküche Gerichte hervorzaubern, welche man nicht an jede Ecke geniessen kann.

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

18793-794



DIÄTKOCH/-KÖCHIN 100%

Eintritt nach Vereinbarung

Für das **Küchenteam** des Salem-Spitals suchen wir Verstärkung.

Neugierig? Details zu der Stelle finden Sie unter www.hirslanden.ch (jobs&karriere).

Für weitere Informationen steht Ihnen Nicola Buccari, Küchenchef, **T 031 337 68 05**, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hirslanden Salem-Spital

Michaela Ingold, Personalbereichsverantwortliche, Schänzlihalde 11, 3000 Bern 25 hr.bern@hirslanden.ch

Wenn es um alles geht - Privatklinikgruppe Hirslanden



18724-793

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 Suchel

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Bildungszentrum	Region Basel	J39238
Direktionssekretär/In	Region Bern	J39119
Direktor Sales & Marketing	Region Zentralschweiz	J39351
Betriebsassistent	Region Zürich	J39355
Geschäftsführer/in - Direktor/in	Region Zürich	J39251
Direktor/In	Region Zürich	J39104
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J39139
Geschäftsführer	Region Zürich	J39103
Geschäftsführer/in - Direktor/in	Region Zürich	J39266
Vizedirektor als Food & Beverage Manager	ganze Schweiz	J39141

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Rezeptionist	Region Bern	J3933
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J3903
Réceptionist	Region Bern	J3902
Reservationsmitarbeitende/n	Region Bern	J3935
Réceptionistin	Region Bern	J3932
Night Auditor	Region Bern	J3929
RéceptionistIn	Region Bern	J3929
Rezeptionist	Region Bern	J3924
Rezeptionist/in	Region Bern	J3920
Réceptionist/in	Region Graubünden	J393
Réceptionist/in	Region Mittelland (SO,AG)	J3920
Réceptionistin	Region Mittelland (SO,AG)	J393:
Concierge	Region Oberwallis	J392-
Chef de réception	Region Oberwallis	J393
l.Réceptionistin	Region Ostschweiz	J392
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J392
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J390
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J393
Stv. Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J392:
Réceptionist/in	Region Zürich	J392
Receptionistin	Region Zürich	J3930
RéceptionistIn	Region Zürich	J391-
Réceptionist/in 60-80%	Region Zürich	J392
Chef de Reception (m)	Region Zürich	J393
Chef de réception	Region Zürich	J393:
Réceptionspraktikant/In	Region Zürich	J393
Reservationsmitarbeiter - England - London	International	J393
Réceptionist/in (D/F/evtl. I)	Tessin	J392

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pâtissier/-ière	Region Basel	J39157
Pâtissier	Region Basel	J39114
Demi-Chef de Partie und Commis Pâtisserie	Region Bern	J39359
Chef de Partie Bankett	Region Bern	J39361
Commis Patissier Commis Patissier	Region Bern	J38991
Verkäufer Delikatessengeschäft	Region Bern	J39121
Demichef de Partie	Region Bern	J39106
Commis de Cuisine	Region Bern	J39109
Commis de Cuisine	Region Bern	J39108
Sous Chef	Region Bern	J39317
Chef Saucier	Region Bern	J39290
Koch / Commis de cuisine	Region Bern	J39256
Chef de Partie	Region Bern	J39263
Chef de Partie Saucier	Region Bern	J39288
Chef de partie	Region Bern	J39123
Chef de partie	Region Bern	J39224
Sous-chef	Region Bern	J39132
Sous-Chef	Region Bern	J39360
Chef de partie	Region Graubünden	J39310
Sous chef	Region Graubünden	J39254
Teamleader Food	Region Graubünden	J39342
Chef de partie	Region Graubünden	J39347
Köchin/Koch	Region Graubünden	J39105
Chef pâtissier	Region Graubünden	J39308
Koch/Köchin/Diätkoch/köchin	Region Mittelland (SO,AG)	J39271
Stellvertreter Teamleitung Küche	Region Mittelland (SO,AG)	J39250
Pâtissier/Pâtissière	Region Ostschweiz	J39267
Metzger	Region Ostschweiz	J39340
Chef de Partie/ Sous Chef	Region Schaffhausen	J39151

