

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2012)  
**Heft:** 4

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

#### **Nutzungsbedingungen**

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

#### **Conditions d'utilisation**

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

#### **Terms of use**

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

**Download PDF:** 07.02.2026

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

# stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 4 / 26. Januar 2012



Zum Jahresbeginn eine neue Herausforderung?

Active Gastro Eng GmbH  
[www.activegastro.ch](http://www.activegastro.ch)



## Durchblick

### Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

[www.hotelleriesuisse.ch/nds](http://www.hotelleriesuisse.ch/nds)  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01  
[weltbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:weltbildung@hotelleriesuisse.ch)



[reception@hotelleriesuisse.ch](mailto:reception@hotelleriesuisse.ch)

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

[www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)



## Inhalt / Sommaire

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Aus- und Weiterbildung.....           | 3-5 |
| Direktion/Kader.....                  | 5   |
| Tourismus.....                        | 5   |
| Deutsche Schweiz.....                 | 5-8 |
| Suisse romande.....                   | —   |
| Svizzera Italiana.....                | 2   |
| Stellengesuche/Demandes d'emploi..... | 2   |
| Immobilien.....                       | 11  |



Fotolia

# Qualitätsmanagement



ROLAND BERGER  
INHABER TUNE MAGEMENT &  
TRAINING AG, MURI B. BERN  
[WWW.TUNE-QUALITY.CH](http://WWW.TUNE-QUALITY.CH)

Immer wieder wird diskutiert, welchen Sinn es macht ein Qualitätsmanagement-System aufzubauen. Kritiker werfen so einem System hohen administrativen Aufwand und Starrheit vor. Dies notabene, obwohl die ganze Branche Qualitätsanstrengungen und Qualitätsprojekte vorantreibt.

### Säulen der Qualität

Nach Prof. Hansruedi Müller, FIF Bern wird die Qualität im Tourismus von drei Säulen getragen. Hardware, Umwelt/Kultur und Software (Service, Information, Gastfreundlichkeit). Für mich als Gast ist besonders dieser Software-Faktor immer wieder Anlass für Enttäuschungen. Selbstverständliches klappt nicht und lässt bei den Gästen ein un-

gutes Gefühl bis Ärger aufkommen, da die Erwartungen nicht erfüllt werden.

### Prozessabläufe

Folgende Beispiele aus dem Winterurlaub sollen aufzeigen, was damit gemeint ist. Nach einigen Abfahrten stehe ich in der Reihe des Selbstbedienungsrestaurants, wie viele andere auch, und möchte mich mit einer Suppe stärken. An der Kasse arbeitet ein Mitarbeiter, dessen Muttersprache nicht Deutsch ist. Außerdem bereitet ihm das Rechnen Schwierigkeiten. Dies sind unter anderem Gründe, warum die Kolonne vor der Kasse nicht kleiner wurde. Die Suppe dafür derweilen kalt. Der Besuch auf der Toilette ist begleitet von diversen Nebenerscheinungen. So ist auf keiner Toilette

mehr Papier vorhanden, und die Reinigungsliste, welche an der Tür angebracht ist, blickt mir noch jungfräulich (und es ist doch immerhin schon Mittwoch) entgegen.

### Servicequalität

Während des gleichen Urlaubs will ich Karten für ein Konzert besorgen. Als ich auf die Schaltermitarbeiterin in die Hand nimmt sie den Telefonhörer in die Hand und führt ein (wie ich dem Gespräch entnehme) internes Gespräch. Sie verweist mich kurzum an den Schalter nebenan. Hier nun kann ich mit Bewunderung die Multitasking-Fähigkeiten dieser Mitarbeiterin beobachten. Während des Verkaufsgesprächs sortiert sie nebenbei noch Couverts. Sieht so Gäste-

orientierung aus? Als ich dann noch nach einen Prospekt frage, weist sie auf den Dispenser am Eingang hin. Unnötig zu sagen, dass sie während des Gesprächs weder Interpret noch Ort der Aufführung weiß.

Da der Urlaub meist nicht ganz billig ist, sind die Erwartungen was Service-Design und Gästeorientierung anbetrifft entsprechend hoch. Damit nun diese Selbstverständlichkeiten aus Gästesicht im entscheidenden Momenten klappen, dafür lohnt es sich, qualitätssichernde Instrumente aufzubauen, einzuführen und zu trainieren. Nicht für ein Label oder ein weiteres Emblem an der Tür. Vielmehr um sicherzustellen, dass die Gäste nicht enttäuscht, sondern begeistert oder zumindest zufrieden sind.

**Gesucht: Eierbecher  
Gefunden: [www.hotelmarktplatz.ch](http://www.hotelmarktplatz.ch)**

**hotel  
marktplatz.ch**  
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

## Rovio-Lugano/Ticino

Albergo di 3 stelle situato a SUD di Lugano cerca collaboratori motivati e preparati per la stagione 2012 marzo/aprile/ottobre

**Reception:** Aiuto direzione (ufficio/sala)

**Cucina:** Cuoco partitato

**Servizio:** Cameriere/a di sala

**Etage:** Ausiliaria Lavandaia e piani

**Diversi:** Stagiere sala/camere/ufficio

Le candidature corredate da curriculum vitae, certificati e

foto sono da inviare a

Park-Hotel Rovio\*\*\*, 6821 Rovio

Tel 091 649 73 72 / Fax 091 649 79 63, [www.parkhotelrovio.ch](http://www.parkhotelrovio.ch)

PARCO  
PARADISO  
LUGANO

## SUITENHOTEL

Für unser

SUITENHOTEL PARCO PARADISO\*\*\*\* in Lugano suchen wir zur Verstärkung unseres Frontoffice-Teams ab sofort eine

## Rezeptionistin

## Wir offerieren:

ein junges Team, selbstständiges Arbeiten, interessantes Arbeitsumfeld sowie ein angemessenes Gehalt.

Wenn Sie bereits Erfahrungen in gleichwertigen Positionen gesammelt haben, etwas Italienisch-Kenntnisse mitbringen und Teil eines aufgeschlossenen und hochmotivierten Teams werden möchten, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

SUITENHOTEL PARCO PARADISO,  
Frau D. Rusca, Via Carona 27, CH-6900 Lugano oder  
per E-Mail an: [d.rusca@parco-paradiso.com](mailto:d.rusca@parco-paradiso.com)  
[www.parco-paradiso.com](http://www.parco-paradiso.com)

## International

## Ein Jahr in Kanada

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa, in den «Canadian Rockies», mit international renommierter Küche und einem 25 000-Flaschen-Weinkeller, gehört heute zu den besten Adressen Nordamerikas.

Wir haben ab Anfang Mai 2012 folgende Stellen zu besetzen:

## Chef de Partie

Pâtissier

Jungkoch

Service

Réception

Für naturverbundne Bewerber und Bewerberinnen, mit entsprechender Berufsausbildung in der gehobenen Gastronomie, offerieren wir eine interessante Jahresstelle.

Falls Sie sich für einen einjährigen Auslandaufenthalt in Kanada verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne per E-Mail oder Fax.



Post Hotel & Spa  
Human Resources  
P.O. Box 69  
Lake Louise, AB T0L 1E0  
Kanada

E-Mail: [jobs@posthotel.com](mailto:jobs@posthotel.com)  
Fax 001 403 522 3966  
[www.posthotel.com](http://www.posthotel.com)

Seit mehr als 30 Jahr ein renommiertes Restaurant auf Curaçao  
Zur Verstärkung unserer Küchen Brigade suchen  
wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie  
Saucier und PartissierBISTRO  
LE CLOCHARD

Cuisine Suisse & Française

Depuis 1978

Der/die unser bestehendes Team mit voller Kreativität, Einsatz, Miterverantwortung und Motivation unterstützt.

Sie sprechen Englisch, sind ehrgeizig und zwischen 25 und 30 Jahre alt.

Sie haben gute Umgangsformen und Erfahrung im Gastgewerbe und das Teamdenken ist für Sie selbstverständlich.

Sie haben das Flair, sich an einer fremden Kultur anzupassen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Rif Fort unit 1 – Otrobanda | Curaçao, N.A. | Tel.: +599 9 462 5666 | Fax: +599 9 462 6355  
Email: [info@bistroleclochard.com](mailto:info@bistroleclochard.com) | Website: [www.bistroleclochard.com](http://www.bistroleclochard.com)

1885-7983

## Stellengesuche

## Rechte Hand gesucht?

Ehem. Wirtin sucht Herausforderung  
über dem Nebel. 54-j., Witwe.  
079 634 03 64

Die Stellenplattform für Hotellerie,  
Gastronomie und Tourismus.

## Beauty/Wellness/Fitness

| Position, Arbeitgeber         | Ort               | Job-Code |
|-------------------------------|-------------------|----------|
| Physiotherapeutin / Masseurin | Region Graubünden | J39554   |
| Kosmetikerin / Masseurin      | Region Oberwallis | J39373   |
| Spa Manager                   | Region Oberwallis | J39657   |
| Masseur                       | Region Oberwallis | J39414   |
| Kosmetikerin                  | Tessin            | J39371   |

## Bäcker-Konditoren

| Position, Arbeitgeber | Ort         | Job-Code |
|-----------------------|-------------|----------|
| Pâtissier             | Region Bern | J39529   |
| Konditor              | Tessin      | J39513   |

## Diverses

| Position, Arbeitgeber                | Ort                   | Job-Code |
|--------------------------------------|-----------------------|----------|
| Küchenhilfe u. Buffetmitarbeiter     | Region Bern           | J39583   |
| Financial Controller                 | Region Bern           | J39652   |
| Hostessen/ Promotoren                | Region Bern           | J39532   |
| Allrounder/in, Küchenhilfe           | Region Bern           | J39538   |
| Verkäufer Delikatessengeschäft       | Region Bern           | J39438   |
| Human Resources Manager              | Region Bern           | J39653   |
| Chasseur                             | Region Zentralschweiz | J39650   |
| Anlassleiter/ Anlasskoordinator      | Region Zürich         | J39540   |
| Reception/ Event- Koordinator        | Region Zürich         | J39690   |
| Assistant Trainées Systemgastronomie | ganze Schweiz         | J39528   |

## Express Stellengesuche

| 1     | 2  | 3  | 4  | 5          | 6        |
|-------|--|----|----|------------|----------|
| B1361 | Alleinkoch/ Sous-Chef  | 44 | CH | per sofort | D        |
| B2579 | Direktion, Management  | 52 | CH | per sofort | DJE      |
| B2146 | Etagengouvernante, Anfangsgouvernante, Assistant Gouvernante       | 22 | CH | per sofort | DJE      |
| B1850 | Executive Assistant, Vize Direktor, Hotel Manager, General Manager | 43 | CH | per sofort | DJFJE    |
| B2418 | F&B Manager, Vizedirektion, Geschäftsleitung, Direktion            | 34 | CH | per sofort | DJFJE    |
| B2586 | Geschäftsleitung, Teamleitung, Eventorganisation                   | 31 | CH | per sofort | DJFJE    |
| B2593 | Hotel Leiter, Sales & Marketing, Berater, Verschiedene             | 55 | IT | per sofort | DJFJE    |
| B2589 | HR/Wein/Marketing/Management                                       | 26 | CH | per sofort | DJFJE    |
| B2605 | Koch   | 43 | CH | per sofort | DJFJE    |
| B1374 | Küchenchef   | 54 | CH | per sofort | DJFJE    |
| B2223 | Küchenchef, Koch   | 39 | CH | per sofort | D        |
| B2621 | Marketing, Sales, Events, Human Resources                          | 26 | CH | per sofort | DJFJE    |
| B2588 | Restaurationsleiter/ Verkauf/ Marketing/ HR Management             | 24 | CH | per sofort | DJFJE    |
| B2614 | Rezeption  | 28 | CH | per sofort | DJFJE    |
| B1067 | Service  | 52 | ES | per sofort | DJFJE/ES |
| B2596 | Servicefachangestellter  | 43 | AT | per sofort | D        |
| B2578 | Servicefachangestellter/Chef de Service                            | 34 | DE | per sofort | DJE      |
| B2557 | Sous Chef Saucier, Entremetier, Gardemanger                        | 32 | DE | per sofort | D        |

1 Referenznummer – Numéro des candidats  
2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

3 Alter - Age

4 Nationalität – Nationalité  
5 Eintrittsdatum – Date d'entrée  
6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 23. 1. 2011. Aufgeführt Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

**Hotel, Restaurant, Bar, Lounge**

**Allerbeste Zentrumslage im Dreieck Zürich-Kloten-Dübendorf**

Infrastruktur: Stark frequentiertes Restaurant mit 90 Plätzen, attraktives Spezialitätenrestaurant mit 60 Plätzen, zwei Bars mit 30 resp. 50 Plätzen (Raucherwilligung für eine Bar vorhanden), grosse Terrasse und ein hervorragend laufendes Gartenrestaurant bieten Platz für 80 bzw. 90 Gäste, Säli mit 30 Plätzen, grosszügige moderne Küche mit Tageslicht sowie während des ganzen Jahres sehr gut ausgelastetes, neu renoviertes Hotel mit knapp 30 Betten. Highlight: Trotz absoluter Top Zentrumslage verfügt das schenkwerte Haus über ca. 60 (sechzig) eigene Parkplätze.

**Unternehmerpersönlichkeit**

als Mieter/Pächter – evtl. Geschäftsführer w/wm

Das gepflegte Haus, ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt, bietet konzeptionelle Freiheit und Potential für ideenreiche Gastronomen, die sich selbstständig machen wollen oder bildet eine gute Möglichkeit für Unternehmer auf der Suche nach einem zusätzlichen Betrieb. Klar bevorzugt wird die Variante «Miete/Pacht». Geschäftsführung in einer Anfangsphase ist evtl. denkbar. Der Eintrittstermin kann flexibel resp. nach Vereinbarung gehandhabt werden. Interessiert? Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der GL

**SCHAFFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf  
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01  
www.schaeferpartner.ch  
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

18797-7951

Die Schweizer Jugendherbergen betreiben über 50 Betriebe mit rund 450 voll- und teilzeitbeschäftigte Mitarbeitenden. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine Führungspersönlichkeit für die

## Bereichsleitung der Betriebe West/Süd

**Ihre Aufgabe** Sie führen und koordinieren die 16 Betriebsleitungen in den Kantonen BE, FR, JU, VD, VS und TI in fachlicher, administrativer, personeller und finanzieller Hinsicht und rapportieren direkt an den CEO. Sie prägen die Marktorientierung der Betriebe mit, begleiten aktiv die bevorstehenden Neueröffnungen und bringen Ihr Fachwissen in der Projektierung der Neueröffnungen ein.

**Ihr Profil** Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie (Hotelfachschule oder gleichwertige höhere Ausbildung) und über mehrjährige Führungserfahrung. Sie sind eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Affinität zu nachhaltigem Handeln und verfügen über gute Kommunikationsfähigkeiten in deutscher, französischer und italienischer Sprache. Sie sind initiativ,

belastbar und haben eine hohe Reisebereitschaft.

**Ihre Perspektiven** Diese Aufgabe eröffnet Ihnen die Chance, mit einem hohen Grad an Selbstständigkeit und in einem angenehmen Mitarbeiterumfeld etwas zu bewegen. Daneben bieten wir Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mit allen technischen Hilfsmitteln an zentraler Lage in Zürich.

Falls Sie diese anspruchsvolle Kaderposition ansprechen, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuzustellen.

**Schweizer Jugendherbergen |**  
Fredi Gmür, CEO |  
Schaffhauserstrasse 14 | Postfach |  
8042 Zürich |  
f.gmuer@youthhostel.ch

**Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.**

**strickhof**  
www.strickhof.ch

Der Strickhof ist das praxisorientierte Deutschschweizer Kompetenzzentrum für Bildung und Dienstleistungen in Land- und Ernährungswirtschaft.

Per 1. Juli 2012 suchen wir für den Bereich Internes Facility Management am Standort Wülflingen in Winterthur eine engagierte Persönlichkeit für die

### Bereichsleitung Internes Facility Management (100%)

Als Standortleitung führen und entwickeln Sie die Abläufe im Bereich des internen Facility Management (IFM). Dazu gehören die Gastronomie (Verpflegung und Beherbergung), das Anlassmanagement, die Raumdisposition, die Liegenschaftsbewirtschaftung sowie die Hauswartung und der Gebäudeunterhalt. Als Weiterbildungsstandort für die Landwirtschaft kommt dem Standort Wülflingen eine spezielle Bedeutung zu. Die Bestrebungen, den Standort als solches weiter zu positionieren, werden mit Ihrem aktiven Engagement vorangetrieben.

In Ihrer Funktion als Gastgeber/in vor Ort betreiben Sie unsere Kundenschaft rund um die Dienstleistung IFM und planen die Durchführung von Kursen, Veranstaltungen, Grossanlässen und Banketten. Sie führen ein Team von 15 Mitarbeitern. Dazu zählen die Entwicklung im Rahmen der standardisierten Mitarbeitergespräche und die Übernahme der Stellvertretung der Gesamtleitung IFM. Sie leisten Unterstützung als Berufsbildner/in (Fachpersonen Hauswirtschaft und Betriebsunterhalt sowie Koch), stellen die Umsetzung und Entwicklung der Qualitätsstandards sicher und nehmen an Sitzungen und Projekten im Aufgabenbereich teil. Sie übernehmen die administrativen Aufgaben, leiten den Einkauf sowie die Lagerbewirtschaftung und zeichnen verantwortlich für das Budget.

Diese anspruchsvolle, strategisch und operativ breit gefächerte Aufgabe, bietet einer initiativen und engagierten Persönlichkeit viel Gestaltungsspielraum. Sie verfügen über einen Abschluss in der Gastronomiebranche oder dem Bereich FM. Mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit Führungsaufgaben runden das Profil ab. Flexible Arbeitszeiten (Wochenend- und Abendanlässe) passen in Ihr Lebenskonzept.

Wenn Sie diese Aufgaben ansprechen, sollten wir uns kennen lernen. Für Fragen steht Ihnen Lea Fuchs, Leiterin Internes Facility Management, Telefon 058 105 99, zur Verfügung. Ihre Bewerbung (inkl. Foto) senden Sie bitte an Michael Wyss, Bewerbung Bereichsleitung IFM Wülflingen, Strickhof, Postfach, 8315 Lindau.

### «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 Spitzbetriebs! Ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, nüchtern geprägt, grosszügig 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.

Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen. Ambitionierte Chefs freuen 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 weitsichtig und umsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden. Ihr 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 entsprechenden Kombination basierend auf moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitäten sowie mediterranen Einflüssen ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Dabei liegt Ihnen der punktuelle persönliche Kontakt zum Guest ebenso am Herzen wie der Wunsch Hand in Hand mit Ihrem Profiteam den exzellenten Ruf des Hauses durch IA-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Kreative Hands-on Chefs auf Cuisiné mit entsprechenden Leistungsmerkmalen 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 flexibel 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

**SCHAFFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf  
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01  
www.schaeferpartner.ch  
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

18797-7950

Die Schweizer Jugendherbergen betreiben über 50 Betriebe mit rund 450 voll- und teilzeitbeschäftigte Mitarbeitenden. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine Führungspersönlichkeit für die

Die Gastronomiegruppe (ZfV)

Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für den von uns ab August 2012 im Auftrag geführte

### Campus der Pädagogischen Hochschule Zürich

suchen wir per 1. Juli 2012 eine/n

### Küchenchef (m/w)

**Ihre Aufgabe:** Sie sind hauptsächlich für die Organisation der gesamten Küche inklusive der Warenbewirtschaftung, die Planung, Rezeptierung und Kalkulation der Menüs, den Einkauf und die Warenaufwandskontrolle, die Produktion der frischen und saisonalen Tagesspezialitäten für die Mensa und die beiden Kaffeebars sowie diverser Spezialitäten für Caterings und Apéros zuständig. Zudem übernehmen Sie die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 5 Mitarbeitenden sowie die Überwachung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften. Die Speisen werden gemäss „Bewusst geniessen“ vor Ort frisch produziert. Unterstützt werden Teilkomponenten aus einem ZfV-Konzept bezogen werden und im Cook- und Chill-Vorfahren regeneriert werden. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 5 Tagen von 06.00 bis 15.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine/n proaktive/n, selbständige/n und verantwortungsbewusste/n Fachfrau/mann mit mehrjähriger Erfahrung in der Produktion von grösseren Mengen. Sie bringen Fertigkeit in der Gemeinschafts- und der öffentlichen Gastronomie mit, gute Computerkenntnisse runden Ihr Profil ab. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, verlieren im Alltag die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen und sind bereit, Aussergewöhnliches zu leisten. In schwierigen Situationen bleiben Sie ruhig und besonnen und vertreten eine eigenständige Meinung. Wiederstände begreifen Sie als Herausforderung und wissen damit umzugehen. Sie erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge und setzen angemessene Prioritäten. Sie beziehen Mitarbeitende in Zielbildungs- und Entscheidungsprozesse mit ein, fordern und ermutigen die Mitarbeitenden in Ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Sie vertreten als Führungskraft die Interessen der Unternehmung, setzen sich klare, anspruchsvolle Ziele und gewinnen Mitarbeitende dafür. Die Mitarbeitenden fordern und ermutigen Sie in ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung.

**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

### ZfV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

18835-7950

## U F C

Die Urban Food Concepts Ltd. ist in der Beratung und dem Management von gastronomischen Betrieben tätig und betreibt in Zürich zurzeit zwei Restaurants. Die Restaurants bieten eine hochwertige, authentische panasiatische Küche in einem modernen, urbanen Ambiente an.

Im Rahmen eines neuen Restaurant-Konzepts besetzen wir nach Vereinbarung folgende Positionen.

## Asiatischer Küchenchef (m/w)

## Asiatische Köche (m/w)

## Serviceangestellte (m/w)

Geben Sie Ihren persönlichen Zielen einen fruchtbaren Boden, und setzen Sie Ihre Ideen in einem erfolgreichen Team um. Sie begeistern sich für die panasiatische Küche und Kultur, verfügen über ein hohes Mass an Leidenschaft und Qualitätsbewusstsein. Flexibilität und Beständigkeit sind für Sie selbstverständlich. Sie sind ein Teamplayer, kommunikativ und verfügen über gute Deutsch- oder Englischkenntnisse.

Wir bieten engagierten, professionellen Persönlichkeiten interessante Entwicklungsmöglichkeiten in einem dynamischen, multikulturellen Umfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto und Angaben zur Gehaltsvorstellung freut sich Werner Wenger.

Urban Food Concepts Ltd., Human Resources  
Wiesenstrasse 4, CH-8008 Zürich  
T: +41 44 388 23 80, werner.wenger@urbanfood.ch

Für unsere lebhafte Barlinde suchen wir ab März 2012 oder nach Vereinbarung einen erfahrenen, talentierten und charmanten

## Chef de Bar

Sie haben Erfahrung im Umgang mit anspruchsvollen Bargästen. Sie können Mitarbeiter führen, schulen und motivieren, und Sie verstehen es, Ihr Gastgeber-Flair einzubringen.

Sie sollten schweizerdeutsch sprechen können und zwischen 30 und 45 Jahre alt sein.

Sarah und Felix Schibli freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Landhotel Linde  
Niederrohrdorferstrasse 1  
5442 Fislisbach  
056 493 12 80  
www.linde-fislisbach.ch  
info@linde-fislisbach.ch

18852-7987



Für unser \*\*\*\*Haus im Herzen von Grindelwald suchen wir auf den 1. März 2012 oder nach Vereinbarung

## Chef de Réception

Sie sprechen D, E, evtl. F, haben Führungstalent, hohes Verantwortungsbewusstsein, Teamgeist und Tatkraft. Sie sind verantwortlich für den gesamten Front-Bereich mit Reservation, Administration, Gästebetreitung, Kassenführung und Debitorenbuchhaltung. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Rezeption mit Praxis im Fidello und Freude am Rezeptionsalltag.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem jungen Team. Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett  
CH-3818 Grindelwald  
Telefon: +41 33 854 54 92, www.kreuz-post.ch

18836-7971

## Die Gastronomiegruppe (ZfV)

Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in den ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für den von uns ab August 2012 im Auftrag geführte

## Campus der Pädagogischen Hochschule Zürich

suchen wir per 1. Juli 2012 eine/n

## Sous-Chef (m/w)

**Ihr Aufgabe:** Sie sind hauptsächlich für den vom Küchenchef zugeordneten Bereich in der Küche inklusive der Warenbewirtschaftung, tägliche Produktion der frischen Speisen und für Caterings und Apéros zuständig. Dazu gehören eine Mensa, 2 Kaffeebars, eine Mitarbeiterlounge, Automaten und diverse Caterings. Zudem übernehmen Sie die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 4 Mitarbeitenden sowie die Überwachung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften. Die Speisen werden gemäss „Bewusst genießen“ vor Ort frisch produziert. Unterstützend können Teilkomponente aus einem ZfV-Konzept bezogen werden und im Cook- und Chill-Verfahren regeneriert werden. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 5 Tagen von 06.00 bis 15.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine/n proaktive/n, selbständige/n und verantwortungsbewusste/n Fachfrau/mann mit Erfahrung im produzieren von grösseren Mengen. Sie bringen Erfahrung in der Gemeinschafts- und öffentlichen Gastronomie mit, gute Computerkenntnisse runden Ihr Profil ab. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, verlieren im Alltag die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen und sind bereit Aussergewöhnliches zu leisten. In schwierigen Situationen bleiben Sie ruhig und besonnen und vertreten eine eigenständige Meinung. Wiederstände begreifen Sie als Herausforderung und wissen damit umzugehen. Sie erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge und setzen angemessene Prioritäten. Sie beziehen Mitarbeitende in Zielstellungs- und Entscheidungsprozesse mit ein, fordern und ermutigen die Mitarbeitenden in Ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Über die Grenzen des eigenen Bereichs denken Sie hinaus und vertreten als Führungskraft die Interessen der Unternehmung. Sie setzen klare, anspruchsvolle Ziele und gewinnen Mitarbeitende dafür. Die Mitarbeitenden fordern und ermutigen Sie in Ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung.

**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

## ZfV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

18834-7968

Wer wagt gewinnt! Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an:

Roland Högger  
BEREST AG  
Thannerstrasse 30  
4009 Basel  
Tel. 061 228 95 55  
r.hoegger@berest.com  
[www.berest.com](http://www.berest.com)

18874-7998

## VILLA PRINCIPE LEOPOLDO HOTEL &amp; SPA

Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa  
Fünf-Stern Boutique Hotel Mitglied von Relais & Châteaux mit Gourmet-Restaurant und Luxus-Spa sucht nach Vereinbarung

## Chef de Réception m/w

Anforderungsprofil:  
Mehrere Jahre Berufspraxis am Front Office in renommierten 5-Stern-Häusern  
Muttersprache Italienisch oder Deutsch  
Fachkundig Französisch  
Kundenorientiert, kommunikative und sicheres Auftreten  
Belastbare und teamorientierte Persönlichkeit  
Verhandlungsgeschick, Eigeninitiative und Entscheidungsfähigkeit  
Gute EDV Kenntnisse

Wir bieten:  
Dynamisches und erfahrene Team  
Junges und spannendes Arbeitsumfeld

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen\* inklusive Foto und Zeugnisse an:  
Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa  
Via Montebello 5 - CH-6900 Lagoano  
z. Hd. Frau Flavia Boffi - Human Resources  
T +41 (0)91 985 88 55 • F +41 (0)91 985 88 25  
flavia.boffi@leopoldohotel.com • [www.leopoldohotel.com](http://www.leopoldohotel.com)

\* Es werden nur deutsprachige Bewerber/innen kontaktiert, welche dem Anforderungsprofil entsprechen.  
Wir garantieren Ihnen volle Disziplin.



