

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 19

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

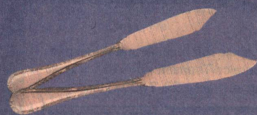
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 19 / 10. Mai 2012

Gesucht: Fischmesser

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



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

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

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz
Le principal marché de l'emploi
Auftragsausgabe Nr. 20/2012
erscheint am Mi, 16. Mai 2012
Anzeigenschluss: Fr, 11. Mai 2012, 12 Uhr

Inhalt / Sommaire

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

Karriere

Sichtbarkeit und Erreichbarkeit auf Facebook, Xing und Co. Spielregeln für die Poleposition im Bewerbermarkt von morgen.



Traumjob via Social Media



ANSGAR SCHÄFER
INHABER UND GRÜNDER
SCHÄFER UND PARTNER GMBH
WWW.SCHAEFERPARTNER.CH

In der Zukunft, die von den Social Media geprägt sein wird, reicht blosses Dabeisein allein nicht aus, um im Bewerbermarkt den persönlichen Erfolg zu sichern. Wer nicht auffällt, wird nicht beachtet. Was nützt es, gut zu sein, wenn niemand es weiss? Was nützt es, besser zu sein, wenn andere sich besser verkaufen? Es gibt zwei Möglichkeiten: Differenzieren oder Verlieren! Nur mit der richtigen Plattform und einem sorgfältig aufgemachten Profil lassen sich Aufmerksamkeit, Begehrtheit und Erfolgchancen gewinnen.

Unaufhaltsame Trends

Wer auf Facebook, Twitter & Co nicht dabei ist, lebt ruhiger. Keine Frage. Wer sich jedoch auf Arbeitssuche befindet

und nicht auf den sozialen Netzwerken à la Xing (11,4 Mio. Mitglieder), LinkedIn oder Facebook (geschätzte 750 Mio. Mitglieder) vertreten ist, steht abseits dynamisch wachsender Jobplattformen. Fakt ist: Heutzutage wird von Unternehmensleitern, Linienverantwortlichen, Personalchefs und Headhuntern auf genau diesen genannten Plattformen aktiv nach potenziellen Kandidaten und Kandidatinnen gesucht. Die hohe Reichweite machen die genannten Netzwerke für Firmen zu einer immer wichtigeren Plattform. Sie publizieren via Verlinkung zur eigenen Website aktuelle Stellengebote. Eines der oft zitierten Argumente gegen Facebook ist der Punkt mit den berechtigten Party- und Urlaubsfotos in sozialen Netzwerken. Aus meiner Sicht

sind soziale Netzwerke für die Karriere nicht so gefährlich, wie häufig angenommen. «Ich kenne keinen Personalberater-Kollegen, der jemanden ausschliesslich wegen eines unglücklichen Fotos auf Facebook nicht berücksichtigen würde.»

Online-Präsenz steuern

Entscheidend für Stellensuchende ist die Sichtbarkeit und Erreichbarkeit in sozialen Netzwerken. Es ist vorteilhaft, zusätzlich auch auf einer Personensuchmaschine und Online-Reputationsplattform, zum Beispiel Yasni, präsent zu sein. Mit einem kostenlosen Profil kann man seine Online-Präsenz optimal steuern. Es geht darum, für den Personalberater auffindbar und als Fachspezialist oder Kadermitarbeiter identifizierbar zu

sein. Dies macht sogar dann Sinn, wenn man selbst nicht aktiv auf Jobsuche ist, da man durch entsprechende Profile auch als latent Jobsuchender gefunden und angesprochen werden kann. Warum also freiwillig auf solche Möglichkeiten verzichten?

Fazit

Lassen Sie die Social Media für sich arbeiten und etablieren Sie sich mit einem attraktiv gestalteten Profil auf den Business-Network-Plattformen Xing und/oder LinkedIn. Nicht vergessen, ein qualitativ gutes und ansprechendes Foto hochzuladen. Wer sich dem unaufhaltbaren Trend gegenüber nicht verschliesst, beherrscht die Spielregeln für die Poleposition im Bewerbermarkt.

reception@hotelleriesuisse: Die willkommene Weiterbildung

hotelleriesuisse als Kompetenzträger für Hotelpersonal bietet Ihnen für Ihre persönliche Weiterentwicklung und Ihr berufliches Fortkommen:

- Festigung Ihrer Persönlichkeit und Sozialkompetenz
- Flexibles Online-Learning
- Direkter Transfer des Gelernten in die Praxis
- Anerkannte und zertifizierte Modulabschlüsse
- Steigerung Ihres persönlichen Marktwertes

Kursdaten Zyklus 8:

Modul 1: 01.–06.10.2012

Modul 2: E-Learning, Self Learning

Modul 3: 26.11.–01.12.2012

weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, www.hotelleriesuisse.ch/reception, Tel. +41 (0)31 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



HTW Chur

Hochschule für Technik und Wirtschaft
University of Applied Sciences

Tourism

MSc in Business Administration, Major Tourism

- Degree attainable within 3 semesters, 90 ECTS credits
- Taught in English by international lecturers with practical experience in the tourism industry
- Designed not only for tourism bachelors, but specialists in other fields like marketing, architecture, politics, finance, law, etc. who wish to apply their knowledge to the tourism industry
- Focusing on the strategic challenges of the tourism industry through case studies and excursions
- Core subjects are crisis management, innovation, internationalization, leadership, sustainability, & talent management

Informationen und Anmeldung
www.htwchur.ch/tourismmaster
catharina.feurer@htwchur.ch, Telefon +41 (0)81 286 24 39 69

HTW Chur
Hochschule für Technik und Wirtschaft
Fachbereich Tourismus
Comercialstrasse 22, 7000 Chur

STUDIERN FÜRS LEBEN

→ www.htwchur.ch

FHO Fachhochschule Ostschweiz

Suisse romande

HOTEL
CAREERHORESTO
Jobs
www.hotelcareer.fr
www.horestos.ch

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

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

Stellengesuche



GF/Hotel- Restaurantleiter

sucht neuen Wirkungskreis.

55 J., langjähr. gastronom. Berufserfahrung in führenden Positionen. Besondere Schwerpunkte in den Bereichen Hotelöffnung und Prozessoptimierung. Aktive Mitarbeit, effiziente Mitarbeiterführung, betriebswirtschaftlich orientiert. Gerne auch in Familienunternehmen.

E-Mail: roland.rimmel@gmx.de
Tel.: 0049 (0) 172 620 88 17

Deutsche Schweiz



Haus im Grünen Brien: am See

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am magischen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 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 noch folgendes Team-Mitglied:

Receptionist/in (d/f/e) - per sofort bis Dezember

Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung und Berufspraxis im Rezeptions- und Frontbereich; eine saubere Arbeitsweise verbunden mit einem hohen Qualitätsanspruch an sich selbst; gute EDV Kenntnisse in Office und evtl. Gastrotat. Sie bewahren auch in hektischen Situationen den Überblick und sind bereit, Ihre Erfahrungen und wenn nötig auch Ihre Arbeitskraft Departments übergreifend einzubringen. Wenn Sie sich zudem freuen, unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfangen, professionell betreuen und „leider“ auch wieder verabschieden zu müssen ... dann freuen auch wir uns, Sie bei uns im „Haus im Grünen“ - wo echte Gastfreundschaft noch gelebt wird - begrüssen zu dürfen.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen oder kontaktieren Sie uns telefonisch für weitere Fragen. Frau Gerber erteilt Ihnen gerne Auskunft.
Hotel Lindenhof 3855 Brien: / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

Profil – Die neue Beilage von htr hotel revue und der Hotellerie et Gastronomie Zeitung!

Mit 40 000 Exemplaren erscheint ab 24. Mai die grösste Stellen- und Immobilienbörse der Branche.

Buchungen unter inserate@htr.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Gery Nievergelt

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

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

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

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

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

Zuschlag Aufschlag 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/quadrif CHF 2.10

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

Termine

– Ausgabe / Numéro Nr. 20/2012

– Erscheint / Parution Mi, 16. 5. 2012

– Anzeigenschluss / Délai Fr, 11. 5. 2012 / 12 Uhr

Nr. 21/2012

24. 5. 2012

21. 5. 2012

Nr. 22/2012

31. 5. 2012

Fr, 25. 5. 2012 / 10 Uhr

Nr. 23/2012

7. 6. 2012

4. 6. 2012

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern

Nr. 28/29 / 12. 7. 2012

Nr. 30/31 / 26. 7. 2012

Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

Numeros couplés

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 Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

Wir wollen unseren Kunden die wunderbaren Weine Italiens zugänglich machen - und das zu vernünftigen Preisen. Seit über 20 Jahren, heute, in Zukunft.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen

Kundenberater Gastronomie

Mit einem einzigartigen Sortiment italienischer Meisterweine betreuen Sie Ihre Gastronomiekunden im Grossraum Zürich. Sie beraten und begleiten diese, wenn es darum geht, die Geschäftsmöglichkeiten unserer Weine auszuerschöpfen, sind ihnen ein kompetenter Gesprächspartner für alle Fragen der Sortimentsgestaltung, der Weinpräsentation und des Verkaufs.

Sie sind eine gewinnende Persönlichkeit. Sie haben ein überzeugendes Auftreten, lieben die Italianità und teilen unsere Begeisterung für italienische Weine. Sie kennen die Welt der Gastronomie, der Abschluss einer Schweizer Hotelfachschule ist von Vorteil. Vor allem aber sind Sie es gewohnt selbstständig zu arbeiten und sich für das, was Sie tun, voll und ganz zu engagieren.

Natürlich wäre es schön, Sie sprächen etwas Italienisch. Sicher aber gehören Sie zu den Geniessern dieser Welt.

Wenn dem so ist und Sie gleichzeitig bereit sind, mit viel Schwung eine neue Aufgabe anzupacken, sollten wir uns kennenlernen. Schicken Sie Ihre Dokumentation per Email oder Post ausschliesslich an unseren Beauftragten.

CARATELLO WEINE

PerSens AG
Otto Belz
Felsenstrasse 88
9000 St. Gallen
otto.belz@persens.com

20635-8608



Open New Frontiers in Hospitality

Wir suchen nach Vereinbarung einen

Corp. KEY ACCOUNT MANAGER (m/w)

ACCOR Gestion Hôtelière et Services SA Schweiz ist eine Niederlassung der ACCOR Gruppe – Paris, europäischer Marktführer und ein weltweites Unternehmen im Hotel- und Dienstleistungssektor mit über 4000 Hotels. Zu ACCOR Schweiz gehören 46 Hotels weltbekannter Marken mit hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis.

Ihre Aufgaben: In dieser höchst interessanten und anspruchsvollen Funktion tragen Sie die Gesamtverantwortung für den Zürcher Corporate Markt und führen ein eingespieltes Team. Ihr Aufgabenbereich ist vielseitig, anspruchsvoll und beinhaltet einen breiten Handlungsspielraum wie Kundenbetreuung inkl. Datenbankverwaltung, Eventplanung, Personalentwicklung, allgemeine betriebswirtschaftliche Führung, Zusammenarbeit und Unterstützung des Direktor of Sales & Marketing Schweiz und der lokalen Hoteldirektoren.

Wir erwarten:

- Berufserfahrung in der Hotellerie oder Reisebranche
- Führungserfahrung von Vorteil
- Systemkenntnisse von GDS's, MS Office, RFP Tools
- Akquisitionstalent und Flair für Kalkulationsanalyse
- Verkaufsfähigkeit und dynamischer Teamplayer
- Belastbarkeit, selbstständiges, flexibles und zuverlässiges Arbeiten

Wir bieten Ihnen:

- Anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Kollegiales, junges und motiviertes Team
- Zeitgemässes Salär und Bonus-Gewinnbeteiligung

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Julio.fadel@accor.com oder
Accor Gestion SA
Julio Fadel
Heidi-Abel-Weg 5
8050 Zürich
www.accorjobs.com

20650-8632



Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannten Schadaupark, direkt am Thunersee. Es verfügt über 91 Hotelzimmer, einschliesslich 2 Panorama Suiten, 4 Junior Suiten und 17 Konferenzräume, sowie einen vielfältigen Restaurants- und Bankettbetrieb.

Für unseren anspruchsvollen Betrieb suchen wir per sofort, oder nach Vereinbarung einen kreativen, dynamischen

STV. KÜCHENCHEF (W/M) CHEF DE PARTIE & DEMI CHEF

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie eine Weiterbildung zum Gastronomie-Koch mit. Auch haben Sie bereits Erfahrung in der 4*- oder 5*-Hotellerie mit Gault Millau Restauration und Bankettbereich gesammelt. Sie sind ein begnadeter Fachmann, belastbar und teamfähig, haben Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Vorzugsweise sind Sie zwischen 30–35 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 wartet auf 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

20660-8645



Die Freizeit- und Sportarena Adelboden ist ein Sportcenter mit Eishalle, Curlinghalle, Bowlinghalle, Kletterhalle und einem Restaurant mit Panoramaterrasse. Die Arena von Adelboden wurde im Dezember 2010 neu eröffnet.

Nach anderthalb Jahren Erfahrung ist es an der Zeit, das Betriebskonzept des Arena-Restaurants zu optimieren. Für die Umsetzung des Gastronomiekonzepts suchen wir per 1. November 2012 (oder nach Vereinbarung) eine/n

Leiter/in Gastronomie (100%)

Ihre Aufgaben:

- Führung des Arena-Restaurants und der Restaurant-Mitarbeiter
- Mitentwicklung und Umsetzung des Gastronomiekonzepts für das Arena-Restaurant unter Berücksichtigung der Bowling-Bar als Nebenangebot
- Angebotsplanung
- Verantwortung für den Wareneinkauf und für die Warenlagerung
- Zubereitung des Speise- und Getränkeangebots
- Budgetverantwortung und Reporting
- Verantwortung für das Hygienekonzept

Unsere Erwartungen:

- Eine innovative, dynamische Persönlichkeit mit abgeschlossener Koch-Lehre und einer weiterführenden Ausbildung in der Gastronomiebranche (Hotelfachschule, Restaurateur, Küchenchef oder ähnliches)
- Hohen Motivation und Wille, einen bestehenden Gastronomiebetrieb mitzugestalten und weiterzuentwickeln
- Affinität zum Sport, Verständnis für die Ansprüche der Sportler
- Kundenorientierung, Einsatzbereitschaft, Idealismus, Flexibilität, Belastbarkeit und Teamfähigkeit

Unser Angebot:

- Die spannende Gelegenheit, das Gastronomiekonzept im Rahmen der vorhandenen Infrastruktur zu gestalten und umzusetzen
- Vielseitiges Tätigkeitsgebiet in einem jungen, sportlichen Umfeld im Ferienort Adelboden
- Lohnsystem mit Erfolgsbeteiligung

Für die Erledigung der konzeptionellen Arbeiten ist eine Teilzeitanstellung vor Einsatzbeginn vorgesehen. Sind Sie bereit, sich dieser spannenden Herausforderung zu stellen? Dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung bis Freitag, 25. Mai 2012.

Für Informationen steht Ihnen Adrian Haueter (Geschäftsführer Gesamtanlage) unter Tel. 033 673 17 77 und Chris Rosser (Verwaltungsrat Ressort Restaurant) unter Tel. 076 442 00 95 gerne zur Verfügung.

Freizeit- und Sportarena Adelboden AG, Landstrasse 30, 3715 Adelboden
info@arena-adelboden.ch / www.arena-adelboden.ch

20670-8648

Privates Restaurant in der Zürcher Altstadt

Im Auftrag einer Loge suchen wir per September 2013 ein erfahrenes Wirtepaar.

Zu Ihrem zukünftigen Aufgabengebiet gehören:
Führung des Restaurantbetriebes und der Küche.
(Restaurant ca. 50 Plätze, Saal ca. 100 Plätze)

Personalführung von Teilzeitmitarbeitenden.
Führung der Gastro-Buchhaltung und Büroarbeiten.
Unterhalt und Pflege der Liegenschaft.

Eine aussergewöhnliche Wirtwohnung befindet sich im Hause.

Möchten Sie mehr über diese interessante und selbständige Aufgabe wissen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

Robert Kaufmann
Haslernstrasse 28
8954 Geroldswil

20344-8651

Meierhof ★★★★ Hotel Restaurant

Zur Verstärkung unseres Teams in der Küche suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Jungkoch/Jungköchin

Die Stelle eignet sich sowohl für einen Lehrgänger als auch für einen Jungkoch mit 1–2 Jahren Erfahrung.

Der Restaurantbetrieb ist jeweils von Sonntag bis Donnerstag.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung.

Silke & Valentin Kirchhofer-Kindle
Hotel Meierhof
9495 Triesen, info@meierhof.li

20659-8657

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, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

SRF Restaurant Schwarztorstrasse

Schwarztorstrasse 21, 3004 Bern 14

suchen wir per 15. Juni 2012 eine/n

Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

Ihre Aufgabe: In Ihrer Funktion sind Sie für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes (100 Sitzplätze, circa 70 Mittagessen und circa 30 Auslieferungen) zuständig und übernehmen nebst der Gastgeber- auch die Küchenchef-Rolle. Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die innovative und abwechslungsreiche Angebotsplanung nach ZfV-Richtlinien, die Menükalkulationen sowie die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienekonzepte. Zudem sind Sie für das Bestell- und Inventarwesen, die Mise en place, die Produktion in der kalten und warmen Küche, das Frontcooking sowie die Betreuung der Gäste zuständig. Die Planung von Aktionen und Events, die Schulung und Führung des Ihnen unterstellten 3-köpfigen Teams sowie diverse administrative Arbeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, initiative und einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, die eine Ausbildung zum Koch, einige Jahre Führungserfahrung sowie vorzugsweise Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mitbringt. Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch, verlieren auch bei hohem Arbeitsanfall den Überblick nicht und sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln. Zudem pflegen Sie einen offenen Kommunikationsstil, gehen aktiv auf andere zu und können Vertrauen schaffen. Im Weiteren zeichnen Sie sich durch Dienstleistungsorientierung, Team- und Kooperationsfähigkeit aus. Sie setzen sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür. Ausserdem lieben Sie Ihren Beruf sowie grosse Herausforderungen und haben Freude am Umgang mit Gästen. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von circa 06:30 bis 16:00 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen am Abend oder am Wochenende flexibel und einsatzbereit.

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 Astrid Kaiser, Stv. Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

Füelästrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.ch

20645-8636

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stv. Direktor/in	Region Zürich	J45439
Chef de Service / Stv. Chef de Service	Region Bern	J45346
Geschäftsführerin	Region Zentralschweiz	J45176
Pächterpaar oder Einzelperson	Region Bern	J45195
Vizedirektor/in	Region Zürich	J45220
Direktionsassistentin für Reception/Duty Manager	Region Zürich	J45520

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist	Region Bern	J45137
Réceptionniste	Region Waadt/ Unterwallis	J45406
Réceptionist/in	Region Bern	J45291
Stv. Front Office Manager	Region Zürich	J45150
Réceptionist/in	Region Bern	J45401
Rezeptionist	Region Bern	J45548
Rezeptionist/in	Region Berner Oberland	J45413
Reservationsleitung	Region Zürich	J45499
Nachtportier Aushilfe	Region Zürich	J45436
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J45456
Reservierungsmitarbeiter/in	Region Zürich	J45459
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J45214
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J45337
Night Auditor 25%	Region Zürich	J45332
Rezeptionist/in	Region Zürich	J45519
Réceptions- & Reservationsmitarbeiter	Region Basel	J45545
Réceptionspraktikant/in	Region Zentralschweiz	J45199
PraktikantIn Empfang & Reservation	Region Zürich	J45252

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Patissier	Region Zentralschweiz	J45458
Jungkoch	Region Ostschweiz	J45511
Cuisinier / Chef de partie	Region Waadt/ Unterwallis	J45405
Allrounder Buffet / Office	Region Bern	J45392
Frühstückskoch	Region Bern	J45453
Stv. Küchenleiter	Region Zürich	J45498
Küchenchef	Region Zürich	J45442
Sous-chef	Region Bern	J45365
Thai Spezialitätenkoch	Region Zentralschweiz	J45204
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J45212
Commis Patissier	Region Bern	J45248
Chef Patissier	Region Bern	J45249
Commis pâtissier	Region Zentralschweiz	J45213
Küchenchef	Region Zürich	J45429
Commis de Cuisine	Region Bern	J45152
Chefs / Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J45326
Koch	Region Zürich	J45155
Commis de Cuisine	Region Zürich	J45534
Patissier	Region Graubünden	J45229
Teamleiter Küche	Region Bern	J45394
Patissier & Gardemanger (Frühdienst)	Region Zürich	J45521
Chef de partie	Region Zürich	J45156
Koch	Region Bern	J45393
Chef de partie	Region Berner Oberland	J45536

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie Tournant	Region Graubünden	J45309

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Take-Away Mitarbeiter	Region Zürich	J45510
Leiter Event- und Bankettverkauf	Region Zürich	J45438
Seminar & Bankett Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J45373
F&B Manager	Region Zürich	J45508
F&B Assistant Manager	Region Graubünden	J45430
F&B Controller	Region Zürich	J45440
Kaderpositionen F&B	Region Zentralschweiz	J45233
F&B Assistent	Region Zürich	J45445

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter 40-50%	Region Zürich	J45327
Chef de Rang	Region Graubünden	J45232
Servicemitarbeiter/in	Region Berner Oberland	J45410
Serviceaushilfen	Region Zürich	J45437
Chef de rang 90%	Region Zürich	J45175
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J45200
Restaurant Manager	Region Zürich	J45154
Gastgeber/in Jungfrau	Region Berner Oberland	J45153
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zürich	J45198
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J45203
Operativen Bankettkoordinator	Region Bern	J45215
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J45322
Gastgeber/in	Region Bern	J45399
Service-Praktikant/in	Region Bern	J45396
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J45397
Servicemitarbeiter/in	Region Berner Oberland	J45411
Chef de Rang	Region Zürich	J45466
Chef de Service Bankett	Region Zürich	J45497
Chef de Service	Region Zürich	J45509
Stv. Restaurantleiter/in	Region Ostschweiz	J45538

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Region Zürich	J45434
Housekeeping Assistant	Region Graubünden	J45196

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikverkäuferin	Region Graubünden	J45349
PR Managerin	Region Graubünden	J45428
Verkäuferin	Region Graubünden	J45350
Sales Executive	Region Zürich	J45491
Director of Sales	Region Zentralschweiz	J45518

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin mit Massage-Ausbildung	Region Graubünden	J45386
Kosmetikerin	Region Graubünden	J45348
Leiterin Treatment Center	Region Graubünden	J45427
Spa Manager	Region Graubünden	J45431

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Cluster Director of Human Resources	Region Basel	J45472
Personalchef/in	Region Graubünden	J45290
Portier	Region Zentralschweiz	J45336
Leiter Einkauf	Region Berner Oberland	J45272
Lohnsachbearbeiter/in	Region Zürich	J45500
Collaborateur technique	Region Waadt/ Unterwallis	J45407

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B592	Chef de partie garde manger/ Konditor/Confiseur/ Patissier	1986	CH	per sofort	D F E
B2910	Chef de service / Betriebsassistent	1986	AT	per sofort	D F E
B2758	Direktor, Vizedirektor, F&B	1973	CH	per sofort	D F E
B2899	Eventorganisation / Betriebsassistent	1977	CH	per sofort	D F E
B2946	Geschäftsführer / Leiter Hotellerie Gastronomie Koch FA	1956	CH	per sofort	D
B1067	Service	1960	ES	per sofort	D F E ES
B2895	Servicefachangestellte	1965	De	per sofort	D E
B2868	Sommerarbeit	1980	HU	per sofort	D E
B2889	Sous Chef, Chef de Partie	1973	BG	per sofort	D E
B835	Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	1980	DE	per sofort	D F E
B2942	Tourismus	1970	DE	per sofort	D F E

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 7.5. 2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

mirus SOFTWARE

Mitarbeiterin Administration

Arbeitsbeginn nach Absprache

Leben und arbeiten, wo andere ihre Ferien verbringen – Der Marktleader im Bereich BackOffice Software für die Schweizer Hotellerie und Gastronomie freut sich auf Ihre Unterstützung!

Wir, eine erfolgreiche Softwarefirma mit Sitz in Davos, haben uns auf die Entwicklung von betriebswirtschaftlicher Software für die Hotellerie und Gastronomie spezialisiert. In unserem jungen, dynamischen und zukunftsorientierten Unternehmen bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, entwicklungsfähige Aufgabe mit grosser Eigenverantwortung und direktem Kundenkontakt. Modernste Infrastrukturen und ein ungezwungenes Arbeitsklima in einem motivierten Team ermöglichen eine kontinuierliche Weiterentwicklung Ihrer persönlichen Fähigkeiten.

Ihre Aufgaben:

- Allgemeine Sekretariatsarbeiten
- Administrative Arbeiten im Zusammenhang mit der Offerten- und Auftragsabwicklung
- Unterstützung bei Projektarbeiten wie z. B. das Erstellen von Auswertungen und Statistiken

Ihr Profil:

- Kaufmännische Grundausbildung
- Gute Umgangsformen sowie Freude am Kontakt mit Kunden
- Sicherer Umgang mit den MS-Office-Programmen
- Französischkenntnisse
- Selbständiges und exaktes Arbeiten

Von Vorteil bringen Sie zudem zusätzlich mit:

- Arbeitserfahrung in der Hotellerie
- Italienischkenntnisse

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und sich von dieser vielseitigen und spannenden Aufgabe angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und stehen Ihnen für ergänzende Fragen jederzeit zur Verfügung.

Herr Paul Petzold freut sich auf den ersten Kontakt.

Kontakt:
Mirus Software AG
Tobelmühlestrasse 11
7270 Davos Platz
Telefon 081 415 66 88
Info@mirus.ch
www.mirus.ch



Das Sonnen-Team mit 20 Mitarbeitern sucht auf ca. Mitte Mai qualifizierten **Chef de Partie** und **Restaurationsfachfrau**

in Saison- oder Jahresstelle. Wir wünschen uns motivierte Persönlichkeiten mit welchen wir unsere naturnahe und kreative Küche weiter verfeinern und unsere Gäste aufmerksam und mit viel Freude verwöhnen können.

Bewerbungen an:
Petra Federer - Beutler, Direktion
Hotel Sonne, Wildhaus 071/9992333

GASTHAUS



Wir suchen zur Ergänzung unseres jungen dynamischen Teams ab Juli/August

Jungkoch (Commis de Cuisine)

(Deutsche Sprache)

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung
per E-Mail oder telefonisch 071 913 97 50

Toggenburgerstrasse 59, 9500 Wil
info@roessli-wil.ch
www.roessli-wil.ch



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, mittelgrosse Rehabilitationsklinik mit 200 Mitarbeitenden

Zur Verstärkung unserer Diätküche suchen wir nach Übereinkunft einen oder eine

Diätkoch/-köchin 100% Pensum



Sie sind gelernter Koch/Köchin, im Idealfall mit einer Ausbildung zum Diätkoch, begeisterungsfähig, kreativ, genau, aufgestellt, teamorientiert und selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Das Aufgabengebiet umfasst die Zubereitung und das Anrichten aller Diätformen, der vegetarischen Gerichte, Zwischenmahlzeiten und Diätesserts. Ebenfalls gehören die Planung der vegetarischen Menüs sowie die Warenbestellung für die Diätküche zu Ihren Aufgaben. Die Einhaltung und Kontrolle der Hygienestandards sind für Sie selbstverständlich.

Eine enge Zusammenarbeit mit der Hauptküche, der Ernährungsberatung und dem Service ist Teil der täglichen Arbeit.

Wir bieten Ihnen eine Ihrer Ausbildung entsprechende Dienstmöglichkeit, gute Sozialleistungen sowie die Möglichkeit zur beruflichen Weiterbildung. Es erwarten Sie geregelte Arbeitszeiten vom 8.30 bis 13.15 Uhr und von 16.20 bis 20.15 Uhr. Bei Bedarf stellen wir Ihnen eine Wohnmöglichkeit zur Verfügung.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen das Ernährungsteam zur Verfügung. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 0041 52 742 11 11
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS



Die Lenzerheide Marketing und Support AG (LMS) ist die schlagkräftige touristische Marketing- und Verkaufsorganisation (DMO) der Destination Lenzerheide und der Lenzerheide Bergbahnen, gegründet vor 2 1/2 Jahren.

Nach erfolgreichem Aufbau der Unternehmung orientiert sich unser Geschäftsführer neu. Wir suchen per Oktober 2012 oder nach Vereinbarung seine(n) Nachfolger(in) als

GESCHÄFTSFÜHRER(IN)

Schlüsselfunktionen:

- Führung der LMS als effiziente und effektive Marketing- und Verkaufsorganisation
- Weiterentwicklung und Umsetzung der bestehenden Destinations- und Marketingstrategie
- Umsetzen von national ausgezeichneten Marketingmassnahmen und erarbeiten von nachhaltig erfolgreichen Angeboten
- Proaktive Rolle bei der Umsetzung der gemeinsamen Vermarktung «Arosa-Lenzerheide»
- Verantwortlichkeit für die betriebswirtschaftlichen Bereiche der LMS
- Intensivierung des Netzwerkes mit sämtlichen Leistungsträgern und Schlüsselpartnern inner- und ausserhalb der Tourismusbranche
- Erfolgreiche Positionierung der Destination gemäss dem vorgegebenen Werteprofil

Anforderungsprofil:

- Fachhochschul- oder Uni-Abschluss
- Ausgewiesene Marketingenerfahrung und vertiefte Kenntnisse in Betriebswirtschaft
- Solide Branchenkenntnisse und Netzwerke im Tourismus
- Führungserfahrung, Verhandlungsgeschick und Leadership
- begeisterungsfähige, extrovertierte und integre Persönlichkeit
- kreativer «Machertyp» mit Kommunikationstalent
- gute Englisch-Kenntnisse
- Alter: zirka 35 bis 50 Jahre

Die LMS bietet Ihnen ein interessantes Arbeitsumfeld im Herzen Graubündens, attraktive Anstellungsbedingungen und spannende Projekte.

Anspruchsvolle Aufgaben warten auf Ihren Umsetzer und ein motiviertes und kompetentes Team auf seinen Coach!

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto bis 5. Juni 2012 ausschliesslich per E-Mail an:

Lenzerheide Marketing und Support AG
Dr. Roland Zegg
Verwaltungsratspräsident
rzegg@grischconsult.ch

Anrufe von anderen Zeitungen NICHT erwünscht!



Perspektiven

Unternehmen

Die Anstalten Witzwil, Schweizerisches Zentrum für Arbeitsagogik, vollziehen Strafen an männlichen Gefangenen in einer geschlossenen Abteilung, in offenen Wohngruppen und im Arbeitsexternat. 160 Mitarbeitende arbeiten konsequent am Ziel der Sozialisierung und Rückfallverminderung der rund 190 Gefangenen. Die Anstalten Witzwil sind mit insgesamt 825 ha der grösste Landwirtschaftsbetrieb.

Fachverantwortliche/r Küche/ Stv. Küchenchef/in (100%)

Aufgaben

- Führen und fördern der Gefangenen nach agogischen Grundsätzen
- Produzieren moderner und ernährungsphysiologisch wertvoller Mahlzeiten und Produkte
- Einhalten, umsetzen und dokumentieren der Vorschriften
- Mitverantwortlich für Lernende

Anforderungen

- Berufsprüfung als Koch, Diätkochausbildung und Berufserfahrung
- Lösungsorientiert, teamfähig, belastbar, unvoreingenommen gegenüber Menschen aus fremden Kulturen
- Deutsch in Wort und Schrift, Französisch mündlich

Wir bieten

- Herausfordernde und abwechslungsreiche Aufgaben für und mit Menschen
- Moderne Arbeitsräume, gute Infrastruktur
- Berufsbegleitende Ausbildung zur Fachperson im Justizvollzug
- Arbeitsplatz in einer einzigartigen Naturlandschaft
- Stellenantritt: 1. Juli 2012 oder nach Vereinbarung

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Rasmus Springbrunn, Küchenchef und Stv. Cost Center Leiter Versorgung, Telefon 031 635 65 11. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Anstalten Witzwil, Personal, 3236 Gampele. Mail: personal.witzwil@pom.be.ch / Homepage: www.be.ch/witzwil

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 19 / 10. Mai 2012

**Gestalten, berechnen und disponieren
Sie Ihr Immobilieninserat selber 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 SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

20642-7029

Le Chef
RESTAURANT

Zu vermieten das namhafte und bekannte

Restaurant "Le Chef"

Kanonengasse 29, 8004 Zürich

Im aufstrebenden Zürcher Stadtkreis 4, direkt hinter dem Kasernenareal gelegen. Folgende Räumlichkeiten und Flächen gehören zum Mietobjekt:

- Gastraum (ca. 50 Plätze)
- Bedientes Fumoir / Lounge (mit Restaurantbestuhlung 20 Sitzplätze)
- Nostalgie-Kochherd im Gastraum (Erlebnisastronomie)
- Separate Küche
- Kühl-, Lager- und Nebenräume

Nach erfolgreicher Eröffnung und zweieinhalbjährigem intensiven Aufbau, möchte sich der bekannte Zürcher Gastronom, nicht zuletzt aus Altersgründen, von seinem Lieblingsobjekt trennen. Es handelt sich um ein traditionell gutbürgerliches Lokal mit hohem Qualitätsstandard. Kapitalkräftigen und innovativen Fachleuten wird Gelegenheit geboten, entweder das aktuelle Konzept zu übernehmen, oder ihr eigenes Betriebskonzept einzubringen.

Nähere Informationen und eine Dokumentation erhalten Sie beim Beauftragten:

Peter Gschellhammer
pgschellhammer@bluewin.ch
Tel. 079 447 98 33

20662-9543

Zu vermieten in 5622 Waltenschwil/Büellsacker AG

Restaurant, Tischgolf- und Minigolfanlage

- ✓ Sonnenterrasse ca. 30 Sitzplätze
- ✓ gedeckte Terrasse zur Minigolfanlage ca. 40 Sitzplätze
- ✓ ca. 60 Sitzplätze innen
- ✓ ca. 40 eigene Parkplätze
- ✓ schöne Minigolfanlage/Garten
- ✓ 100m² separater Raum für Tischgolf und Pool-Billard
- ✓ Gewölber Keller kann auch als Partyraum benutzt werden
- ✓ usw.

«Habe ich Ihr Interesse geweckt oder träumen Sie schon...?»

Interessenten melden sich unter:
A. Piffaretti, Fahrwangerstrasse 9, 5614 Sarmenstorf oder apiffaretti@bluewin.ch

20643-8826



Im Auftrag unseres Kunden vermieten wir das

**Boutique Hotel St. Georg
in Einsiedeln**

Zentral gelegen und gut sichtbar, an der Hauptstrasse, in unmittelbarer Nähe zum Kloster. Die Liegenschaft wird derzeit umfassend saniert. Modern, frisch und fröhlich, 40 Zimmer mit attraktivem Mix, Lounge mit 40 Sitzplätzen, kleine aber feine Erholungszone. Optional: Restaurant mit 70 Sitzplätzen.

Wir wenden uns an einen leistungsstarken Mieter mit Erfolgsausweis in der Hotellerie. Sie haben die nötige Energie, die konzeptionellen Fähigkeiten und Lust auf ein längerfristiges Engagement, um den Betrieb neu am Markt zu positionieren. Übernahme des Mietobjektes im 2013.

Mietinteressenten senden einen kurzen Lebenslauf mit Angabe der Personalien inkl. Foto, Berufsbildung und bisheriger Berufstätigkeit an

Dr. Marcus Frey, Mob. +41 79 455 11 43,
marcus.frey@cfbnetwork.ch

CFB network AG
Etzelstrasse 42, CH-8038 Zürich
Telefon +41 43 810 02 25
www.cfbnetwork.ch

20647-8832

Zu verkaufen

Restaurant auf Mallorca in Colonia Sant Jordi. Günstige Miete. Aktuell geöffnet v. März - Oktober.

restaurant-escanto.com

Etabliertes Lokal mit grosser Stammkundschaft mit 90 Innen- und 100 Aussenplätzen. Inkl. sämtlichen, neuwertigem Mobiliar, Küchenmaschinen und Kleinmaterial. Kleine Einliegerwohnung.
Euro 250'000.
Erstkontakt in der Schweiz via rolf.sallenbach@gmail.com

20644-8628

Anzeigen

Adieu...
danke vielmals liebe Kunden
für die jahrelange Treue!

HAENNI
PRO MOTION
Unser Namensschilder-Geschäft hat
Carole Allematt übernommen.
Bitte schenken Sie Ihr das Vertrauen.
Danke.
Sehen Sie die **Welcome** Anzeige
nebenan

20651-8638

**Magnet-Namensschilder
mit Stil und Qualität**
Generalvertretung für die Schweiz

Schilderhus
MAGNET-NAMENSCHILDER MIT STIL
Schilderhus, Carole Allematt
CH-8157 Dielsdorf
Tel. +41 43 534 02 22
www.schilderhus.ch

20652-8637

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unter gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association