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-chef -	Region Zentralschweiz	J3898
Chef de partie tournant	Region Zentralschweiz	J3912
Exekutive Küchenchef	Region Zentralschweiz	J3935
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J3913
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J3929
Küchenchef	Region Zürich	J3915
Chef de Partie	Region Zürich	J3936
Chef de Partie	Region Zürich	J3915
Sous-Chef Sous-Chef	Region Zürich	J3914
Küchenchef	Region Zürich	J3933
Sous Chef	Region Zürich	J3935
Demi-chef de partie	Region Zürich	J3898
Commis de cuisine	Region Zürich	J3932
Chef pâtissier	Region Zürich	J3932
Chef de partie saucier	Region Zürich	J3932
Küchenchef	Region Zürich	J3923
Küchenchef	Region Zürich	J3898
Chef Gardemanger	Region Zürich	J3928
Sous chef	Region Zürich	J3933
Commis de Cuisine	Region Zürich	J3910
Chef de Partie	Region Zürich	J3914
Koch / Chef de Partie	Region Zürich	J3915
Chef de partie	Region Zürich	J3909
Commis pâtissier	Region Zürich	J3924
Küchenchef	Region Zürich	J3914
Allein-Koch 80%	ganze Schweiz	J3911
Küchenchef in London	International	J3915
Sous-Chef / Küchenchef	Tessin	J3928
Commis de cuisine	Tessin	J3912
Chef de partie	Tessin	J3913
Chef de partie	Region Neuchâtel/ Jura	J3929

Position, Arbeitgeber	Ort Job-Co
Assistent/-in Einkauf	Region Basel J393
GastgeberIn/ Chef de Service	Region Graubünden J392
F&B Manager	Region Graubünden J39
Chef de rang	Region Graubünden J393
2. F&B Operations Manager	Region Zentralschweiz J39
Seminar- & Bankettleiter	Region Zentralschweiz J39
Chefsteward	Region Zentralschweiz J393
Teamleader Service Teamleader Service	Region Zürich J393
Meetings und Events Host	Region Zürich J39
Event Coordinator	Region Zürich J39
Event und Bankett Manager	Region Zürich J392
Stv. Leiter Bankettorganisation Administration	Region Zürich J39
Event- und Bankettmanager Front	Region Zürich J39
Vizedirektor als Food & Beverage Manager	ganze Schweiz J39

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Communication of Orts and Alexander	Job-Code
Leiter/-in Coop Bildungszentrum	Region Basel	J39234
Chef de Bar	Region Bern Man blue pouls	J39112
Commis de rang	Region Bern	J39297
Service MitarbeiterIn	Region Bern	J39113
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J39289
Verkäufer Cigar Shop 40%	Region Bern	J39230
Bankettleitung	Region Bern Carnella demail	J39362
Restaurantleiter	Region Bern	J39314
Servicemitarbeiter / Chef de rang	Region Bern	J39260
Restaurationsfachmann	Region Bern	J39294
Bankettleiter/in	Region Bern	J39316
Restaurationsleiter	Region Bern	J39357
Chef de Rang und Commis de Rang	Region Bern	J39356
Barfachmann	Region Bern	J39242
Chef de rang	Region Graubünden	J39346
Chef de rang	Region Graubünden	J39313
Commis de rang	Region Graubünden	J39312
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J39311
Teamleader Restaurant	Region Graubünden	J39341
Servicefachkräfte	Region Graubünden	J39345
Barfachmann	Region Graubünden	J39364
Restaurationsfachmann	Region Mittelland (SO,AG)	J39124

Die Privatklinik Clienia Schlössli in Oetwil am See (210 Betten; Ärztlicher Direktor: Prof. Dr. Dr. Martin E. Keck) gehört zusammen mit tagesklinischen und ambulanten psychiatrischen Versorgungseinrichtungen in Wetzikon, Uster und Männedorf zur Privatklinikgruppe Clienia. Sie hat den kantonalen Versorgungsauftrag für die Psychi-atrieregion Pfannenstiel und Zürcher Oberland und ist Lehrspital der Universität Zürich.

Per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir

Hotellerie- Mitarbeiter/in 50% für unsere Privatstationen

Sie arbeiten innerhalb des Hotellerie-Teams auf unseren Privatstationen und sind für das Wohl der zusatzversi-cherten Patienten verantwortlich. Mit Ihrem Einsatz sorgen Sie für eine gastfreundliche Atmosphäre und stellen einen 4-Sterne Hotelservice sicher. Sie beraten unsere Patienten bei der Menüwahl, bedienen das Menübe-stellsystem und servieren die Mahlzeiten. Reinigungsarbeiten gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabenbereich Unregelmässige Einsatztage und Wochenendeinsätze sind für Sie kein Problem.

Anforderungsprofil

Anforderungsprofil
Wir wenden uns an Kandidaten und Kandidatinnen mit
einer Hofa- oder Hotelfachausbildung und/oder einigen
Jahren Erfahrung in der Hotellerie/ Gastronomie.
Sie sind flexibel, belastbar, verfügen über sehr gute
Deutschkenntnisse in Wort und Schrift und sind ein einfühlsamer, geduldiger Gastgeber. Sie sind bereit, kräftig anzupacken, sind hilfsbereit und arbeiten gerne in einem jungen Team.