18859-7985

## Die Gastronomiegruppe (ZfV)

Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in den ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

## Mensa der Universität Irchel

suchen wir per 1. Februar 2012 einen

## Küchenchef

**Ihr Aufgabe:** Die Mensa der Universität Irchel besteht aus der Hauptmensa mit 500 Plätzen, der Cafeteria Seerose welche 255 Plätze bietet, dem Atrium mit 150 Plätzen, der Cafeteria Brunnenhof mit 250 Plätzen sowie ca. 150 Terrassenplätzen. Als Küchenchef leiten Sie die Mensa- und Produktionsküche und arbeiten aktiv auf allen Posten mit. Sie sind verantwortlich für das gesamte Produktionsvolumen von täglich etwa 2500 Menüs sowie die circa 800 täglich ausgelieferten Menüs. Zudem sind Sie zuständig für die Menü- und Angebotsplanung, die Organisation von Caterings sowie Banketten und erledigen diverse administrative Arbeiten. Im Weiteren gehören die Umsetzung der F&B-Konzepte, das Bestellwesen und die Lagerbewirtschaftung zu Ihrem Verantwortungsbereich. Außerdem sind Sie verantwortlich für die Führung, Qualifikation, Schulung der Küchenbrigade, welche ca. 13 Mitarbeitende umfasst, sowie die Kontrolle und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

**Ihr Profil:** Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Weiterbildung zum Gastrokoch oder Küchenchef. Von Vorteil haben Sie bereits Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie, vorzugsweise in einer Grossküche oder einem Produktionsbetrieb. Sie verfügen über mehrjährige Führungserfahrung und ein hohes Qualitäts- und Kostenbewusstsein. Ihre guten PC-Kenntnisse runden Ihr Profil ab. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, entwickeln neue Ideen, verfolgen diese mit Energie und bleiben sich dabei selbst treu. In besonderen Situationen leisten Sie Aussergewöhnliches und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte stetig zu verbessern. Im Alltag verlieren Sie die Ziele nicht aus den Augen und begreifen Widerstände als Herausforderung. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, können andere für sich gewinnen und Vertrauen schaffen. Das eigene Wissen und Können geben Sie gerne weiter, fördern die Zusammenarbeit des Teams und sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele und ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen. Sie denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus und handeln im Sinne der übergeordneten Ziele. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 06.00 bis 15.15 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

ZfV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

18876-9002

Die Gastronomiegruppe 

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für den von uns ab August 2012 im Auftrag geführte

### Campus der Pädagogischen Hochschule Zürich

suchen wir per 01. Juli 2012 eine

### Betriebsleitung

**Ihr Aufgabe:** In dieser Funktion sind Sie zusammen mit einem 22-köpfigen Team für die gesamte Führung und Organisation der Mensa, der 2 Kaffeebars, der Mitarbeiterlounge, die Betreuung der Automaten sowie die Durchführung diverser Caterings zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung im Rahmen der ZFV-Richtlinien, die Sicherstellung der Erreichung der finanziellen Ziele sowie der Gästezufriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen, das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner/in und Gastgeberin und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstehen Mitarbeitenden zuständig. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie das Qualitätsmanagement runden Ihr Aufgabengebiet ab. Die Speisen werden gemäss „Bewusst genießen“ vor Ort frisch produziert. Teilkomponenten werden ausgeliefert und im Cook- und Chill-Verfahren regeneriert. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 07.00 bis 17.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine proaktive, selbständige und verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder einer gleichwertigen Ausbildung sowie über Erfahrung in der Küche, gute Computerkenntnisse und Erfahrung in der Durchführung von Anlässen und Events. Ein hohes Qualitätsniveau ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie setzen klare und anspruchsvolle Ziele, gewinnen Mitarbeitende dafür und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Sie treffen rasche und sorgfältige Entscheidungen und setzen diese konsequent um. Die Ihnen zur Verfügung gestellten technischen Hilfsmittel nutzen Sie konsequent, denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus und vertreten als Führungskraft die Interessen der Unternehmung.

**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

### ZFV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 06  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

18880-8009

### ALTES TRAMDEPOT BRAUEREI & RESTAURANT

Für unser lebhaftes Restaurant mit integrierter Bierbrauerei an schöner Lage in der Altstadt von Bern suchen wir ab Anfang Mai 2012 oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

### RESTAURATIONSLEITER/ F&B-MANAGER 100% (M/W)

**Aufgabenbereich**  
Gästebetreuung, Bankett- und Service-Organisation, Mitarbeiter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Qualitätskontrolle, Lagerbewirtschaftung und die Leitung der Hauswirtschaft runden den abwechslungsreichen Aufgabenbereich ab.

**Ihr Profil**  
Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule, fundierte Erfahrungen im F&B-Bereich, Kenntnisse in der Führung von Mitarbeitenden und der Durchführung von Schulungen. Sie lieben die Arbeiten an der Front und bringen das notige administrative Wissen, um auch die anfallenden Arbeiten hinter den Kulissen speditiv und genau zu bewältigen. Ihr Führungsstil ist partizipativ, und organisieren liegt Ihnen im Blut.

Bei uns erwarten Sie ein gut eingespieltes Team, das mit viel Freude und Engagement einen originellen und nicht mehr wegzuweisenden Teil der Berner Gastronomieszene ausmacht.

Herr Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

A m B ä r e n g r a n n e n  
Gr. Muristalden 6, 3006 Bern  
T 031 368 14 15 F 031 368 14 16  
[www.altestramdepot.ch](http://www.altestramdepot.ch)

18880-8009

Kanada/Ontario – Sommer 2012 – Juni bis September gesucht in abgelegenes Buschresort – CH-Führung

### Hotelfachangestellte sowie Koch/Köchin

Schweizer Jugendtausch  
Bist Du Allrounder/in, unter 30, mit abgeschl. Berufslehre, flexibel, kreativ, selbst. Arbeiten gewöhnt und offen für Neues? Englischkenntnis von Vorteil!  
Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbung:

Barbara & Martin Seelhofer  
Gasterweg 1, 8730 Uznach

18880-7991

### Gesucht

### Leukerbad – Hauswartsehepaar im Vollamt

nach Vereinbarung

#### Aufgaben:

- Vermietung und Bereitstellung der Ferienwohnungen
- sämtliche Reinigungsarbeiten
- Unterhalt von Haus und Umgebung
- Winterdienst und Heizungsüberwachung
- Wohnungsbürgaben

#### Anforderungen

- Wohnsitz in Leukerbad
- sauberes und korrektes Arbeiten
- handwerklich begabt
- Erfahrung im Tourismus
- Gewissenhaftigkeit und Pflichtbewusstsein
- D, E von Vorteil

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Treuhand & Immobilien Dala GmbH

Loretan Gilbert  
Kurparkstrasse 10  
3954 Leukerbad  
Tel. 027 470 13 43  
E-Mail: [immodala@bluewin.ch](mailto:immodala@bluewin.ch)

18882-8009



### St. Petersinsel Restaurant & Klosterhotel

Bielersee Loc de Bienna

Sie sind **reif für die Insel?** Dann empfangen wir Sie mit offenen Armen!

Unser Betrieb liegt auf der wunderschönen St. Petersinsel auf dem Bielersee. Das ehemalige Kloster wurde zu einem heimeligen Restaurant und Hotel umgebaut und hat im Jahr 2010 den Preis «Historisches Hotel des Jahres» erhalten. Die 13 verschiedenen Hotelzimmer sind frisch renoviert und laden zum Verweilen ein. Im Klosterkeller sowie im Fasskeller dürfen wir an vielen Wochenenden Bankette und Feste abhalten. Die Seestuben sind klein, gemütlich und einzigartig und an Regentagen ein gutes Pendant zu unserer grossen Terrasse.

Unser aufgestelltes, junges Team von ungefähr 30 Mitarbeitenden ist noch nicht ganz komplett. Deshalb suchen wir für die kommende Sommersaison 2012:

### Hotelsekretärin (März bis Oktober, D/F)

Sie haben eine Ausbildung im KV- oder Hotelbereich und verfügen über gute Deutsch- und zwingend sehr gute Französischkenntnisse (bilingue wäre perfekt!). Sie nehmen die zahlreichen Telefonate entgegen, informieren und beraten, bearbeiten Offerten und Reservationen in Briefform und per Mail und stellen Rechnungen aus. Sie empfangen unsere Gäste, geleiten diese auf ihre Zimmer und unterstützen das Gastgebaer bei weiteren Aufgaben. Wir brauchen eine aufgestellte, gastgewerbeleidige, hochmotivierte, charmante Persönlichkeit.

### Stv. Chef de Service (März bis Oktober, D/F)

### Restaurationsfachangestellte (März bis Oktober, D/F)

### Chef de Partie (März bis Oktober)

### Commis de Cuisine (März bis Oktober)

### Mitarbeiter Shop, 50% (April bis September)

Wir bieten Ihnen faire Anstellungsbedingungen, einen romantischem und aussergewöhnlichen Arbeitsort, Entfaltungsmöglichkeiten und eine super entspannte Arbeitsatmosphäre. Mitarbeiterzimmer sind vorhanden.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Sonja Lanz, unsere Verantwortliche HR. Bevorzugt nehmen wir Ihre Post elektronisch entgegen:  
Sonja.Lanz@blausee.ch, 033 672 33 33.  
Postadresse: Blausee AG, 3717 Blausee

18880-8009

### Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Das Design und Lifestyle \*\*\*\* superior Hotel mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs ist eines der trendigsten Unterkunftshotels im Alpenraum.

Zur Ergänzung unseres dynamischen Management Teams und zur Weiterführung unseres bisherigen und zukünftigen Erfolges, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresrhythmus eine/ einen leistungsorientierte und überzeugende Persönlichkeit als

### Direktionsassistent/in – Stv. Direktion

mit Schwerpunkt Sales & Marketing

- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und verfügen über einen Hotelfachschulabschluss.
- Als loyale, verantwortungsvolle und unternehmerisch denkende Persönlichkeit überzeugen Sie Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.
- Sie sind verkaufs- und resultatenorientiert, flexibel, einsatzbereit und übernehmen gerne Verantwortung.
- Sie sind es gewohnt selbstständig zu arbeiten, mit anpacken, und lieben den Kontakt mit den Gästen.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und professionelles Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Unique Hotel Post Zermatt  
z.H. Martin Perner, Direktor  
Bahnstrasse 41, 3920 Zermatt  
[martin.perner@hotelpost.ch](mailto:martin.perner@hotelpost.ch), Tel. 027 967 1931, [www.hotelpost.ch](http://www.hotelpost.ch)

Unique HOTEL POST  
Zermatt  
Bahnstrasse 41  
027 967 19 31  
[www.hotelpost.ch](http://www.hotelpost.ch)  
restaurants • bars • clubs  
18880-8000

[www.caratello.ch](http://www.caratello.ch)

CARATELLO  
WEINE

Caratello ist eine hochspezialisierte, seit Jahrzehnten im Markt eingeführte Weinhandlung mit einem einzigartigen Sortiment italienischer Meisterweine. Um unsere Gastronomie-Kunden in Stadt und Kanton Zürich kompetent und effizient beraten zu können, suchen wir einen dynamischen

### Kundenberater Gastronomie

Zu Ihren Aufgaben gehört die Begleitung unserer anspruchsvollen Kunden, die Sie in der Sortimentsgestaltung ebenso wie in sämtlichen Fragen der Weinpräsentation und des Weinverkaufs beraten.

Sie haben eine gewinnende Persönlichkeit, ein überzeugendes Auftreten, Sie lieben die Italianità und teilen unsere Begeisterung für italienische Weine. Vielleicht kommen Sie aus dem Verkauf, möglicherweise sogar aus der Branche – oder Sie wollen ganz einfach Ihr Wein-Hobby zu Ihrem Beruf machen. Sie sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten und können sich für eine Sache, die Sie begeistert, voll und ganz engagieren.

Schön wäre es, wenn Sie ein bisschen Italienisch sprechen und, was das Essen anbetrifft, zu den Geniessern dieser Welt gehören. Ist das so?

Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbung per E-Mail oder Post an:

### Caratello Weine AG

Zürcher Strasse 204 E, 9014 St.Gallen  
T 071 244 88 55, [uschiess@caratello.ch](mailto:uschiess@caratello.ch)

18882-7980

Für erfolgreiche Inserate  
Mediadokumentation  
anfordern unter  
[inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)

htr  
hotel revue

# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



## Direktion / Geschäftsleitung

| Position, Arbeitgeber                        | Ort                   | Job-Code |
|--|-----------------------|----------|
| Gastgeber                                    | Region Bern           | J39642   |
| Human Resources Manager                      | Region Graubünden     | J39581   |
| Geschäftsführer                              | Region Zentralschweiz | J39404   |
| Unternehmerpersönlichkeit als Mieter/Pächter | Region Zürich         | J39671   |
| Direktionsassistent/in                       | Region Zürich         | J39550   |
| Betriebsassistent                            | Region Zürich         | J39686   |
| General Manager - Maldives, Luxury Resort    | International         | J39422   |

## Reception/Reservation

| Position, Arbeitgeber              | Ort                    | Job-Code |
|------------------------------------|------------------------|----------|
| Réceptionist 60-100%               | Region Basel           | J39595   |
| Receptionist/in                    | Region Basel           | J39394   |
| Empfangsmitarbeiter/-in            | Region Basel           | J39397   |
| Réceptionist/in                    | Region Bern            | J39566   |
| Chef de Rezeption                  | Region Graubünden      | J39594   |
| Receptionist/ Marketingmitarbeiter | Region Oberwallis      | J39573   |
| Nachtconcierge                     | Region Oberwallis      | J39651   |
| Front Office Manager               | Region Oberwallis      | J39656   |
| Human Resources Praktikant         | Region Ostschweiz      | J39498   |
| 1. Réceptionistin                  | Region Ostschweiz      | J39446   |
| Events Assistant/in                | Region Zentralschweiz  | J39684   |
| Réceptionistin                     | Region Zentralschweiz  | J39635   |
| Front Office Manager               | Region Zürich          | J39564   |
| Réceptionist/Abl. Night Auditor    | Region Zürich          | J39591   |
| Réceptionist/in 60-100%            | Region Zürich          | J39605   |
| Chef de réception                  | Region Zürich          | J39589   |
| Receptionistin                     | Region Zürich          | J39621   |
| Receptionistin / Hotelsekretärin   | Tessin                 | J39692   |
| Rezeptionist                       | Region Freiburg        | J39660   |
| Junior Rezeptionistin              | Region Freiburg        | J39402   |
| Réceptionniste                     | Region Neuchâtel/ Jura | J39530   |

## Küche

| Position, Arbeitgeber                          | Ort                   | Job-Code |
|--|-----------------------|----------|
| Koch Tagesstelle                               | Region Basel          | J39569   |
| Küchenchef                                     | Region Basel          | J39403   |
| Koch temporär                                  | Region Basel          | J39673   |
| Küchenpraktikum für 4 bis 6 Monate             | Region Basel          | J39542   |
| Chef de Partie                                 | Region Bern           | J39567   |
| Küchenchef für Cateringunternehmen             | Region Bern           | J39440   |
| Chef de partie                                 | Region Bern           | J39508   |
| Chef de Partie Entremetier                     | Region Bern           | J39586   |
| Koch   | Region Bern           | J39584   |
| Chef de Partie                                 | Region Bern           | J39427   |
| Küchenchef - Head Chef                         | Region Bern           | J39420   |
| Chef pâtissier                                 | Region Graubünden     | J39675   |
| Jungkoch - Commis de cuisine                   | Region Graubünden     | J39693   |
| Chef Patissier                                 | Region Graubünden     | J39689   |
| Chef de partie / Anfangs Sous-Chef             | Region Ostschweiz     | J39680   |
| Commis de cuisine                              | Region Ostschweiz     | J39627   |
| Sous-Chef                                      | Region Ostschweiz     | J39679   |
| Alleinkoch                                     | Region Ostschweiz     | J39398   |
| Chef de Partie/ Sous Chef                      | Region Schaffhausen   | J39522   |
| Chef de partie                                 | Region Zentralschweiz | J39374   |
| Chef pâtissier                                 | Region Zentralschweiz | J39648   |
| Exekutive Küchenchef                           | Region Zentralschweiz | J39688   |
| Sous-chef                                      | Region Zentralschweiz | J39624   |
| Chef de Partie                                 | Region Zürich         | J39521   |
| Küchenchef                                     | Region Zürich         | J39553   |
| Commis de Cuisine/ Jungkoch                    | Region Zürich         | J39537   |
| Chef de Partie                                 | Region Zürich         | J39524   |
| Küchenchef/in                                  | ganze Schweiz         | J39448   |
| Sous-chef Junior - UK - Region Buckinghamshire | International         | J39646   |
| Küchenchef in London                           | International         | J39525   |
| Chef pâtissier - UK - Region Buckinghamshire   | International         | J39645   |
| Chef de partie Senior - England                | International         | J39644   |

## F&B/Catering/Events

| Position, Arbeitgeber                         | Ort         | Job-Code |
|---|-------------|----------|
| Servicemitarbeiter und Köche Aushilfen 20-80% | Region Bern | J39527   |
| Verantwortlicher Take Away                    | Region Bern | J39441   |
| Eventkoordinator / Leiter Catering operativ   | Region Bern | J39439   |

# hoteljob.ch

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

## F&B/Catering/Events

| Position, Arbeitgeber                  | Ort               | Job-Code |
|--|-------------------|----------|
| F&B Projektmanager                     | Region Bern       | J39435   |
| Chef de rang                           | Region Graubünden | J39636   |
| Projektleiter / Leiter Sales           | Region Ostschweiz | J39676   |
| Event Coordinator                      | Region Zürich     | J39516   |
| F&B Manager Assistant                  | Region Zürich     | J39659   |
| Teamleader Service                     | Region Zürich     | J39687   |
| BarmitarbeiterIn für Hotelbar / Lounge | Region Zürich     | J39683   |
| Leiter/in Seminar- und Eventzentrum    | Region Zürich     | J39694   |
| Anlassleiter / Anlasskoordinator       | Region Zürich     | J39541   |
| F&B Director - 5* Hotel Saudi Arabia   | International     | J39421   |
| F&B Assistant Administration           | Tessin            | J39380   |

## Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber                             | Ort                       | Job-Code |
|---|---------------------------|----------|
| Chef de Rang/Sommelier/ère & Buffetmitarbeiter/in | Region Basel              | J39451   |
| Hotelfachfrau/-mann                               | Region Basel              | J39486   |
| Demi-chef de rang                                 | Region Bern               | J39509   |
| Servicefachangestellte mit Bar-Erfahrung          | Region Bern               | J39560   |
| Commis de rang                                    | Region Bern               | J39571   |
| Servicefachmitarbeiter                            | Region Bern               | J39585   |
| Commis de Rang / Bar                              | Region Bern               | J39639   |
| Servicemitarbeiter/in                             | Region Bern               | J39406   |
| Chef de service                                   | Region Bern               | J39418   |
| Teamleader Service                                | Region Bern               | J39425   |
| Chef de Service                                   | Region Bern               | J39429   |
| Restaurantleiter                                  | Region Bern               | J39426   |
| Frontorientierte Führungspersönlichkeit           | Region Bern               | J39431   |
| Chef de Service Bankett                           | Region Bern               | J39432   |
| Stellvertretende Betriebsleiterin                 | Region Bern               | J39437   |
| Restaurantleiter                                  | Region Bern               | J39443   |
| Restaurationsfachmann                             | Region Bern               | J39634   |
| Service Mitarbeiter/in                            | Region Graubünden         | J39565   |
| Restaurationsfachfrau                             | Region Mittelland (SO,AG) | J39444   |
| Bar/Servicemitarbeiterin                          | Region Mittelland (SO,AG) | J39638   |
| Restaurationsfachmann                             | Region Oberwallis         | J39372   |
| Commis de rang                                    | Region Oberwallis         | J39577   |
| Chef de rang                                      | Region Ostschweiz         | J39630   |
| Restaurantleiter/In                               | Region Ostschweiz         | J39677   |
| Servicefachfrau (oder ital. Mann)                 | Region Zentralschweiz     | J39551   |
| Restaurationsfachmann                             | Region Zentralschweiz     | J39666   |
| Chef de bar                                       | Region Zentralschweiz     | J39654   |
| Servicefachkraft                                  | Region Zürich             | J39568   |
| Chef de rang                                      | Region Zürich             | J39592   |
| Gruppenleitung Hotellerie                         | Region Zürich             | J39392   |
| Commis de bar                                     | Region Zürich             | J39514   |
| Chef de rang Bankett                              | Region Zürich             | J39590   |
| Servicefachangestellte/-r                         | ganze Schweiz             | J39401   |
| Frühstücksdame(w)                                 | ganze Schweiz             | J39400   |
| Chef de service - England - Region Sussex         | International             | J39413   |
| Head Sommelier - 5* Hotel Middle East             | International             | J39423   |
| Chef de rang                                      | Tessin                    | J39608   |
| Commis de rang                                    | Region Freiburg           | J39661   |
| Chef de service                                   | Region Freiburg           | J39665   |

## Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber                    | Ort                       | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Portier                                  | Region Basel              | J39593   |
| I. Gouvernante                           | Region Bern               | J39511   |
| Leiter Hotellerie 80-100%                | Region Bern               | J39506   |
| Mitarbeiter Gartenpark/Unterhalt 80-100% | Region Bern               | J39405   |
| I. Generalgouvernante                    | Region Graubünden         | J39629   |
| II. Hausdame                             | Region Graubünden         | J39674   |
| Gouvernante                              | Region Mittelland (SO,AG) | J39546   |

## Marketing/Verkauf/KV/IT

| Position, Arbeitgeber               | Ort                       | Job-Code |
|-------------------------------------|---------------------------|----------|
| Revenue Manager                     | Region Bern               | J39613   |
| Sales & Marketingleiter             | Region Mittelland (SO,AG) | J39579   |
| Junior Congress & Event Coordinator | Region Ostschweiz         | J39603   |
| Sales Manager                       | Region Zentralschweiz     | J39419   |
| Leiter/in Sales & Marketing         | Region Zürich             | J39543   |
| IT Manager - 5* Hotel               | International             | J39424   |

VA  
BENE

Die Kreationen unseres Küchenchefs Jürg Stauffer gehören gemäss Gault-Millau zu den besten der Stadt Chur!

Zur Erweiterung seines gut eingespielten Teams suchen wir einen ambitionierten Chef de Partie / Commis de Cuisine

Wir bieten Ihnen eine Anstellung in einer der Top-Küchen Graubündens und die einmalige Gelegenheit Erfahrungen zu sammeln und beruflich weiterzukommen.

Interessiert und motiviert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an: Restaurant VA BENE Herr Jürg Stauffer | Gäggelistrasse 60 | 7000 Chur

Fragen? Jürg Stauffer beantwortet sie gerne: 081 258 78 00

[www.restaurant-vabene.ch](http://www.restaurant-vabene.ch)

echt besser

18853-7981

## HOTEL \*\*\*\* ZÜRICH AMBASSADOR à l'Opéra

Sie lieben das Besondere...

In unserem einzigartigen Opernrestaurant bilden frische und kreative Fischspezialitäten den Hauptact – dank der meisterhaften Zubereitung unseres Küchenteams.

Restaurant 60 Pl., beste Lage bei der Oper, saisonale, vom Mittelmeerraum beeinflusste Fischküche, anspruchsvolle Gäste, 8 Köche – inkl. 2 Lehrlinge, neue Küche, im Guide Bleu eines der besten Restaurants von Zürich ausgezeichnet

### SOUS-CHEF (w/m)

Wir suchen per 12. Februar oder nach Vereinbarung einen versierten Chef de partie mit guten Kenntnissen der französischen Küche. Der bereit ist für den nächsten Schritt in seiner Karriere. **Sous-Chef** einer 8-köpfigen Küchenbrigade. Haben Sie Lust, unseren Küchenchef Ludovic Pitrel an seinen Freitagen zu vertreten, Bestellungen zu machen, in der Lehrlingsausbildung mitzuholen, Ihre Ideen für die Speisekarten und Menüplanung einzubringen, sich weiterzubilden und unsere Gäste zu verführen? Ja, dann sollten Sie sich bei uns melden!

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über die Stelle und die fortgeschrittenen Anstellungsbedingungen, die man/frau im Jahr 2012 erwarten kann.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme:

Hotels AMBASSADOR und OPERA  
Martin Spycher, Resident Manager  
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich  
Tel. 044 258 98 98 / Fax 044 258 90 00  
spycher@ambassadorhotel.ch

18854-7982

## Wir suchen Sie!

Viele interessante Angebote warten auf Sie.  
Für Saison- und Jahresstellen suchen wir:

- ♦ Leiter Sales + Marketing
- ♦ Réceptionist/in, Hotelsekretär/in
- ♦ Service, Chef de Rang
- ♦ Commis de Cuisine
- ♦ Chef de Partie

Haben Sie Interesse? Für weitere Angaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.

**gastro**

18854-7989

Gastro S Hotel Grati  
Hauptstrasse 47  
4105 Biel-Benken  
E-Mail: [jobs@gastro-s.ch](mailto:jobs@gastro-s.ch), Tel. 061 485 80 80

Weitere Angebote unter [www.gastro-s.ch](http://www.gastro-s.ch)

18854-7989



## Fasten Seat Belts, it's Check In Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt

Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Iljushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten, motivierten und internationalen Mitarbeitern auf eine kulinarische Reise rund um die Welt. Das Runway34 ist ein nicht alltägliche Gastronomiekonzept und bietet eine Vielfalt an kulinarischen Höhepunkten mit einem à la carte Bereich bis zu 300 Personen, Bankettmöglichkeiten bis zu 450 Personen und Party bis zu 1300 Personen. Wir legen sehr viel Wert auf Exaktheit im Service, hohe Qualität und Innovation bei der Bordverpflegung sowie vor allen Professionalität und Herzlichkeit. Wir bieten ein äusserst spannendes Arbeitsumfeld, ein tolles Team, Weiterbildungen und vor allem Liebe für die Arbeit!

Zur Vervollständigung unserer Crew suchen wir per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung folgende Persönlichkeiten

### Servicemitarbeiter/in

Mit Ihrer aufgestellten, fleißigen Art und Liebe zum Detail ergänzen Sie unsere junge und tolle Cabin Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und ihren Sprachkenntnissen D/F/E lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben.

### Chef de Partie / Sous Chef (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und konnen sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen. Sie haben Erfahrung in der Mitarbeiter-Führung, im Umgang mit Lehrlingen und sind es gewohnt, Menüs zu kalkulieren. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Keine Frage, es ist Check – in Time!  
Senden Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungsdossier an Tina Soltermann (Geschäftsleitung) oder Sonja Röser (Direktionsassistentin).

### RUNWAY RESTAURANTS AG

Rohholzstrasse 67, 8152 Gattburg

[www.runway34.ch](http://www.runway34.ch) Email [info@runway34.ch](mailto:info@runway34.ch)

Tel 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

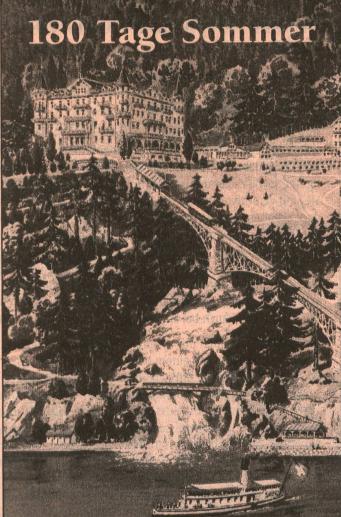
18872-7994



Grandhotel Giessbach

BRIENZ

## 180 Tage Sommer



Mit Ihnen gemeinsam möchten wir einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchenschloss am Brienzersee erleben!

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2012 suchen wir:

### RECEPTION (D/F/E)

- RéceptionistInn
- AnfangsréceptionistInn
- PraktikantInn

### EVENTS/F&B (D/F/E)

- PraktikantIn Eventmanagement mit Serviceeinsatz
- F&B AssistentIn

### SERVICE/BAR

(Deutschsprach, Französischkenntnisse erwünscht)

- Chef de Service Gourmet-Restaurant
- Chef de Service Banquet
- Chefs de Rang
- ServiceeinstiegerInnen
- Serviceausihilfen und Teilzeitmitarbeiter
- PraktikantInnen
- Bar-MitarbeiterInn

### KÜCHE (PARKRESTAURANT)

- Chefs de Partie
- Demi-chefs de Partie
- Commis de Cuisine
- Frühstückskoch (m/w)
- Personalkoch (m/w)
- PraktikantInnen

Stellenbeschreibungen finden Sie unter  
Jobs auf: [www.giessbach.ch](http://www.giessbach.ch)

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto freut sich:

Grandhotel Giessbach, CH-3855 Brienz  
Frau Gabriele Raffiner, Leiterin Human Resources  
Tel. +41 (0) 33 952 25 02 Fax +41 (0) 33 25 30  
bewerbung@giessbach.ch [www.giessbach.ch](http://www.giessbach.ch)

18849-7979

### «Mit Sicherheit am richtigen Ort»

Seminar- und Veranstaltungsgäste nutzen die topmoderne Infrastruktur des Seminarzentrums Hitzkirch. 35 modern ausgestattete Seminar-, Plenums- und Gruppenräume, 280 Betten und ein vielseitiges Gastronomieangebot bieten den perfekten Rahmen dazu.

[www.seminarhitzkirch.ch](http://www.seminarhitzkirch.ch)

### «Wo die Zukunft der Polizei beginnt»

Die Interkantone Polizeischule Hitzkirch ist das Aus- und Weiterbildungszentrum der elf Konkordatskantone AG, BL, BS, BE, LU, NW, OW, SZ, SO, UR und ZG. Jährlich werden gegen 300 Absolventinnen und Absolventen auf ihre künftigen Aufgaben als Polizistin und Polizist vorbereitet.

[www.ipb-hitzkirch.ch](http://www.ipb-hitzkirch.ch)

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf den 1. März 2012 oder nach Vereinbarung eine/ einen

### Stellvertreter/in Leitung Restauration 80-100%

Wir wünschen uns eine kundenorientierte Persönlichkeit, welche unsere Gäste der Polizeischule sowie des Seminarzentrums betreut und bedient. Dazu gehören Aufgaben wie Bankettservice, Mitarbeit in unserem Self-Service-Restaurant und in unserer Cafeteria, Kasse bedienen sowie Mithilfe beim Abwaschen und Reinigen des Restaurants.

Als stellvertretende Leiterin organisieren Sie Bankett- und Seminarranlässe und führen diese durch. Zudem übernehmen Sie während der Abwesenheit der Leitung Restauration die operative Leitung des Teams, führen administrative Aufgaben aus und sind für das Bestellwesen verantwortlich. Sie bringen eine fundierte Gastronomieausbildung mit, sind eine professionelle und sympathische junge Person, welche mit Freude und Herz unsere Gäste betreut. In der Arbeitszeitgestaltung sind Sie flexibel (Abenddienst, punctuell Wochenende).

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann möchten wir Sie gerne kennen lernen!

Frau Anett Schönauer, Leiterin Restauration, steht Ihnen bei Fragen unter der Nummer 041 919 63 63 gerne zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte bis 15. Februar 2012 an IPH Hitzkirch, Eliane Kaufmann, Seminarstrasse 10, 6285 Hitzkirch oder [eliane.kaufmann@iph-hitzkirch.ch](mailto:eliane.kaufmann@iph-hitzkirch.ch).

18872-7994

**GRUHN**  
GRUHN & KOMMUNAL  
GRUHN & KOMMUNAL

Ein Betrieb der Gamag Management AG · www.gamag.ch

**Hotel Walensee TRATTORIA 8872 WEESEN**

Italienische Lebensfreude und die besondere Lage machen die "Trattoria" zum Treffpunkt der Region Walensee. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

**Sous Chef / Chef de partie m/w (ab März / April 2012)**

Um unseren Gästen erstklassige Qualität zu bieten, haben Sie eine abgeschlossene Fachausbildung und bereits einige Jahre Berufserfahrung, von Vorteil in der italienischen Küche. Sie sind motiviert, teamfähig, flexibel und kreativ.

**Servicefachangestellte/r (ab April / Mai 2012)**

**Serviceaushilfen m/w (ab April / Mai 2012)**  
(Erfahrung von Vorteil aber keine Bedingung)

Für die Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine motivierte, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor. Sie haben eine abgeschlossene Fachausbildung, beherrschen die deutsche Sprache und verstehen es, unsere Kund:chaft herzlich und kompetent zu bewirten.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Herr Reto Ziegler, Geschäftsführer.

Hauptstrasse 27 T +41 (0)55 616 16 04 www.hotel-walensee.ch  
CH-8872 Weesen F +41 (0)55 616 16 71 info@hotel-walensee.ch

**Seniorenzentrum «Im Morgen», 8104 Weiningen**

Unser schönes Seniorenzentrum, im rechten Limmatthal in der Nähe von Zürich gelegen, bietet 90 Bewohnerinnen und Bewohnern aus den fünf Verbandsgemeinden ein familiäres und gepflegtes Zuhause. Wir suchen auf 1. März 2012 oder nach Vereinbarung für unsere anspruchsvolle Heimküche

**Sous-Chef (Pensum 100%)**

**Ihr Aufgabengebiet:**

- Übernahme der Verantwortung als Stellvertreter des Küchenchefs Pascal Meyer (jahrelange Erfahrung in Gault-Millau und Michelin-Sterne-Restaurants)
- Lehrlingsbetreuung
- Verantwortlich für Bestellwesen nach Anweisungen des Chefs
- Kreative und abwechslungsreiche Menüs kreieren
- Zuständig für Ordnung und Einhaltung des Hygienekonzeptes

**Ihr Profil:**

- Solide Ausbildung und Sicherheit auf allen Posten
- Freude an einer kreativen Küche
- Diätkenntnisse
- Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Teamfähigkeit und Führungsqualitäten
- Angenehme Umgangsformen und Verständnis für die Anliegen der BewohnerInnen
- Interesse an einer langfristigen Anstellung
- Erfahrung in der gehobenen Küche

**Wir bieten:**

- Abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe
- Geregelter Arbeitszeiten
- Attraktive Anstellungsbedingungen nach den Richtlinien des Kantons Zürich
- Angenehme Atmosphäre in überschaubarem Rahmen
- Ein junges, dynamisches Küchenteam

Wir freuen uns über Ihre vollständige Bewerbung an Herrn R. Brüggemann, Zentrumsleiter «Im Morgen», Pünzenstrasse 6, 8104 Weiningen. Besuchen Sie unsere Homepage: www.altersheim-weiningen.ch.

**Hammam Patumbahpark**

Eingebettet in historischer Umgebung wird im Sommer 2012 der „Hammam Patumbahpark“ im Zürcher Seefeld seine Tore öffnen. Das nach orientalischem Vorbild neu gebaute Dampfbad soll vor allem Frauen, aber auch Männern als Ort der Körperpflege und Regeneration dienen.

Für die Neueröffnung und Führung des 500 m<sup>2</sup> umfassenden Betriebes mit vier Massageräumen, einem Tee-Salon (30 Sitzplätze) sowie einem Hammam-Basar mit hochwertigen Naturprodukten suchen wir im Auftrag unserer Kundin zum nächstmöglichen Termin eine kompetente, herzliche und kommunikative

**Betriebsleiterin**

In dieser anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie in Absprache mit der Initiantin des Projektes die operative sowie die strategische Führung des Hammams. Sie bauen den „Hammam Patumbahpark“ auf und etablieren diesen. In Ihrer Rolle als Gastgeberin sind Sie verantwortlich für die Erfüllung hoher qualitativer Ansprüche. Sie betreuen ein Team von rund 10 Mitarbeitenden und sind auch zuständig für administrative Arbeiten wie die Erstellung des Budgets, der Kosten- und Ertragsübersicht sowie die Angebotsplanung.

In der Zeit bis zur Eröffnung optimieren Sie das bestehende Konzept und erarbeiten die fundierte Ablaufplanung sowie ein Instrumentarium für die Qualitätssicherung. Zudem beraten Sie die Leitung des Bauprojektes in technischen Einrichtungsfragen. Sie sind beteiligt an der Entwicklung der Unternehmensidentität und koordinieren, insbesondere hinsichtlich der Eröffnung, die Öffentlichkeitsarbeit.

Sie sind zwischen 35 und 50 Jahre alt, verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Bereich Hotel- oder Spa-Management, Berufserfahrung und idealerweise auch Fachkenntnis im Bereich Neueröffnung. Sie sind ein Organisationstalent und besitzen Verhandlungs- wie auch Verkaufsgeschick. Vertraut mit Konzepten der Qualitätssicherung, arbeiten Sie strukturiert und kostenbewusst.

Falls Sie diese spannende Herausforderung ansprechen, senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit handgeschriebenem Brief an: KATAG Treuhand AG, Herrn Martin Küttel, Arsenalstrasse 40, 6011 Kriens, Telefon +41 41 317 37 37 und mkuettel@katach.ch.

Mehr Informationen zum Hammam Projekt finden Sie unter [www.hammam.ch](http://www.hammam.ch).

**Stelle suchen –**  
**Stelle finden**  
**www.hoteljob.ch**

**HOTEL & RESTAURANT**  
**GRAUHOLZ**  
TREFF BEI BERN

A1 – Hotel Restaurant Grauholz AG, CH-3063 Ittigen/Bern

Die Raststätte Grauholz befindet sich an der A1 vor den Toren der Stadt Bern und ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen. Es gehören das Best Western Hotel Grauholz mit 62 Zimmern, das Restaurant Grauholz mit 300 Plätzen, der Märit, ein Kiosk sowie zwei Café-Bars bei den Tankstellen dazu. Die Grauholz AG sucht einen

**Stellvertretenden Betriebsleiter (m/w)**

der sich in allen Facetten der Gastronomie auskennt. Es erwarten Sie ein motiviertes aufgestelltes Arbeitsumfeld, zeitgemäss Anstellungsbedingungen sowie neben dem bereichernden Daily Business spannende Zusatzaufgaben aus den Bereichen Einkauf & Controlling, HR, Marketing und Buchhaltung.

Wir erwarten: Sie sind zwischen 30 und 50 Jahre jung und mobil. Abgeschlossene Hotelfachschule oder Wirt-Patent, mehrjährige Erfahrung im Gastgewerbe an der Front, haben bereits Führungserfahrung. Sie haben ein gepflegtes Auftreten und sind ein offener und herzlicher Gastgeber. Neben Deutsch sprechen Sie auch Französisch und Englisch.

Haben Sie Lust, Verantwortung zu übernehmen und mit uns die Zukunft im Grauholz erfolgreich zu gestalten? Dann freuen wir uns auf Sie.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Direktion Herr Daniel Leuenberger  
A1 Hotel Restaurant Grauholz AG  
Wolfackerweg 15 / Autobahn A1,  
3063 Ittigen/Bern oder per Mail an [direktion@a1grauholz.ch](mailto:direktion@a1grauholz.ch)

Die Gastronomiegruppe 

Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für den von uns ab August 2012 im Auftrag geführte

**Campus der Pädagogischen Hochschule Zürich**

suchen wir per 16. Juli 2012 eine/n

**Betriebsassistent/in**

**Ihr Aufgabe:** In dieser Funktion vertreten Sie die Betriebsleitung während deren Abwesenheiten. Sie übernehmen die Verantwortung für Teillbereiche der Mensa, der 2 Kaffeebars, der Mitarbeiterlounge sowie die Betreuung der Automaten und diversen Caterings. Sie sind verantwortlich für die Führung der 15 Frontmitarbeitenden, arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartnerin und Gastgeberin und pflegen einen proaktiven Kundenkontakt. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie des Qualitätsmanagements gehören ebenso zu Ihrem Aufgabengebiet. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 5 Tagen von 07.00 bis 17.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie bringen Erfahrung in der Gemeinschafts- sowie öffentlichen Gastronomie mit und verfügen von Vorteil über einen Hotelfachschulabschluss. Zudem bringen Sie Erfahrungen in der Durchführung von Anlässen und gute Computerkenntnisse mit. Ein hohes Qualitätsniveau ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen, setzen sinnvoll Prioritäten, delegieren Verantwortung und Aufgaben und überprüfen die Arbeitsergebnisse. Sie gehen aktiv auf andere zu, informieren rechteinwärts und gewinnen andere für sich. Sie beziehen Mitarbeitende in Zielbildungs- und Entscheidungsprozesse mit ein, fordern und ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Sie denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus und vertreten als Führungskraft die Interessen der Unternehmung.

**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZfV-Unternehmungen**  
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

**HESSER**  
Unternehmensberatung

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

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

18432-7129

**Tessin/Région Lugano:**

**Restaurant à louer**

bonne clientèle, cadre rustique, terrasse, parking.  
Svp envoyer lettre d'intention + copies des certificats, patents et références à:  
contacto@gmx.ch

18881-8004

Im Zentrum von Jona mit genügend Parkplätzen  
wird neu vermietet

**attraktives Café/Speiserestaurant/kleine Bar**

Wir suchen einen Betreiber, welcher gastronomisch und kulinarisch (bspw. mit gutbürgerlicher Schweizer Küche) dem Gast das bietet, was zur Einkehr und zum Verweilen motiviert.

Wir denken an ein initiatives Wirtpaar, einen erfahrenen Gastronomen oder ein nach Jona expandierendes Gastro-Unternehmen. Der komplett neu gestaltete Betrieb (mit total 100 Plätzen innen – mit 30 Plätzen in der Fussgängerzone für die warme Jahreszeit) bietet viel.

Die Mietbedingungen sind optimal. Ein angemessenes Eigenkapital für die Übernahme des Kleininventars wird vorausgesetzt. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme über Tel. 055 210 00 10, Fax 055 210 00 93, kapasag@hspeed.ch

18846-7975

**Paul Gmür** möchte sein

**Albergo Brè Paese**

8 km von Lugano, auf 800 m Höhe, jüngeren Leuten verpachten, die der nachhaltigen Bewirtschaftung verpflichtet sind und Lust haben, eigene Ideen zu verwirklichen. 35 Betten, Restauration, Terrasse, Garten.

Paul Gmür, Albergo Brè Paese, 6979 Brè s. Lugano  
Telefon 091 971 47 61

18901-8013

**Zu verkaufen**

**Gasthof Sternen in Cordast/FR**

Restaurant/Terrasse/Saal  
Umschwung 2'010 m2, Parkplätze  
inkl. 2 Wohnungen und Zimmer

WIR-Anteil CHF. 40'000.00 möglich  
Verkaufspreis CHF. 490'000.00

Quadrag AG ☎ 033 251 19 90

18848-7977

**Einmalige Gelegenheit**

Erfolgreiche

**Bäckerei/Konditorei  
mit Café**

In den Rocky Mountains von Kanada sehr preiswert zu verkaufen. Einzige Bäckerei in einem weltweit bekannten Ort für Ski und Golf mit über 7000 Einwohnern. Ideal für Familienbetrieb, auch geeignet als Partnerschaft Bäcker-Konditor (oder Koch).

<http://www.businesssellcanada.com/02314001.htm>

Für weitere Informationen:  
amstutz.jp@bluewin.ch

18892-2011

**IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE**

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

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

Herausgeber / Editeur: hotelrevueuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)/Denise Karam

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

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

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10  
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10  
– Kaderkatalog / rubriques cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

**Termine**

- Ausgabe / Numéro
- Erscheint / Parution
- Anzeigenschluss / Délai

**Doppelnummer**

- |                   |                   |                   |                   |
|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Nr. 5/2012</b> | <b>Nr. 6/2012</b> | <b>Nr. 7/2012</b> | <b>Nr. 8/2012</b> |
| 2. 2. 2012        | 9. 2. 2012        | 16. 2. 2012       | 23. 2. 2012       |
| 30. 1. 2012       | 6. 2. 2012        | 13. 2. 2012       | 20. 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-begläubigt 2011 / tirage contrôlé 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 Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

# hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,  
Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses  
pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association

# immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 4 / 26. Januar 2012

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

**htr** hotel revue

### Energiekosten

Energiekosten in der Hotellerie sparen? Die Harmonisierung der Prozesse und Infrastruktur macht's möglich.



## Energiespitzen weg!



PETER ITEN

LEITER ENERGIEBERATUNG  
BKW FMB ENERGIE AG  
[WWW.BKW-FMB.CH](http://WWW.BKW-FMB.CH)

Hohe Energiekosten in der Hotellerie fallen besonders dann an, wenn leistungsstarke Maschinen und Geräte, wie beispielsweise ein Kombi-Steamer, eine Abwasch- oder Waschmaschine gleichzeitig laufen. Beim Einschalten schnellt die Leistungskurve (kW) zwar für ein paar Sekunden (h) in die Höhe und es gibt eine so genannte Leistungsspitze. Der Energiezähler erfasst jedoch nur den durchschnittlichen 15-Minuten-Wert. Daraus abgeleitet lässt sich sagen, dass die Einschaltspitzen die Energieberechnung (kWh) nur marginal beeinflussen. Der Leistungsbezug und damit die Kosten steigen jedoch stark, wenn mehrere leistungsstarke Maschinen gleichzeitig über eine längere Zeitdauer im Einsatz sind oder in Bereitschaft stehen. Diese

Problematik kann mit einer Leistungsoptimierung verhindert werden.

#### Die Leistungsoptimierung

Eine einfache Möglichkeit der Leistungsoptimierung ist das Erfassen der Prozesse eines Hotels in einer einfachen Excel-Liste. Auf dieser Basis wird zusammen mit dem Personal der Betrieb der Maschinen und Geräte abgestimmt und zeitlich nacheinander geplant. Diese Version der Leistungsoptimierung kostet zwar nichts, verursacht jedoch hohen personellen Aufwand und setzt grosse Disziplin beim Personal voraus, um den definierten Betrieb einzuhalten. Eine professionelle Variante der Leistungsoptimierung ist die Installation eines Leistungsoptimierungsprogramms (LOP):

Dafür erstellt der Hotelier eine Priorisierung, nach welcher die Geräte abgeschaltet werden können. Abgeschaltet werden nur einzelne Geräte, vor allem deren Heizungen, jedoch nicht die Antriebe oder Steuerungen. Auch die Dauer des Unterbruchs wird definiert. Dieser darf den Hotelbetrieb in keiner Weise beeinträchtigen. Wenn die definierte Höchstleistung erreicht ist, schaltet das LOP die Geräte gemäss der Programmierung ab. Damit «schneidet» es die Leistungsspitzen ab und verschiebt sie in einen «freien Slot», d.h. in einen Bereich, in dem nicht so viel Leistung benötigt wird. Das LOP kostet je nach Automatisationsgrad und Komplexität 8000 bis 20000 Franken. Die Vorteile, wie höhere Versorgungssicherheit, d.h. keine Netzz-

überlastung, mehr Transparenz durch Energiebuchhaltung und -kontrolle, optimale Grundlage für Planung von Investitionen und nicht zuletzt eine verbesserte Wirtschaftlichkeit, rechtfertigen langfristig diese Investition.

#### Die Wirtschaftlichkeit.

Die Installation des LOP lohnt sich jedoch nur, wenn es sich in weniger als 5 Jahren amortisiert lässt. Grundsätzlich lässt sich sagen, dass ein 3-Sterne-Hotel mit einem LOP rund 20 kW/Jahr einspart, was bei einem Preis von 100 Franken (Preis je nach Energielevergänger unterschiedlich) eine Ersparnis von 2000 Franken/Jahr bedeutet. 4- und 5-Sterne-Hotels können bis zum Doppelten erreichen.

## Liegenschaften verkaufen – neu auch online [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

**htr** hotel revue