Arbeitszeiten

50% verteilt auf 4 Tage pro Woche (Einsatztage Mo–So) Arbeitszeiten von 14.00Uhr – 19.15Uhr, gelegentlich am Wochenende auch von 7.00 Uhr – 12.45 Uhr.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann bewerben Sie sich noch heute per Email oder Post. Erste Auskünfte erteilt Ihnen Frau Doris Kofferath, Leiterin Reinigungs-dienst und Hotellerieservice, telefonisch unter der Nummer 044 929 82 34. (doris.kofferath@clienia.ch)



Stellengesuche

079 634 03 64

Rechte Hand gesucht?

Ehem. Wirtin sucht Herausforderung über dem Nebel. 54-j., Witwe.

Privatklinik für Psychiatrie und Psychotherapie Schlösslistrasse 8, CH-8618 Oetwil am See Telefon +41 (0)44 929 81 11, Fax +41 (0)44 929 84 44 www.clienia.

Suisse romande

Je suis à la recherche d'un chef pâtissier expérimenté pour élaborer une

recette mousse délicate

en utilisant un fruit exotique nouveau sur le marché européen. L'échelle de production envisagée est de petite à moyenne. Le chef devra compter avec ses propres installations de production. Inventivité, créativité et un goût raffiné sont nécessaires. Le paiement sera négocié. Start-up offre aussi des possibilités d'association / partenariat. Les professionnels intéressés contacter s'il vous plaît M. Manuel Navarrete directement directement (Mobile: 078 774 56 18, ou par email: ucfajmn@gmail.com).

Svizzera italiana



Für die Sommersaison 2012

suchen wir für unser ****Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramasicht auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Empfang:

Als **Réceptionspraktikantin** sammeln Sie Ihre ersten Erfahrungen im Empfangsbereich.

Küche:

Restaurant:

Als Commis de cuisine freuen Sie sich mit Ihren Kolle-

unsere Gäste täglich mit kulinarischen Köstlichkeiten zu

Als Servicefachangestellte/r gehört ein natürliches Lächeln zum Bestandteil Ihrer Arbeit. (à la carte und Halbpension)

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an: Hotel Casa Berno Direktion 6612 Ascona

www.casaberno.ch





Für die Sommersaison 2012

(von zirka Mitte März bis Ende Oktober)

bieten wir Ihnen als Sekretärin/Servicemitarbeiterin eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleinen jungen und gut eingespielten Team.

> Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an: Hotel Arancio Direktion 6612 Ascona



dürfen wir vielleicht auch Sie in unserem Erstklass-Hotel (24 Zimmer), umrahmt von dem südlichen Ambiente des Tessins, begrüssen?

Ab März 2012 suchen wir eine

Réceptionistin/ evtl. Praktikantin

- Feriengästen schätzen über eine Ausbildung in der Hotellerie
- möglichst Erfahrung an der Réception haben
- gute Sprachkenntnisse in D/F/E
 zwischen 20 und 35 Jahre alt sind

dann bieten wir Ihnen gerne

- viel Freude an einer motivierten Mitarbeiterin
 gute Arbeitsbedingungen in einem jungen Team

Neugierig? Dann schicken Sie einfach Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto z. Hd.
Frau Silke Cingari, Direktionsassistentin
(unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt).

Relais du Silence ALBERGO REMORINO VIA VERBANO 29, 6648 MINUSIO-LOCARNO TEL. 801 743 1033, FAX 091 743 7429 albergo@remorino.ch www.remorino.ch 0



IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi - immobilien revue / 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: hotelleriesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeler
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la Clientèle Michael Müller, Ernanuel Müller
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

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

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

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Welterbildung / formation initiale et continue

— Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue

— Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue

— CHF 1.60

— Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

— CHF 1.80

— Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

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 GżD werden mit je CHF 30. – verrechnet.

- Ausgabe / Numéro Erscheint / Parution

- Anzeigenschluss / Délai

Doppelnumme

Nr. 4/2012 26.1.2012 23. 1. 2012

2. 2. 2012

Nr. 5/2012 30, 1, 2012

Nr. 6/2012 9. 2. 2012 6, 2, 2012 Nr. 7/2012 16. 2. 2012 13. 2. 2012

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

Doppelnummern Numéros couplés

Nr. 28/29 / 12. 7. 2012

Nr. 30/31 / 26. 7. 2012

Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 12 000 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 Inse-rate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 3 / 19. Januar 2012

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

htr hotel revue

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 S

Anzeigen

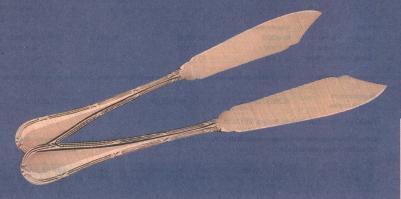
Jahre in der Schweiz!
Original «ci» Scotland

Original «Ci» Scotland Magnet-Namensschilder mit Stil & Qualität eneralvertretung für die ganze Schweiz:

PROMOTION
20 Jahre – unser Leistungsausweis
www.haennipromotion.ch
CH-8197 Rafz / ZH Tel. 044 869 41 00

Gesucht: Fischmesser

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



marktplatz.ch

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse