

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 38

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: 17.07.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 38 / 23. September 2010



**Wotsch wüetercho,
denn chum zu Eus!**

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



**HOTEL
CAREER**

Aktuell über 1.200 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

**Der Weg
zum Ziel...**

www.hotelleriesuisse.ch/hds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 031 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch



Wo Experten sich treffen!
Wissen, was in der
Schweizer Reisebranche
läuft!

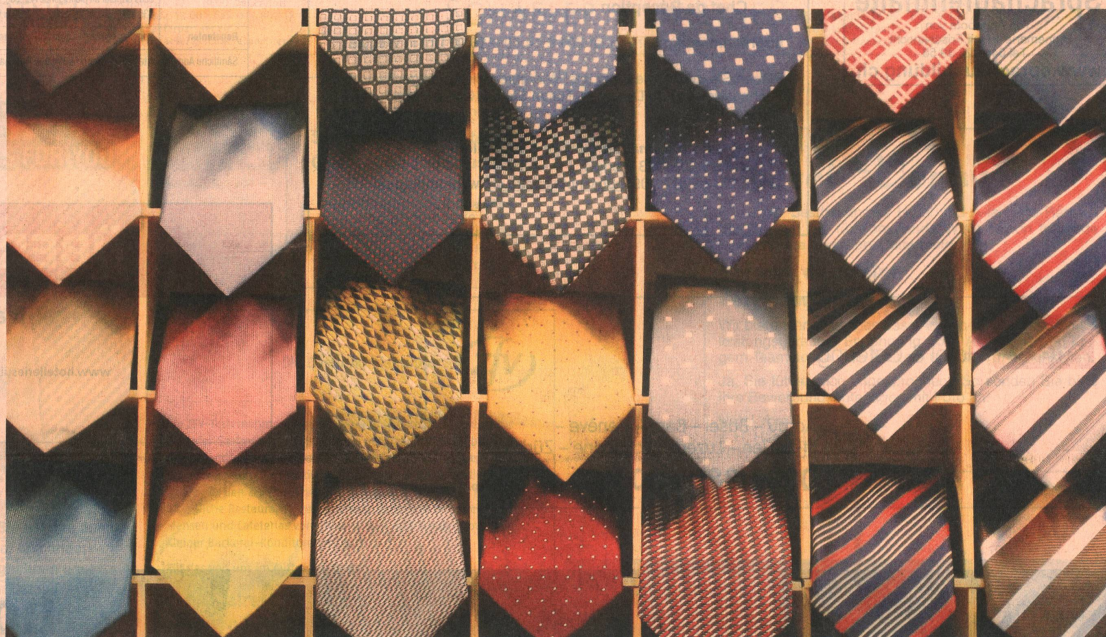
www.travelindustryclub.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	3-8
Suisse romande	9
Svizzera italiana	9-11
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	11
Immobilien	12

Wirkung erzielen

Verkaufen Sie
das Beste was Sie
haben – sich selbst!
55% Ihrer Wirkung
hängt vom äusseren
Erscheinungsbild
ab.



Fotolia

Eine Frage des Stils...



YVONNE SCHUBERT
EXPERTIN FÜR NONVERBALE
KOMMUNIKATION UND
PHYSIOGNOMIE YPSIOLOGIE
GMBH
WWW.YPSIOLOGIE.CH

Weit mehr als 50% Ihrer Wirkung auf andere Menschen hängt von Ihrer äusseren Erscheinung ab. In unserer schnelllebigen Zeit wird Ihre Gesamterscheinung und Ausstrahlung schon innerhalb Sekunden beurteilt. Das bedeutet, dass Sie bereits beim Betreten des Besprechungsraums Ihre Chancen als Bewerber massgeblich beeinflussen und damit erhöhen können. Achten Sie daher auf ein gepflegtes Erscheinungsbild.

Das Business-Outfit sollte nicht nur gepflegt sein, sondern in erster Linie die Kompetenz der Trägerin/des Trägers unterstreichen. Diverse Untersuchungen haben ergeben, dass Menschen in klassisch-seriöser Kleidung die grössten Chancen haben, andere von ihren Leistungen und Kompetenzen zu überzeugen. Ein gepflegtes Outfit gibt Sicherheit im Umgang und ist eine

Wertschätzung dem Gesprächspartner gegenüber und wirkt vertrauensbildend.

Das Outfit

Achten Sie bei Ihrem Outfit auf gute Qualität der Stoffe, tragen Sie nicht mehr als drei Farben gleichzeitig und verzichten Sie auf unruhige und wilde Muster. Als gängige Kleiderregel gilt: je höher die Position, desto dunkler der Anzug. Damen sollten darauf achten, dass die Kleidung nicht zu eng, die Ausschnitte nicht zu tief und die Röcke nicht zu kurz sind. Ebenso tabu sind schulterfreie oder gar bauchfreie Kleider. Zu einem gepflegten Outfit gehören auch die gepflegten Schuhe. Für Damen wie Herren sind dabei geschlossene Schuhe angesagt.

Zu Ihrer Erscheinung gehört auch Ihre Stimme, denn weitere 38% des Eindrucks

den Sie hinterlassen, wird von Ihrer Stimme geprägt. Auch wenn Ihnen diese von Geburt an wenig veränderlich gegeben ist, so können Sie sie doch beeinflussen. Sicherlich kennen Sie das Gefühl – es kribbelt im Bauch, der gesamte Körper ist angespannt und Sie hoffen einfach, dass bei diesem Vorstellungsgespräch alles gut geht.

Einsatz der Stimme

Atmen Sie dreimal tief durch, bevor Sie das Unternehmensgebäude betreten. Straffen Sie Ihre Schultern und spüren Sie die Bodenhaftung unter Ihren Füßen, denn jetzt müssen Sie sich verkaufen! Setzen Sie sich entspannt und offen hin und sprechen Sie langsam und akzentuiert. Machen Sie Pausen, um Ihren Worten den nötigen Nachdruck zu verleihen. Geben Sie

nicht dem Drang nach, die Sache schnell hinter sich bringen zu wollen. Senken Sie am Ende des Satzes die Stimme, das wirkt überzeugender. Setzen Sie die wichtigsten Aussagen immer an den Schluss, damit sie haften bleiben. Halten Sie den Blickkontakt während Sie sprechen und atmen Sie ruhig. Welche Stimme und Sprechweise kann welchen Eindruck hervorrufen? Zu lautes Sprechen deutet auf Hektik, Druck und Eile hin, zu leises Sprechen hingegen zeigt Unsicherheit an. Wenn Sie zu schnell sprechen, vermitteln Sie den Eindruck von Eile, Ungeduld, Unruhe – zu langsames Sprechen hingegen kann auf Gleichgültigkeit oder Schüchternheit hindeuten. Eine zu hohe Sprechweise verrät die Aufgeregtheit. Sprechen Sie daher lieber etwas leiser, langsamer und tiefer als zu schnell und zu hoch.

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

ERSTE BAusteINE FÜR DEN START AM «FRONT OFFICE»

DER REZEPTIONSKURS

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

TERMIN: 4 mal 3 Seminare
HERBST: Start: 20.10.2010
PREIS: Mitglied GastroSuisse bzw. CHF 2'900.- inkl. Diplom

WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
9045 Zürich
Tel. 0848 377 111
weiterbildung@gastro.ch
www.gastro.ch

GASTRO-SUISSE
579318

Sprachaufenthalte

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

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse hotelleriesuisse

Ihr Vorteil - Weiterbildung neu mit

- interessanter Finanzierungsmöglichkeit durch den Landes-Gesamtarbeitsvertrag im Gastgewerbe
- und
- modularisierten Lehrgängen für die Berufsprüfung

Beginn: März 2011

**Chefkoch/-köchin
Restaurationsleiter/-in
Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft
Chef de Réception**

Informationstag: 05. Januar 2011, 14.00 – 16.00 Uhr in Weggis

Planen Sie Ihre Karriere mit uns! Wir führen Sie zu eigenständigen Fachausweisen und Diplomen. Rufen Sie uns an - wir beraten Sie gerne.

Hotel & Gastro formation, Höhere Berufsbildung
Eichstrasse 20, 6353 Weggis
Telefon 041 392 77 09, hbb@hotelgastro.ch, www.hotelgastro.ch

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse hotelleriesuisse

Ausschreibung der Berufsprüfungen 2011 für:

- ▲ Gastronomiekoch/-köchin
- ▲ Restaurationsleiter/-in
- ▲ Hauswirtschaftsleiter/-in

	Gastronomiekoch/-köchin	Restaurationsleiter/-in	Hauswirtschaftsleiter/-in
Prüfungsdaten	März 2011 Juni/Juli 2011	März/April 2011	März 2011
Prüfungsort(e)	Weggis	Weggis	Weggis und Interlaken
Prüfungssprache	Deutsch	Deutsch	Deutsch
Zulassungsbedingungen	Gemäss gültigem Reglement/Wegleitung vom 11. November 1998	Gemäss gültigem Reglement/Wegleitung vom 11. November 1998	Gemäss gültigem Reglement/Wegleitung vom 11. November 1998
Prüfungsgebühr	Die Prüfungsgebühr beträgt für diese drei Prüfungen Fr. 2100.- inklusive Materialkosten und Fachausweisregistergebühr. Fällig per Ende Dezember 2010.		
Anmeldung	Die Kursteilnehmer der verschiedenen Vorbereitungskurse erhalten die Anmeldeunterlagen im Kurs. Es wird die Reihenfolge des Eingangs der Anmeldungen berücksichtigt. Anmeldeschluss: 29. Oktober 2010 (Datum des Poststempels). Die Anmeldung erfolgt mit dem entsprechenden Formular an die folgende Adresse: Hotel & Gastro formation, Höhere Berufsbildung, Eichstr. 20, 6353 Weggis, Tel. 041 392 77 07, Fax 041 392 77 70		
Repetenten	Repetenten werden gemäss Reglement zur Prüfung zugelassen.		

Sämtliche Anmeldeunterlagen können auf www.hotelgastro.ch heruntergeladen werden.

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich

0800 880 830

adecco.ch

ÜBER FÜHRUNG

Gemeinsam

diskutieren

**Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement**

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung, Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Kinder/ Jugendbetreuung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kinderbetreuer/-in	Region Graubünden	J19226

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
LeiterIn Fleischabteilung	Region Basel	J19316
Nachportier	Region Oberwallis	J19362
Geschäftsführer/In	Region Zürich	J19416

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J19189
Praktikant/in Anlansorganisation	Region Mittelland (SO,AG)	J19190
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1414	Administration	45	CH	per sofort	D I E S
B1405	Allrounderin (Service, Hausdienst, Küchenhilfe)	28	CH	per sofort	D
B373	Arbeit im Gastro-Bereich	20	CH	per sofort	D F
B739	Chef de Bar, Bankett, Events	49	CH	per sofort	D E S
B275	Eventkoordinator / Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F I E S
B1381	Hotelfachassistentin, Service	23	DE	per sofort	D
B180	Housekeeping, Gouvernante	31	CH	per sofort	D
B731	Küchenchef	42	DE	per sofort	D F I E
B1374	Küchenchef	52	CH	per sofort	D F I E
B1395	Küchenchef / Chef de Cuisine	57	CH	per sofort	D F E
B1206	Marketing	34	CH	per sofort	D F E S
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B1392	Réception	29	CH	per sofort	D F E
B690	Réception/ Front Office	23	CH	per sofort	D F E
B354	Restaurant- Empfangs-, Bankettassistentin	24	DE	per sofort	D F I E T R
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B1378	Service/Housekeeping/Bar	32	DE	per sofort	D I 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 21. 9. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

One of the most beautiful towns in the world.

Willkommen im lokal besten und zugleich grössten First-Class-Hotel mit über hundert Komfortzimmern und Deluxe-Suiten an absoluter Top Lage. Der hervorragend ausgestattete Betrieb mit grossem Wellness-Bereich, Indoor-Pool, Saunen und Erlebnisbädern, diversen Restaurants sowie Conference-Center und Kids-Club gehört zu einer exklusiven CH-Hotelgruppen im Premium-Segment! Auch der attraktive Standort, ein weltbekannter CH-Ferienort, ist Teil des Erfolgsrezepts: Im entsprechenden europäischen Destinationsvergleich nimmt er regelmässig im Ranking einen Spitzenplatz ein.

Ziel der attraktiven Ganzjahresstelle: Sicherstellung eines reibungslos funktionierenden Front Desk & Front Office Managements, geschickte Führung der sechs- bis siebenköpfigen Crew, smarte Organisation des Check-in & -outs, Abwicklung administrativer Belange, Erreichung eines optimalen Auslastungsgrades durch tägliche Kontingentsverwaltung und guten Kontakten zu Geschäftspartnern. T's sowie zum Corporate Sales Office. Aspekte wie «how to manage rates» bzw. Begriffe wie «Yield» oder «Revenue Management» spielen eine wichtige Rolle.

Front Office Manager w/m

des grössten und lokal führenden 4**** Superior Hotels

Unter Ihrer dynamischen Leitung werden die Reception und die Lobby zu einer wichtigen Drehscheibe, zu einem beliebten Meetingpoint, der auf die anspruchsvolle internationale Kundschaft einen bleibenden positiven Eindruck hinterlässt. Auf Stufe Empfang und Rooms Division können Sie dank solider FOM-Praxis – Sie haben bereits als 1. oder 2. Chef de Reception gearbeitet – Akzente setzen. Anfragen für spezielle Anlässe, Tagungen, Bankette und Incentives werden durch Ihr Team entgegen genommen und zusammen mit dem Event Office bearbeitet.

Idealprofil: Sprachlich gewandte sympathische Hotelfachpersönlichkeit Typ Gastgeberin: D/E/F, weitere Fremdsprachen wie z.B. Italienisch sind von Vorteil, Flair für Zahlen; Führungserfahrung ist ein Muss. – Fühlen Sie sich wohl in der Rolle des sicher auftretenden Chef de Reception? Dann sind wir gespannt auf Sie. Am effizientesten für den Erstkontakt: Lebenslauf mit Foto per E-Mail einsenden oder ganz einfach anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende erreichen Sie Ihren Berater auf Mobile +41 79 402 53 00

Ihr Berater: Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources ConsultantsÜberlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Wellness oasis for beauty & care, paradise for body & soul

Eines der modernsten, unkonventionellsten Luxus-Design-Hotels Europas und eine der grössten Wohlfühlhabschaften der Schweiz – geprägt von einem inspirierenden Ambiente – verschmelzen zu einem ganzheitlichen Ansatz. Hier kommen Sie ins Spiel: Den gesamten Spa mit fünfzehn Mitarbeitenden leiten? Im Team hochgesteckte Ziele erreichen und selbst mit Hand anlegen? – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – einem mehrfach europä- und weltweit ausgezeichneten Top-Betrieb der Branche – herzlich willkommen.

Das infrastrukturell grosszügig und mit viel Liebe zum Detail konzipierte Resort mit Spitzengastronomie verfügt über einen architektonisch herausragend gestalteten Wellness-Bereich: Beeindruckende Badelandschaft inkl. In- und Outdoor Pool, Dampfbäder, Saunen, Erlebnisbädern, Beauty-Center, Hair Stylist, Massageräumen, Workout-/Fitnesspark, Gymnastik- und Aerobic-Pavillon. Dies inmitten einer unberührten Landschaft einer bekannten deutsch-schweizer Feriendestination auf einem wunderschönen Hochplateau gelegen vor herrlicher Alpenkulisse.

SPA Manager als Mitglied des Führungsteams w/m

eines Best-Performance Hotel Resorts 5**** Superior

Für diese spannende, sehr gästerorientierte Aufgabe bringen Sie einige Jahre Erfahrung aus einer ähnlichen Kaderfunktion mit, z.B. als LeiterIn Wellness oder auf Stufe Stellvertretung Spa Manager. Ihre Stärken liegen vorzugsweise in den Bereichen Massage oder Beauty Treatments; allenfalls Fitnesstraining. Auf Führungskompetenz wird grossen Wert gelegt. Im täglichen Umgang mit internationaler, anspruchsvoller Clientele sind gute D/E/F-Kenntnisse sehr hilfreich. Aspekte wie Work-Life-Balance, Selfness und Wellbeing sind Ihnen vertraut.

Als auf natürliche Art selbstbewusste und abgeklärte Persönlichkeit brennen Sie darauf Ihre wertvollen Erfahrungen aus der «Wohlfühl-Welt» in einem echten Wellnessparadies unter Beweis stellen zu können. Neue Ideen für die Weiterentwicklung und den Ausbau der Angebote werden positiv aufgenommen. Wenn Sie die ultimative Herausforderung suchen und sich angesprochen fühlen, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für den Erstkontakt genügt uns zunächst Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf – auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: +41 79 402 53 00.

Ihr Berater: Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources ConsultantsÜberlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.chWORK & GSTAAD
IN GSTAAD & WORKS FOR YOU

Den Gipfel Ihrer Karriere erreichen Sie bei uns dank der internationalen Spitzenhotellerie. Alle anderen Gipfel ganz bequem mit den 62 Bergbahnen unseres riesigen Skigebietes. Willkommen in Gstaad!

Look for the best hotel jobs:
www.youngstaad.ch

Für die Wintersaison 2010/11
oder länger ... suchen wir

Servicefachangestellte/n
Chef de partie/Sous chef

Reto Bumann
Hotel Bristol • 3906 Saas Fee
Tel. 027 958 12 12
info@hotel-bristol-saas-fee.ch
www.hotel-bristol-saas-fee.ch
Hotel: Trip Advisor Nr. 2

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäcker-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der
Helvetia Versicherungen

Engelgasse 9, 4052 Basel

suchen wir per sofort eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie übernehmen die gesamte Führung, die betriebswirtschaftliche Organisation und Weiterentwicklung des Betriebes sowie sämtliche verkaufsfördernde Massnahmen. Sie fungieren als Gastgeber an der Front als auch als Ansprechperson für die Auftraggeber. Zudem sind Sie für die Führung, Einsatzplanung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden zuständig. Im Weiteren sind Sie für die Einhaltung der Qualitätsstandards sowie der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Die Organisation von Aktivitäten, Spezialitätenwochen sowie Monatsabschluss und Inventur gehören ebenso zu Ihren Aufgabengebieten wie allgemeine administrative Arbeiten. Das Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant mit Sommerterrasse, einer Cafeteria, einem bedienten Direktionsrestaurant sowie Seminarräumlichkeiten. Zudem werden regelmässig Caterings durchgeführt.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine Führungspersönlichkeit, welche neue Ideen mit Energie verfolgt und sich selbst klare und anspruchsvolle Ziele setzt. Sie sind stets bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte zu verbessern, setzen angemessene Prioritäten und lösen Probleme systematisch. Sie fördern die Zusammenarbeit und die Weiterentwicklung des Teams und gehen konstruktiv mit Kritik um. Sie führen Ihre Mitarbeitenden mit Hilfe klarer Ziele und Spielregeln. Sie fördern und ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung. Neben dem Abschluss einer Hotelfachschule oder einer Weiterbildung zum eidg. dipl. Betriebsleiter bringen Sie mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie sehr gute IT-Kenntnisse mit. Im Weiteren verfügen Sie über ein Wirtspatent.

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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und À-la-carte-Restaurant suchen wir für kommende Wintersaison folgende bestversteuerte, motivierte Mitarbeiter:

Commis de cuisine

Servicemitarbeiter/in

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Vorab
z. H. Herrn G. R. Meiler
7017 Flims Dorf



Mitten in der Natur,
und alles andere als alltäglich.



Das typically Swiss Hotel-Restaurant Lej da Staz liegt am idyllischen Stazersee bei St. Moritz. 10 Hotelzimmer bieten alpine Behaglichkeit in privilegierter Abgeschiedenheit. Restaurant und Terrasse locken mit der ursprünglichen Engadiner Gemütlichkeit und typischen Gerichten aus der Region. Hier treffen sich Authentizität, Gastfreundschaft und Natur an einem der magischsten Plätze im Engadin.

Wir suchen in Jahresstelle eine/n

Geschäftsführer/in

Eintritt per Ende Januar 2011 oder nach Vereinbarung

Sie sind Gastgeber/in aus Überzeugung, ein Organisationstalent und verantwortlich, dass der Betrieb effizient geführt wird. Sie sind sprachgewandt D/I/E, kommunikativ, verfügen bereits über Erfahrung in einer Führungsposition (20 Mitarbeiter), sind motiviert, arbeiten selbstständig, zuverlässig und sind idealerweise zwischen 28 und 35/40 Jahre alt?

Interessiert? Qualifizierte Bewerber mit entsprechendem Anforderungsprofil richten Ihre ausführliche und aussagekräftige Bewerbung mit Foto bitte an:

Jürg Mettler Hotel MISANI • Via Maistra 70
CH-7505 Celerina-St. Moritz • mettler@lejdistaz.ch

HOTEL RESTAURANT «Lej da Staz» CH-7500 St. Moritz-Celerina
Tel. +41 (0)81 833 60 50 Fax +41 (0)81 833 91 93 www.lejdistaz.ch



Notre mandat est une entreprise dynamique, innovatrice et en plein essor active dans le secteur de la gastronomie, et qui jouit d'un grand succès au plan national. Pour un Restaurant à Fribourg, nous cherchons pour le 1^{er} décembre 2010 ou à parvenir une personnalité dotée d'un esprit d'entreprise pour occuper le poste de

Directeur(-trice)

Votre tâche principale consiste à diriger de manière indépendante le Restaurant. Vous exercez des responsabilités d'ordre opérationnel et organisationnel et vous souciez du bien-être de la clientèle. Vous aimez travailler en première ligne et vendez l'offre attrayante avec professionnalisme et amour du détail. Vous savez mener votre équipe dans le souci du respect de l'autre, et vous savez l'encourager et toujours la motiver.

Pour cette fonction de cadre exigeante et pleine de défis, notre client recherche une personnalité très créative et flexible dotée d'une capacité à s'imposer et de talents d'organisation. Ouvert/e d'esprit et facile à vivre, vous parvenez aisément à communiquer à tous les niveaux et à instaurer rapidement un solide rapport de confiance. Vous êtes titulaire d'un diplôme d'école hôtelière et/ou disposez d'une attestation de gestion indépendante d'un restaurant. Vous parlez couramment le français et si vous maîtrisez l'allemand et l'italien c'est un atout supplémentaire.

Notre client vous offre un challenge passionnant et intéressant dans lequel vous pourrez apporter vos propres idées et les mettre en pratique grâce à vos connaissances professionnelles. Une initiation rigoureuse, une équipe motivée, des conditions cadres optimales et de bonnes possibilités de carrière vous attendent.

Nous avons éveillé votre intérêt? Envoyez-nous votre dossier de candidature avec photo.

Bader Gastronomie & Consulting,
Madame Margherita Bonaventura,
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Téléphone 041 725 29 00, E-Mail: m.bonaventura@bagc.ch

Hotel **ALPENBLICK** GRINDELWALD

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir für die kommende Wintersaison (ab ca. 10. Dezember 2010) noch folgende MitarbeiterInnen:

HOFA / Hotelfachfrau Zimmermädchen Küchenhilfe Barmaid

Hotel Alpenblick, Vreni und Edi Bucher, CH-3818 Grindelwald
Tel. +41 33 853 11 05 e-mail: hotel@alpenblick.info
www.alpenblick.info

An traumhafter, sonniger Lage beim beliebten Ausflugsziel Gerzensee, in der Mitte zwischen Thun und Bern, am Südhang des Belpbergs gelegen

wird für den gepflegten und traditionsreichen

Landgasthof Bären in Gerzensee eine Pächterschaft (Pächterehepaar),

infolge Pensionierung der bisherigen, langjährigen Pächter, als Nachfolge gesucht.

Angebot:

- Gaststube mit 30 Plätzen
- Gartenterrasse mit 40 Plätzen
- Saal mit 60 Plätzen
- 15 Parkplätze
- Wirtswohnung (3½ Zimmer) + 3 Personalzimmer
- Ruhige und sonnige Lage

Ihr Profil:

- Jüngeres Pächterehepaar oder Pächtergemeinschaft
- Erfahrung in der erfolgreichen Führung eines Gastronomiebetriebs
- Gehobene Küche und Betrieb einer Gastwirtschaft
- Bereitschaft, hohe Dienstleistungsqualität und einen überdurchschnittlichen Kundenservice zu erbringen
- Kreativität für Gestaltung und Marketing
- Bereitschaft, langjähriges Pachtverhältnis einzugehen

Vertragsbeginn:

Per 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf die Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen bis am **16. Oktober 2010** unter folgender Chiffre 8548-4885 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

EUROPÄISCHER HOF HOTEL EUROPE ***

Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg treten Sie ein in den Europäischen Hof Hotel Europe. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und MitarbeiterInnen gleichermaßen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque.
Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison in 3^{er} Seminar- & Ferienhotel folgende qualifizierten und motivierten MitarbeiterInnen für die Abteilungen Front Office, Housekeeping, Restaurant & Küche:

Réceptionist/in

ab 1.11.10 oder nach Vereinbarung

Sie sind gästerorientiert und zeichnen sich für den reibungslosen Ablauf am Frontoffice verantwortlich. Ihre offene, zielorientierte und verantwortungsbewusste Persönlichkeit zeichnen Sie ebenso aus wie Ihre Berufserfahrung.

Etagengouvernante

ab 1.12.10 oder nach Vereinbarung

Hausangestellte (d) ab 1.12.10

für Zimmer/Lingerie, sowie allgemeine Reinigungsarbeiten

Servicefachangestellte (d/e) ab 1.11.10

Barmitarbeiterin (d/e) ab 1.12.10

Küchenchef ab 1.12.10 oder nach Vereinbarung

Jungkoch ab 1.12.10 oder nach Vereinbarung

Commis de Cuisine ab 1.12.10

Wir bieten Ihnen einen lebendigen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz, ein junges, aufgestelltes Team und internationale Gäste. Ihre vollständige Bewerbung mit Lichtbild senden Sie bitte an:

Europäischer Hof Hotel Europe

Herr Thomas Ditrich

Dorfstrasse 40

6390 Engelberg

www.hoteleurope.ch

Für unsere Gäste – eine Schöne Zeit!

SOLARIA

Feriersiedlung in Davos

Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den «eigenen 4 Wänden» und dem Dienstleistungskomfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage*** umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur luxuriösen eingerichteten Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Zur Unterstützung unseres Solaria-Teams suchen wir nach Vereinbarung

Mitarbeiter/in Réception 100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

- Administrative Arbeiten im Bereich Réception
- Aktiver Telefonverkauf des vielfältigen Angebots der Solaria (Apartments, Dienstleistungen, usw.)
- Entgegennahme von Reservierungsanfragen und Erstellen der Reservationskorrespondenz
- Sicherstellung der Qualitätsstandards im Bereich Reservation

Wir erwarten:

- Hotel-KV-Lehre oder vergleichbare Ausbildung und Erfahrung in einer ähnlichen Funktion
- Freude im Umgang mit internationaler Kundschaft
- Kenntnisse der Microsoft-Office-Programme sowie eines der gängigen Front-Office-Systeme, vorzugsweise «Protel»
- Kenntnisse von Reservierungssystemen (z. B. DeskLine)
- sowie weiterer Online Booking Engines
- Flair für aktives Revenue- & Yield Management
- Verkaufstalent und sehr gute Fremdsprachenkenntnisse (vor allem Englisch, weitere Sprachen von Vorteil)

Hotelfachfrau, für die Réception und das Housekeeping 100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

- Administrative Arbeiten im Bereich Réception
- Mitarbeit im Empfangsteam
- Mitarbeit im Housekeeping
- Kontrolle der Mitarbeitenden im Housekeeping
- Einarbeitung neuer Mitarbeitenden

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung einer Hotelfachschule oder Ausbildung als Ilofa
- Berufserfahrung mit selbstständigem Arbeiten und Organisieren
- Fließend in Deutsch und Englisch (Wort und Schrift)
- EDV-Kenntnisse, MS-Office (Protel von Vorteil)
- Mithilfe im Housekeeping
- Durchsetzungsvermögen

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbstständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
- Angenehmes Arbeitsklima
- Arbeitsplatz wo andere Ferien machen
- Zeitgemässe Entlohnung

Herr Stephan Huber, Geschäftsführer Solaria Feriersiedlung, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen für Ihre Fragen unter Tel. 081 416 35 35 oder stephan.huber@solaria.ch gerne zur Verfügung.

Die Gastronomiegruppe (ZfV)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. 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

Personalrestaurant der Syngenta

Schaffhauserstrasse, 4332 Stein

suchen wir per 01. Oktober 2010 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die Führung und Organisation des Betriebes. Dies beinhaltet die aktive Mitarbeit an der Front sowie in der Küche. Im Weiteren gehören die Warenpräsentation, die Aktionsplanung und die Erstellung von Offerten zu Ihren Aufgaben. Sie führen Verkaufsgespräche, bearbeiten die Food- und Non Foodbestellungen, erledigen die Tages- und Monatsabschlüsse sowie das monatliche Inventar, führen und schulen die Ihnen unterstellten Mitarbeitenden und erledigen allgemeine administrative Arbeiten. Zudem sind Sie für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich.

Ihr Profil: Sie bringen eine Ausbildung zum Koch sowie eine abgeschlossene Hotelfachschule oder eine betriebswirtschaftliche Ausbildung inkl. eines Wertpatents mit. Sie verfügen über Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie fundierte IT-Kenntnisse. Zudem beherrschen Sie die englische Sprache in Wort und Schrift und haben Erfahrung im Umgang mit internationaler Kundschaft. Sie entwickeln neue Ideen, verfolgen diese mit Energie und handeln im Interesse der Unternehmung. Sie sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte ständig zu verbessern und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft. Sie ermitteln systematisch die Bedürfnisse der Gäste und wägen Kosten-Nutzen-Aspekte vor Entscheidungen sorgfältig ab. Als Führungskraft vertreten Sie die Interessen der Unternehmung. Sie arbeiten von Montag bis Freitag in verschiedenen Schichten entweder von 06.00 - 15.30 Uhr, von 08.00 - 17.30 Uhr oder von 11.00 - 20.30 Uhr. Bei Spezialanlässen sind auch Einsätze am Wochenende möglich.

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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Füelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

info@zfv.ch, www.zfv.ch

GHMT

GRAND HOTEL MANAGEMENT TEAM

Innovative Management-Gesellschaft mit gebildeter Hotel-Beratung, bestehend aus einem Team von erfahrenen Berufstätigen des Bereiches. Für die bevorstehende Wiedereröffnung des Hotels Bernina in Samedan – St. Moritz werden Kandidaten für die folgenden Positionen gesucht:

HOTELDIREKTOR m/w

FRONT OFFICE MANAGER m/w

SALES EXECUTIVE m/w

RÉCEPTIONISTEN m/w

GOVERNANTE m/w

ETAGEN-SERVICE m/w

SAAL-VERANTWORTLICHE m/w

SERVICEFACHANGESTELLTE/KELLNER m/w

BARMAN m/w

KÜCHENCHEF m/w

SOUS-CHEF m/w

Anforderungen:

- Erfahrung in der 4****-Hotellerie
- Kenntnis vom leistungsmarkt (individuell und Gruppen) (für das Führungspersonal)
- Gepflegtes Auftreten
- Kenntnis der deutschen und italienischen Sprache, andere Fremdsprachen von Vorteil
- Microsoft-Office-Kenntnisse (für das Angestellten-Personal)
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- Führungsstarke Persönlichkeiten (für das Führungspersonal)
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten

Für einige Positionen sind Kost und Unterkunft vorgesehen. Die Kandidaten werden innerhalb 20 Tagen nach Erscheinen der Anzeige kontaktiert.

KENNTNISSE DER ITALIENISCHEN UND DEUTSCHEN SPRACHE FÜR ALLE POSITIONEN ZWINGEND.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto per E-Mail.
E-Mail: aurelio.tontini@ghmt.it
website: www.ghmt.it

www.titlis.ch

Leiter/in Finanzen / CFO Mitglied der Geschäftsleitung

Titlis. Der Berg hat Strahlkraft. Engelberg fasziniert. Die unglaublich schöne Bergwelt in nächster Nähe zum Mittelland vermag Tagestouristen und Feriengäste aus dem In- und Ausland zu begeistern... rund um's Jahr.

Titlis Rotair (Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG) ist eine der bedeutendsten und international bekanntesten Schweizer Bahnunternehmungen. Zur Unternehmensgruppe gehören auch innovative Immobilienprojekte, Hotel- und Gastronomiebetriebe und sie ist starke Partnerin und Hauptträgerin von Engelberg-Titlis Tourismus. Auf Ende Jahr resp. anfangs 2011 wird der langjährige CFO in den Ruhestand treten. Deshalb sind wir beauftragt, Sie als

Leiter/in Finanzen / CFO Mitglied der GL

anzusprechen. Titlis Rotair ist in der Verwaltung und Organisation sehr schlank und effizient aufgestellt. Der Fokus der Geschäftsleitung und der Mitarbeitenden (saisonale schwankend, rund 225 Mitarbeitende) ist voll auf den Gast und die permanente Optimierung der Attraktivität am Markt konzentriert. Als Finanzverantwortlicher sind Sie mitten im operativen Geschäft: Sie organisieren und verantworten das Finanz- und Rechnungswesen, was auch den Einsatz im operativen Buchhaltungsbereich vorsieht, sowie das Controlling und IKS. Sie sind das betriebswirtschaftliche Gewissen in bahntechnischen

Fragen, in Gastronomie und Logistik genauso wie in Strategiefragen. Sie gehen bei allen Themen in die Tiefe, erkennen Chancen und Risiken – Sie sind Sparringpartner, Entwickler, Macher. Unkompliziert, mit Bodenhaftung.

Wir wenden uns an einen vielseitigen Betriebswirtschaftler, der bereits in verantwortlicher Position den Finanzbereich einer KMU organisiert und geleitet hat. Ideal wäre Erfahrung aus einer gewerblichen/technisch-industriellen Unternehmung. Sie sind bilanzsicher, controllingstark und vertraut mit Swiss GAAP FER. Idealerweise bringen Sie auch Erfahrung im Umgang mit der Börse sowie im Personal- und Versicherungswesen mit.

Die Führung von Titlis Rotair steht vor einem Generationenwechsel: Auch von der neuen Crew wird Gestaltungswille, Innovationskraft, unabhängiges Engagement und volle Identifikation mit Engelberg erwartet. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kontakt: Markus Theiler
René Barmettler

Jörg Lienert AG
Unternehmensberatung
in Personalfragen
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT

SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



SCHWEIZERHOF BERN

Seit 150 Jahren ist das Hotel Schweizerhof Bern ein Begriff für Kunden aus aller Welt. Im April 2011 eröffnet das Traditionshaus in neuem Glanz seine Pforten, in modern - elegantem Design wird es zum führenden, persönlich geführten Luxushotel und Business-Treffpunkt der Schweizer Bundeshauptstadt.

Im neuen «Schweizerhof» entstehen 100 grosszügig angelegte Zimmer und Suiten. Die einmalige Lage unmittelbar beim Bahnhof macht den «Schweizerhof» mit seiner modernen Infrastruktur - über 800 Quadratmeter Konferenzräumlichkeiten und ein hochstehendes Businesscenter mit kleineren, vollständig ausgestatteten Räumlichkeiten - zum idealen Seminar- und Konferenz-Hotel. Integrierender Bestandteil des neuen «Schweizerhof» ist die traditionsreiche Brasserie «Jack's».

Möchten Sie zu unserem Kaderteam der ersten Stunde zählen und das Pre-Opening aktiv mitgestalten? Wir suchen passionierte Gastgeber, welche einen teamorientierten Führungsstil pflegen und sich durch unternehmerisches Denken und Handeln auszeichnen. Wenn noch ein überdurchschnittlicher Leistungsausweis Ihr Profil abrundet und Sie ein Profi Ihres Faches sind, dann sind Sie die richtige Person.

Wir suchen nach Vereinbarung

FRONT OFFICE MANAGER (M/W)

Führung des gesamten Front-Office Bereichs, Organisation und Planung Front-Office Bereich, Rekrutierung der Mitarbeiter in Ihrem Bereich, Inbetriebnahme und Stammdatenerfassung PMS Software, aktive Mithilfe im Projekt

FOOD & BEVERAGE MANAGER (M/W)

Führung des gesamten F&B Bereichs ab der Eröffnung im April 2011, Organisation und Planung F&B Bereich, Rekrutierung zusätzlicher Mitarbeiter zur Ergänzung des Teams, Inbetriebnahme und Stammdatenerfassung der Catering Software, aktive Mithilfe im Projekt

LEITER FINANZEN & HR (M/W)

Führung der HR Bereiche, Einführung der Buchhaltungssoftware, selbständige Führung der Finanzbuchhaltung und des Controllings inkl. Budget, Erstellung der Unternehmensreglemente und -richtlinien, enge Zusammenarbeit mit dem CFO der QDHP Swiss Management AG

MITARBEITER HR (M/W)

Einführung und Stammdatenerfassung der Mitarbeitersoftware, Rekrutierung der Mitarbeiter, Aufbau Mitarbeiterschulungsprogramm, Aufbau der Mitarbeiter Administration

Wenn Sie an einer dieser anspruchsvollen und herausfordernden Positionen interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Herr Michael Thomann, General Manager, per Email sales@schweizerhof-bern.ch gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Schweizerhof Bern
Herrn Michael Thomann
Bahnhofplatz 11
3001 Bern
www.schweizerhof-bern.ch

Per 15. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung in Saison oder Jahresstelle suchen wir folgende Teamplayer:

Souschef m/w Stv. Chef de Service m/w Servicemitarbeiter m/w Hilfsbursche

Herr Thomas Mehlhorn, Küchenchef und Ines Säging, Stv. Direktorin freuen sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf.

**** Ferien- & Seminarhotel Sântis · CH-9657 Unterwasser
Telefon: +41 (0)71/998 50 20 · saentis@beutler-hotels.ch
Ein Hotel der Beutler Hotel Gruppe



Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Wintersport!

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 5. April 2011 folgende Mitarbeiter/innen:

CHEF DE PARTIE – TOURNANT COMMIS DE CUISINE SERVICEFACHANGESTELLTE (w) ZIMMERMÄDCHEN/ALLROUNDERIN

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49.

www.walliser-spycher.ch
E-Mail: mail@walliser-spycher.ch

Hotel*** Toggenburg Wildhaus

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Haben Sie Flair für die traditionelle, sowie die italienische Küche? Dann könnten Sie schon bald unser neuer

Küchenchef (in)

sein. In unserem Familienhotel mit 50 Betten und einer regen Restauration, führen Sie ein kleines Team mit 6 bis 8 Mitarbeitern. Kreativität, Menuplanung, Einkauf, Hygiene- und Qualitätskontrolle sind Ihnen geläufig. Sie arbeiten gerne aktiv am Herd und verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren. Idealerweise 25 – 35 Jahre. Eintritt per 1. Dezember oder nach Absprache. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Toggenburg
Peter Am, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071/998 50 10
toggenburg@beutler-hotels.ch

Für unseren traditionsreichen Betrieb (Nähe Lenzheide) suchen wir für die Wintersaison ab 1. Dezember 2010

Servicefachfrau

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Posthotel Churwalden
Frau Eileen Schilling, Hauptstrasse 99
7075 Churwalden, Tel. 081 382 02 82
E-Mail: info@posthotel-churwalden.ch

Wallis★Tourismus

Maison du Valais - rue Pré-Fleuri 6
Postfach 1469 - CH-1951 Sion
T. +41 (0)27 327 35 70 · F. +41 (0)27 327 35 71
info@valais.ch · www.valais.ch

Das Wallis gehört zu den attraktivsten Ferienregionen im Alpenraum. Das vielfältige Angebot, die einmalige Natur- und Bergwelt begeistern die Gäste jeden Tag aufs Neue.

Zur Ergänzung von unserer Geschäftsleitung suchen wir eine(n)

Leiter/in Partnermarketing

Als Leiter/in Partnermarketing werden Ihnen weitreichende Kompetenzen und Aufgaben übertragen. Sie sind an der Umsetzung der Tourismuspolitik des Kantons Wallis beteiligt. Der laufende Restrukturierungsprozess in der Tourismusbranche wird durch Sie unterstützt. Sie arbeiten eng mit den touristischen Partnern und Leistungsträgern zusammen und unterstützen diese, damit das Wallis als gastfreundliche Destination mit qualitativ hochstehenden Angeboten und Dienstleistungen wahrgenommen wird.

Anforderungsprofil:

- ★ höhere betriebswirtschaftliche Ausbildung (Betriebsökonom FH, Universität, dipl. Marketingleiter/in oder Tourismusexperte/in oder gleichwertige Ausbildung)
- ★ erfolgreicher Marketing-Leistungsausweis in leitender Stellung im Tourismus
- ★ Sprachen: Muttersprache französisch oder deutsch, mit ausgezeichneten Kenntnissen der jeweils anderen Sprache. Sehr gute Englischkenntnisse (weitere Sprachen sind erwünscht)
- ★ hervorragende touristische Kenntnisse vom Wallis
- ★ hohe Erfahrung und Kenntnisse bei der Einführung von neuen Kommunikations-Technologien
- ★ Idealalter: 35 - 45 Jahre

Persönliche Qualitäten:

- ★ engagierte, kommunikative, ideenreiche und teamfähige Persönlichkeit
- ★ erfolgsorientiertes Denken und Handeln, Durchsetzungsvermögen

Was wir bieten:

- ★ vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit
- ★ interessante und zeitgemässe Arbeitsbedingungen

Stellenantritt: Sofort oder nach Übereinkunft

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:

Wallis Tourismus, Herr Herbert Volken, Präsident, Pré-Fleuri 6, 1950 Sion
Für allfällige Auskünfte steht Ihnen Urs Zenhäusern, Direktor, Tel. 027 327 35 65, gerne zur Verfügung.



Wallis
Quelle der Alpen

HOTEL CHESA GUARDALEJ

Stüva
dal Postiglian

PIANO BAR

Restaurant
Jenäsch

Wir suchen Sie!

Das 4-Stern-Superior-Hotel Chesa Guardalej mit 92 Zimmern und Suiten, mit 3 Restaurants, lebhafter Piano-Bar sowie attraktivem Wellnessbereich «Aquadle» sucht eine/n

Chef de réception m/w

in Jahresstellung

Sind Sie mit Leib und Seele ein/e charmanter/r Gastgeber/in und lieben den Umgang mit internationalen und anspruchsvollen Gästen? Haben Sie sich in der Hotellerie aus- und weitergebildet und verfügen über mehrjährige Berufserfahrung im Front-Bereich? Liegen Ihre Stärken in der Organisation und der Dienstleistungsbereitschaft, und bringen Sie Führungserfahrung mit? Wenn all dies zutrifft, und Sie dazu auch flexibel und belastbar sowie äusserst pflichtbewusst sind, ein sicheres Auftreten haben und neben Ihrer Muttersprache Deutsch noch über sehr gute Sprachkenntnisse in E und I verfügen, dann suchen wir genau Sie zum nächstmöglichen Eintritt.

Wir freuen uns auf Sie!

Unter dem Dach der Chesa Guardalej:
Massagepraxis S. Fechner, Beautycenter
Ivo's Sport & Skishop & Geschenkboutique
Kunstgalerie

ENGADIN GOLF
HOTEL



Hotel Chesa Guardalej · CH-7512 Champfèr-St. Moritz
Martina Pauchard · Mitarbeiterwesen
Tel: 081 836 63 00 · Fax: 081 836 63 01
martina.pauchard@chesa-guardalej.ch
www.chesa-guardalej.ch

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich
0800 880 830 adecco.ch

Attisholz RESTAURANT

Mitten in der Natur und doch in nur fünf Minuten von Solothurn zu erreichen, liegt das Restaurant Attisholz.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine(n)

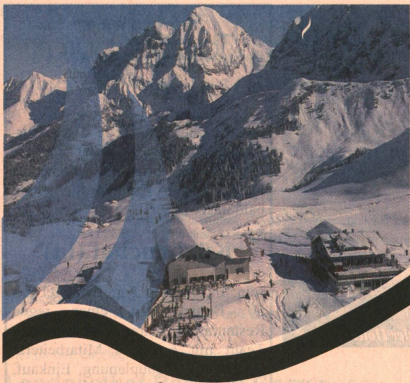
Restaurationsfachangestellte(n)

der/die für das Wohl unserer Gäste in unserem Gourmetrestaurant sorgt (17 Punkte GaultMillau).

Wann dürfen wir Sie kennenlernen?
Schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung gerne auch per Mail: info@attisholz.ch oder rufen Sie uns an 032 623 06 06. Wir informieren Sie gerne. www.attisholz.ch

REGULA UND JÖRG SLASCHEK-HÜGLI
4533 RIEDHOLZ
T 032 623 06 06 F 032 623 06 07
info@restaurant-attisholz.ch

Montag und Dienstag Geschlossen



Für unser neu umgebautes Free-Flow Restaurant mit angrenzender Schirmpark suchen wir ab Mitte Dezember für die Wintersaison 2010/11

Sous-Chef / Jungkoch (m/w CH)
Barmitarbeiter/in mit Erfahrung im Gastgewerbe

Sie sind frontorientiert und schätzen den Umgang mit den Gästen. Wir bieten Ihnen eine Unterkunft im Haus, ein vergünstigtes Skilabo und allem voran eine erlebnisreiche Wintersaison. Weitere Informationen über unser Haus finden Sie auf www.hahnenmoos.ch.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Adelboden – Lenk... dank!

Berghotel Hahnenmoospass AG | Bernhard und Marianne Sport-Beutler
CH-3715 Adelboden | Telefon +41 (0)33 673 21 41 | info@hahnenmoos.ch

Saas Fee

Mitten im Gletscherdorf Saas Fee, umrahmt von imposanter Bergwelt, befindet sich unser heimeliges Familienhotel mit 50 Betten sowie dem gut besuchten rustikalen A-la-carte-Restaurant mit Sonnenterrasse.

Die Einzigartigkeit unseres Betriebes macht die Herzlichkeit aus, unterstützt von unserem Motto: «Hier sind Sie bei Freunden zu Gast!»

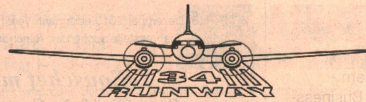
Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir für die kommende Wintersaison oder länger:

- **erfahrene Servicefachkraft so wie**
 - **freundliche/r Servicemitarbeiter/in**
- (gerne lernen wir Sie an)

Besuchen Sie unsere Homepage: www.hotel-tenne.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel-Restaurant Tenne
Fam. Richard u. Emanuela Berthold-Bumann
3906 Saas Fee, Tel. 027 957 12 12



Fasten Seat Belts, it's Check-in Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurant-konzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Front-Office-Mitarbeiter/in

(Vollzeit oder Teilzeit)

Sind Sie interessiert, in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerclub nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung an der Rezeption und im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwarten Sie ein junges, dynamisches Team und viele interessante und abwechslungsreiche Events.

Servicemitarbeiter/in

(Vollzeit oder Teilzeit)

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben.

Zur Ergänzung unserer Galley Crew brauchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch einen

Koch (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und könnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen, mit Vorteil auch in der «Cook & Chill»-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit, im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. 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 Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung, Frau Tina Sotermann.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattpburg
www.runway34.ch E-Mail info@runway34.ch
Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16



Das 4*-Hotel La Margna zwischen See und Ortskern von St. Moritz lädt ein in eine Kulisse zwischen Engadiner Wohnkultur und klassischer Architektur. Mitarbeiter, welche die ungewohnten, dem Mitmenschen zugewandten und weltoffenen Werte der Gastfreundschaft leben, die einheimische Hoteliersfamilie sowie authentische Materialien und Produkte machen aus einem Aufenthalt in unserem Hause ein einzigartiges Erlebnis. In 58 Zimmern geben wir den individuellen Wünschen unserer Gäste nach echten Alpenferien Raum.

Unsere Restaurants

Salle Nicolaus Hartmann – cuisine brut

Im Restaurant Salle Nicolaus Hartmann erleben unsere Gäste die «grande hôtellerie» entspannt im Heute: Moderne Aromen und zeitlose Kochkunst im kontemporär interpretierten klassizistischen Rahmen.

Den Gästen mit Halbpension-Arrangements bieten wir hier die volle Auswahl von bis zu 11 täglich wechselnden Kreationen, welche auch das A-la-carte-Angebot bilden.

Stüvetta – cuisine alpine

Das Restaurant Stüvetta lädt zur Neuentdeckung der traditionellen Gerichte des Alpenbogens ein. Leicht interpretiert und spannend kombiniert aus den besten Produkten der Region in authentischem Ambiente.

Offene Stellen

Réceptionist/in

Hotelerfahrung und mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F)

Night Auditor

mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F), Hotel- und EDV-Erfahrung

Sous-Chef

Commis/Demi-Chef de Partie

Gastgeber/in Restaurant Stüvetta – cuisine alpine
mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F)

Gastgeber/in Bar

mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F)

Chef de Rang Salle Nicolaus Hartmann

mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F)

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel La Margna, Familie Schweizer-Pitsch, Via Serlas 5, 7500 St. Moritz
Telefon 081 836 66 00 / Fax 081 836 66 01 / info@lamargna.ch
www.lamargna.ch



Das Hotel Bellevue-Terminus bietet ein grosses und abwechslungsreiches Angebot für seine Gäste sowie vielseitige Aufgaben für seine Mitarbeiter. Für die kommende Wintersaison 2010/11 suchen wir noch verschiedene, junge, dynamische, extraordinary Teamplayer...

... ab November einen gelernten **Koch (m/w)** und einen **Jungkoch (m/w)**, die von Burger bis Filet und von Bankett bis à la carte alles kochen können und dabei jeden glücklich machen.

... ab Dezember einige mit allen Wassern gewaschene, fixe, freundliche, lustige, dem Nachtleben verfallene, sehr viel Arbeit leistende, absolut teamfähige **Service-Barmitarbeiter für das Yucatan (m/w)**, die vom Après-Ski, über den Speise-service bis zur Party alles gerne machen und auch können.

... ab Dezember **Service-Barmitarbeiter für das Buena Vista (m/w)**, die sich für Kaffee- sowie Weinkultur interessieren und sie gerne präsentieren, einen so schönen Service bieten, dass er der Lounge und seinen edlen Produkten gerecht wird, natürlich immer freundlich sind und gepflegte Umgangsformen haben.

Alle Bewerber sollten sich in einem unkonventionellen, internationalen Team wohl fühlen, fließend Deutsch sprechen, loyal und ehrlich sein, mit einem guten Sinn für Humor.

Gespannt warten wir auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder E-Mail.

Roger Filliger und Sina Hilsenbeck, Bahnhofplatz, 6390 Engelberg
r.filliger@bellevue-terminus.ch, s.hilsenbeck@bellevue-terminus.ch

Hotel Bellevue-Terminus | Bahnhofplatz | CH-6390 Engelberg
Fon +41 (0)41 639 68 68 | Fax +41 (0)41 637 44 49
www.bellevue-terminus.ch



Brigels – Geheimtip im Bergtourismus.

Brigels, der kleine und feine Ferienort in Graubünden, entwickelt sich zielorientiert und kontinuierlich. Oder wussten Sie schon das Brigels zu den Orten mit der längsten Sonnenscheindauer der Schweiz gehört? Oder dass der ADAC Brigels mit dem 1. Platz als Skigebiet in der Schweiz unter "klein und fein" gekürt hat? Einen Golfplatz wo auf einem einmaligen Panorama-Plateau liegt? Oder den "Aul Scatlè", der höchstgelegene Fichtenurwald Europas?

Lust auf eine Neueröffnung?

Dann starten Sie mit uns durch wir bieten unseren Gäste eine exklusive Ambiente mit neuen Suiten und Zimmer, Köstlichkeiten aus Küche und Weinkeller, ein neuer Spa sowie die Herzlichkeit von Ihnen....

Aus diesem Grund suchen wir Sie und haben folgende Saison/Jahresstellen zu besetzen:

- Réceptionist/in
- Réceptionspraktikant/in
- Kosmetikerin/Masseurin
- Chef de Bar
- Barmitarbeiter/in
- Serviceleiter/in
- Commis/Chef de partie
- Servicemitarbeiter/in
- Küchenmitarbeiter
- Commis/Chef de Rang

Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen per Post oder E-Mail:
Brigels Gastro AG, LA VAL bergspa hotel brigels, 7165 Brigels
Familie Faber oder an hotel@laval.ch

CH-7165 BRIGELS | TEL. +41 (0)81 929 26 26 | FAX +41 (0)81 929 26 27 | HOTEL@LAVL.CH | WWW.LAVL.CH



Suchen Sie die «etwas aussergewöhnliche» Arbeitsstelle? Bei uns finden Sie diese!

Für unser Bergrestaurant, mitten im Skigebiet von Obersaxen auf 1719 m. ü. M., suchen wir für die Wintersaison 2010/11 noch folgende MitarbeiterInnen zur Ergänzung unseres jungen, kollektiven Teams:

- Schneebar:** aufgestellte und verantwortungsbewusste MitarbeiterInnen
Küche: Koch/Köchin, Hilfskoch/-köchin, Officemitarbeiter/in
Restaurant: Kellner/in, Buffetmitarbeiter/in
SB Restaurant: Kassierer/in

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf, sind Sie motiviert und bereit für einen anspruchsvollen und interessanten Arbeitsplatz? Dann sind Sie bei uns richtig! Senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto an die folgende Adresse:

Bergrestaurant Wali, S.-G. Stegmaier
CH-7134 Obersaxen GR, oder rufen Sie uns an.

Tel. +41/81 933 16 95
Fax +41/81 936 10 25
bergrestwali@gmx.ch
www.bergrestwali.ch



Familie Ch. & P. Willen, Dorfstrasse 22, CH-3715 Adelboden
Telefon +41 (0)33 673 21 51 Fax +41 (0)33 673 21 90
www.baeren-adelboden.ch hote@baeren-adelboden.ch

In unser Hotel-Restaurant mit 25 Betten im Herzen von Adelboden mit anspruchsvoller à-la-carte Restauration und innovativer Küche suchen wir

Servicefachangestellte w/m
mit Ausbildung/Berufserfahrung
Koch (Entremetier) w/m

Stellenantritt mitte Dezember 2010

Sie üben Ihren Beruf mit Begeisterung aus, Kreativität und Engagement sind Ihnen ebenso selbstverständlich wie eine gute Zusammenarbeit in einem motivierten Umfeld, dann sind Sie die zukünftige Verstärkung in unserem Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Anruf.
Familie Christine & Peter Willen



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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:
eine/n Servicefachangestellte/n (D/F/E)
im Seminarbereich

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

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

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



Für die kommende Wintersaison ca. ab 18. 12. 2010 suchen wir noch folgende MitarbeiterInnen für unseren Familienbetrieb:

SERVICE
Mitarbeiter/in für unseren
Speisesaal und Hotelbar

KÜCHE
Jungkoch/-köchin in kleiner Küchenbrigade

REZEPTION
Rezeptionspraktikant/in

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte zur Verfügung.

HOTEL REGINA TERME
Fam. E. Loretan-Possa
CH-3954 Leukerbad

Tel. 0041 027 472 25 25, Fax 0041 027 472 25 26
info@reginaterme.ch www.reginaterme.ch

E Job um Schnee, was wotsch no meh!
Berggasthaus Gobeli an der Rinderberg-Skipiste, 3770 Zweisimmen Restaurant, Sonnenterrasse, 35 Gästebetten, sucht für Wintersaison 2010/11 zur Ergänzung des Teams folgende tüchtige und freundliche MitarbeiterInnen

Servicefachangestellte und KellnerInnen

Selbstständige Führung einer Servicestation im Haus, Gratis-Skiabo Rinderberg.

Es freut sich auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Fam. Wagner, Schmiedengasse 1,
3377 Walliswil Wangen, Tel. & Fax
032 631 21 74, www.gobeli.ch



WIR, ein junges und kleines Team mit viel Witz, suchen ab Dezember 2010

Servicefach- Angestellte (w) 100%

Deutsch sprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktkassio.

Unser Restaurant ist mitten im Schneessportgebiet Adelboden-Lenk, dank...!

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich.

Therese Aellig, Restaurant Wildstrubel
Kreuzgasse 8, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 07, Fax 033 673 21 11
www.restaurant-wildstrubel.ch



Arosa**** Golf- & Sporthotel

Für unser schönes 4*-Hotel an privilegierter Lage, mit 110 Betten und verschiedenen Spezialitätenrestaurants suchen wir für die bevorstehende Wintersaison 2010/11 noch folgende Mitarbeiter

Réception: Chef de Réception
(evtl. als Jahresstelle)

Service: Chef de Rang
Demi Chef de Rang
Commis de Rang

Küche: Commis de Cuisine

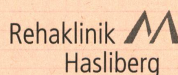
Wellness: Masseur/Masseuse

Um ein Teil unseres Teams zu werden, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder elektronisch an folgende Adressen:

Golf- & Sporthotel Hof Maran
Herr Thomas Häring
Direktor & Gastgeber
Postfach 274
7050 Arosa
Tel. 081 378 51 51
Fax 081 378 51 00
E-Mail: hof@hofmaran.ch
www.hofmaran.ch



Zentrum für Rehabilitation und Erholung



Wo Patienten auch Gäste sind ...

Die Rehaklinik Hasliberg ist eine Klinik für orthopädische und kardiale Rehabilitation. Unsere Restauration verfügt die Patientinnen und Patienten, Mitarbeitende und externe Gäste.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. November 2010 oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r

Arbeitspensum 100 %

- Wir erwarten von Ihnen
- gute Berufserkenntnisse
 - eine selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise
 - angenehme Umgangsformen und hohe Sozialkompetenz
 - Offenheit für etwas Neues

- Sie finden bei uns
- ein engagiertes Team, das sich auf Ihre Mitarbeit freut
 - einen interessanten Arbeitsplatz
 - Förderung der Fachkompetenz
 - geregelte Arbeitszeit
 - gute Sozialleistungen

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Rehaklinik Hasliberg AG
Rita Abegglen, Leiterin Personal
CH-6083 Hasliberg Hohfluh
Telefon +41 33 972 55 55
rita.abegglen@rehaklinik-hasliberg.ch
www.rehaklinik-hasliberg.ch



Die führende Privatklinikgruppe Hirslanden setzt mit ihren Kliniken Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen im Mittelpunkt.

Für die Klinik Hirslanden suchen wir nach Vereinbarung eine Persönlichkeit als

CHEF DE PARTIE 100%

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung
- Erfahrung als Chef de Partie auf verschiedenen Posten
- Erfahrung in renommierten Betrieben
- Freude an einer selbstständigen und verantwortungsvollen Aufgabe
- Teamfähig, flexibel und unternehmerisches Denken
- Gute Deutschkenntnisse

Ihre Hauptaufgaben

- Selbstständige Führung eines Küchenpostens
- Sicherstellung der Qualität der Speisen
- Einhaltung und Umsetzung des Hygienekonzeptes

Regelmässige Arbeitszeiten sowie Abend- und Wochenenddienste gehören zu dieser Tätigkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Albert Hubmann, Küchenchef, T 044 387 25 21, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik Hirslanden Mina Russo, Personalverantwortliche, Witlikstrasse 40, 8032 Zürich
T 044 387 24 18 F 044 387 24 16 mina.russo@hirslanden.ch www.hirslanden.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!

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hoteldirektorin für Ägypten	International	J19424
Vizedirektor	Region Bern	J19398
Stv. Geschäftsführerin	Region Oberwallis	J19313
Geschäftsführer	Region Bern	J19354
Direktionsassistent/in	Region Oberwallis	J19338

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlassleiter/in	Region Zürich	J19376
Fischverkäufer/in	Region Zürich	J19359

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist m/w	Region Zentralschweiz	J19202
Front Office Manager/in	Region Bern	J19396
Chef de réception (m,w)	Region Bern	J19397
Réceptionist/-in	Region Basel	J19335
Receptionistin	Region Zürich	J19426
Praktikant/in Rezeption	Region Graubünden	J19327
Front Office Mitarbeiter/in	Region Zürich	J19378
Réceptionist	Region Zürich	J19205
Teamleiter(in) User Relations	Region Zürich	J19381
Anfangsrezeptionistin	Region Graubünden	J19322
Chef de réception	Region Zentralschweiz	J19318
Night Audit Teilzeit 20%	Region Zürich	J19427
Night Auditor	Region Zürich	J19198
Réceptionist	Region Graubünden	J19223
Praktikant/in Rezeption	Region Zentralschweiz	J19363
Receptionistin	Region Bern	J19356
Receptionistin	Region Zürich	J19411
Doorman/Chasseur	Region Zürich	J19191
Réceptionist/in	Region Mittelland (SOAG)	J19343
Réceptionist/in	Region Oberwallis	J19340

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Trainee (m)	Region Zürich	J19369
Restaurantleiter	Region Zürich	J19375
Vizedirektor	Region Bern	J19394
F&B Assistent/in	Region Oberwallis	J19187
Betriebsassistent	Region Bern	J19350
Food & Beverage Assistant (m/w)	Region Bern	J19405

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Graubünden	J19317
Chef Tourmant	Region Zürich	J19386
Pâtissier	Region Oberwallis	J19387
LeiterIn Fleischabteilung	Region Basel	J19315
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J19419
Koch w/m	Region Zürich	J19828
Chef de Partie	Region Zürich	J19421
Küchenchef (England - Sussex)	International	J19364
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J19321
Jungkoch	Region Oberwallis	J19383
Chef de partie	Region Oberwallis	J19382
Chef pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	J19186
Chef Pâtissier	Region Zürich	J19379
Sous-Chef (m/w)	Region Bern	J19415
Chef de Partie	Region Bern	J19380
Sous-Chef	Region Zürich	J19377
Patissier	Region Bern	J19423
Pâtissier m/w	Region Zürich	J19400
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich	J19206
Koch	Region Bern	J19339
Chef de Partie Pâtisserie	Region Bern	J19358
Küchenchef/ in	Region Schaffhausen	J19430
Diätkoch/köchin	Region Zürich	J19429
Sous-chef (Luxury river cruise liner)	International	J19209
Küchenchef	Region Graubünden	J19422
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J19210
Commis de cuisine	Region Zürich	J19213
Chef de Partie/Alleinkoch	Region Zürich	J19366
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J19345
Chef de partie	Region Bern	J19346
Sous-chef	Region Oberwallis	J19410

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie (w/m)	Region Zürich	J19385
Küchenchef/in (Luxury river cruise liner)	International	J19406
Commis de cuisine	Region Bern	J19355
Koch für temp. Einsatz	Region Bern	J19353
Koch für temp. Einsatz Catering	Region Bern	J19352
Chef de partie	Region Bern	J19357
Chef de partie	Region Bern	J19395
Küchenchef in London	International	J19420
Chef de Partie Tournant (w/m)	Region Graubünden	J19227

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de service m/w	Region Zürich	J19370
Chef de service (m)	Region Zürich	J19203
Chef sommelier/sommelière	International	J19184
Chef de vin	Region Oberwallis	J19185
Commis de rang	Region Oberwallis	J19188
Servicemitarbeiter (m/w) 60-80%	Region Zürich	J19204
Servicemitarbeiter/Praktikant (m/w)	Region Bern	J19200
Servicemitarbeiter(in)	Region Mittelland (SOAG)	J19207
Demi-chef de rang	Tessin	J19208
Restaurantmanager Assistent/in	Region Oberwallis	J19211
Commis de Service (m/w)	Region Graubünden	J19225
Chef de rang	Region Graubünden	J19314
Chefs de rang	Region Oberwallis	J19320
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J19319
Demi-chef de rang (England - London)	International	J19324
Rest. Manager/in (England - Wiltshire)	International	J19325
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J19360
Chef de rang	Region Bern	J19336
Chef de rang	Region Oberwallis	J19337
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J19341
Serviceaushilfen/VIP Hostessen	Region Bern	J19342
Serviceaushilfen	Region Bern	J19344
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SOAG)	J19347
Servicefachangestellte	Region Bern	J19348
Serviceaushilfen	Region Mittelland (SOAG)	J19351
Commis de rang	Region Zürich	J19367
Chef de service Bankett/m	Region Zürich	J19368
Bankett-Aushilfe	Region Zürich	J19372
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J19374
Serviceangestellte(n)	Region Oberwallis	J19384
Servicefachangestellte(n)	Region Oberwallis	J19385
Restaurantleiter	Region Zürich	J19399
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J19401
Chef de Rang	Region Bern	J19404
Bankettaushilfe m/w	Region Zürich	J19402
Chef de service (England)	International	J19408
Restaurantleiter/in	Region Oberwallis	J19409
Zwei MitarbeiterInnen	Region Ostschweiz	J19413
Gastro-AllrounderInnen	Region Ostschweiz	J19412
Chef de rang	Region Graubünden	J19417
Chef de rang	Region Bern	J19418
Gastgeber /in	Region Schaffhausen	J19428

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Responsable séminaires-banquets	ganze Schweiz	J19214
Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J19224
Leiter/in Bar	ganze Schweiz	J19349
Event ManagerIn	Region Bern	J19414
Barfachangestellte	Region Graubünden	J19328

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Hofa	Region Oberwallis	J19407
Gouvernante (w)	Region Zentralschweiz	J19201
Portier/ Ablöse Officemitarbeiter (m)	Region Zürich	J19373
Leiterin Hauswirtschaft	ganze Schweiz	J19222
Hauswirtschaftsleitung für Ägypten	International	J19425
Anfangsgouvernante	Region Oberwallis	J19212

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sommelier/Sommelière junior (England)	International	J19361

Suisse romande

Svizzera italiana

Valais **★** tourisme

Maison du Valais - rue Pré-Fleuri 6
case postale 1469 - CH-1951 Sion
T. +41 (0)27 327 35 70 - F. +41 (0)27 327 35 71
info@valais.ch - www.valais.ch

Le Valais fait partie des régions touristiques les plus attractives des Alpes. Il offre, à ce titre, une diversité exceptionnelle de sites naturels et les plus prestigieux sommets de l'arc alpin. Aussi, vacanciers et touristes peuvent-ils, chaque jour, y faire une découverte nouvelle.

Pour compléter notre équipe de direction, nous recherchons un(e)

Chef(fe) marketing-partenaires

En tant que dirigeant de ce secteur, vous aurez à démontrer des compétences et à assurer des tâches du plus haut niveau. Vous participerez à l'évolution de la politique touristique du canton du Valais. Le processus actuel de renouvellement des structures du tourisme valaisan en fera expressément partie. Vous travaillerez en étroite collaboration avec les partenaires responsables des offices locaux et autres fournisseurs de prestations.

Profil souhaité :

- ★ Formation supérieure en économie d'entreprise ou/et touristique (diplôme universitaire ou expert en marketing ou en tourisme ou formation équivalente)
- ★ Excellents résultats obtenus dans une précédente position dirigeante dans le monde du tourisme
- ★ Langues : maternelle française ou allemande, avec connaissances approfondies de l'autre langue. Maîtrise de l'anglais - toute autre langue bienvenue
- ★ Connaissance approfondie du tourisme valaisan
- ★ Maîtrise des nouvelles techniques de l'information
- ★ Âge idéal : 35 - 45 ans

Profil d'exigences individuelles :

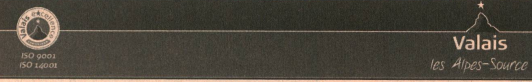
- ★ Engagement personnel, sens de la communication
- ★ Personnalité axée vers la réussite et le succès de ses entreprises.
- Capacité d'adaptation

Ce que nous offrons :

- ★ Une mission offrant des tâches variées et un engagement du plus haut niveau
- ★ De bonnes conditions professionnelles et salariales

Entrée en fonction : de suite ou à convenir

Les offres avec documents usuels sont à adresser à:
Valais Tourisme, Monsieur Herbert Volken, Président, Pré-Fleuri 6, 1950 Sion
A disposition pour tout complément d'informations : Monsieur Urs Zenhäusern, directeur, tél. 027 327 35 65.



Wir sind das führende Ferienhotel- und Gastronomieunternehmen des **Lago di Lugano**, welches wirtschaftlich erfolgreich und unabhängig arbeitet. Unser Anspruch ist es, den heutigen Anforderungen eines zeitgemässen Erholungs- Freizeit- und Wellnessresorts durch ein breites und innovatives Angebot gerecht zu werden.

VIZEDIREKTOR
in charge of Food & Beverage

"Die Ärmel hochkrepeln..." ist genauso Teil der Aufgabe wie "Gastfreundschaft auf gehobenem Niveau zelebrieren". Ziel der Stelle: Sie vertreten die Direktion, betreuen den F&B-Bereich, sowie das Qualitäts- und Umweltmanagement (ISO 9001 u. ISO 14001). Als Hands-On Manager packen Sie persönlich im Service mit an und beeindruckt durch exzellente Gastgeberqualitäten. Mit klarer Führung Ihrer Mitarbeitenden und einem guten Auge fürs Detail überzeugen Sie Gäste und Management gleichermaßen. Solide Führungserfahrung, Hotellerie-Ausbildung und Praxis aus dem F&B-Bereich setzen wir voraus. Direkt am Gast fühlen Sie sich am Wohlsten. Logistisch, organisatorisch sind Sie fit; sprachlich auch: I ist ein Muss; D/E bringen Sie mit, F von Vorteil.

Sie sind selbstbewusst, lösungsorientiert und kommunikativ geschickt. Der Eintrittstermin Dezember, bzw. nach Vereinbarung, käme Ihnen entgegen. - Interessiert? Hoher Arbeitsaufwand kommt Ihnen vertraut vor? Bereit die Ärmel hoch zu krepeln? Dann sollten wir uns kennenlernen.

Vorab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen: +39 0344 629 411
Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen!
Annalisa De Maria
humanresources@parco-san-marco.it
www.parco-san-marco.com



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA



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

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2011.
SAISONDAUER VOM 8. APRIL BIS 23. OKTOBER!

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

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

LOCANDA BARBAROSSA: 1. Sommelier/Vertretung Chef de Service à la carte Restaurant

Sie sind ein versierter Berufsmann mit Sommelierdiplom und mehrjähriger Erfahrung im à la carte Bereich und beraten und verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste mit Freude. Zu Ihrem Vorteil gereichen sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch, Englisch und Französisch. Wir pflegen die «italianità» was unsere Gäste sehr schätzen.

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehört die Zusammenarbeit mit dem F&B Manager (Weineinkauf, Erstellen der Weinkarte, Kontrolle Weinbestand und Weinkeller).

Das Team besteht aus sechs Mitarbeitern. Als Stellvertreter des Chef de Service kümmern Sie sich um den guten Ablauf innerhalb des Teams sowie die Administration des Freitage-/Arbeitsplans.

ADMINISTRATION: F & B Assistent
F & B Praktikant (m/w)

Sie sind Abgänger oder Student einer Schweizer Hotelfachschule, oder verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe. Voraussetzung sind ebenfalls gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch, Französisch und Englisch. In Ihren Aufgabenbereich gehören sei es die Mitarbeit im administrativen als auch im servicetechnischen Bereich.



«GAULT-MILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

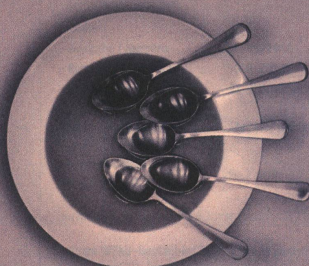
HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

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



Machen Sie am 16. Oktober mit! Dank Ihrer Hilfe werden viele Kinder satt.

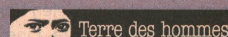
Spenden Sie einen Teil der Einnahmen vom Welternährungstag an Terre des hommes - Kinderhilfe.



In Partnerschaft mit:

10. Genusswoche
16.-26.09.2010
www.gout.ch

Mit 60 Franken können 10 Kits mit Grundnahrungsmitteln für schwangere Frauen und ihre Neugeborenen in Afghanistan gekauft werden. 120 Franken reichen aus, um ein Kind während einem Jahr zu pflegen und zu ernähren! Unterstützen Sie uns: PC-Konto 10-11504-8 oder **www.tdh.ch**



aide à l'enfance | Kinderhilfe
aiuto all'infanzia | child relief | **www.tdh.ch**





Grosses beginnt mit einem Inserat.

Sehen Sie, was aus dem Jungen wird, und gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 130 000.–

1. Laden Sie die kostenlose iPhone-App «Kooaba Paperboy» herunter.
2. Fotografieren Sie den Jungen mit der «Kooaba Paperboy»-App.

Alternativteilnahme: www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/junge

Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Röhrer von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizerpresse.ch



SCHWEIZER PRESSE
PRESSE SUISSE | STAMPA SVIZZERA | SWISS PRESS

GHMT

GRAND HOTEL MANAGEMENT TEAM

Innovativa società di management e consulenza alberghiera formata da un team di professionisti esperti del settore

per imminente riapertura dell'Hotel Bernina a Samedan - St. Moritz, seleziona candidati per le seguenti posizioni:

- DIRETTORE OPERATIVO (Rif. DO09)**
- FRONT OFFICE MANAGER (Rif. FOM09)**
- SALES EXECUTIVE (Rif. SE09)**
- ADDETTO AL RICEVIMENTO (Rif. FO09)**
- GOVERNANTE (Rif. GO09)**
- CAMERIERA AI PIANI (Rif. CP09)**
- RESPONSABILE SALA RISTORANTE (Rif. RSR09)**
- CAMERIERI DI SALA (Rif. CSR09)**
- BARMAN (Rif. BR09)**
- CHEF DI CUCINA (Rif. CC09)**
- CAPI PARTITA (Rif. CPC09)**

Si richiede:

- precedente esperienza nel ruolo da ricoprire in alberghi di categoria 4 stelle
- conoscenza del mercato leisure (individuale e gruppi) montano (per il personale direttivo)
- bella presenza e cura nell'aspetto
- conoscenza della lingua tedesca e preferibilmente di altra lingua straniera
- conoscenza del pacchetto Microsoft Office (per il personale impiegatizio)
- capacità di lavorare in squadra e possessori di atteggiamento proattivo
- forti doti di leadership (per il personale direttivo)
- flessibilità oraria

L'inserzione si riferisce indirizzata a candidati di entrambi i sessi. Per alcune posizioni è previsto il vitto e l'alloggio. I candidati ritenuti idonei, saranno contattati entro 20 giorni dalla data di inserzione.

PER TUTTE LE POSIZIONI E' RICHIESTA LA CONOSCENZA DELLA LINGUA ITALIANA E TEDESCA

Spedire Curriculum Vitae via mail con foto allegata, riferimento indicato e autorizzazione al trattamento dei dati al seguente recapito:
e-mail: aurelio.tontini@ghmt.it
web site: www.ghmt.it



**CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO**

www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams
bieten wir folgende
Arbeitsstelle an:

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen an:

Edgar Fassbind
Posta Vernate
CH-6992 Vernate

Stellengesuche

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELIERIE & RESTAURATION

Für unseren Kunden, Schweizer, 52 Jahre alt, suchen wir ab Mitte Oktober 2010 in der Region Winterthur/Zürich, nach langjähriger Selbstständigkeit als Allein-koch, eine neue berufliche Herausforderung, idealerweise als

Koch

in einem kleineren Team. Nebst einer Anstellung in der Küche ist unser Kunde auch offen für eine Tätigkeit im lebensmittelverwandten Arbeitsbereich.

Für ergänzende Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Erich Bühler
Gastroconsult AG, Unternehmensberatung, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
E-Mail: erich.buehler@gastroconsult.ch, Telefon 044 377 54 47

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für **qualifiziertes Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Aarau - Basel - Bern - Genève -
St. Gallen - Luzern - Lausanne - Zürich
0800 880 830

**HOTEL
CAREER**

**HORESTO
Jobs**

www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

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

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

Anzeigen

THE LINDE GROUP

PanGas

Gas & More



**Heizgeräte-Ausstellung in
30 PanGas-Fachmärkten**

Alle Standorte unter **www.pangas.ch**

* Aktion gültig bis 30.11.2010 oder solange Vorrat.



FACKELPYRAMIDE
H = 225 cm



BURNY CONICAL
inox, 13 kW, H = 225 cm
Masten versenkbar!



COSYPOLO 6
Edelstahl, 6 kW,
H = 106 cm



SAHARA inox
Infrarot-Heizung
ø 43 x H 75,5 cm

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

**hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi
- immobilienrevue / marché immobilier**

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

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

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

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

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

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif 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 immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

- Immobilien / immobilier - 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. 39/2010

Nr. 40/2010

Nr. 41/2010

Nr. 42/2010

- Erscheint / Parution

30. 9. 2010

7. 10. 2010

14. 10. 2010

21. 10. 2010

- Anzeigenschluss / Délai

27. 9. 2010

4. 10. 2010

11. 10. 2010

18. 10. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern
Numéros couplés

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten versichern ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 38 / 23. September 2010

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit.

Wir sind auch die Spezialisten zur
Optimierung der Wirtschaftlichkeit von
Hotels, Restaurants, Um- und Neu-
bauprojekte. Eine erste Analyse zum
Aufzeigen der Verbesserungsmög-
lichkeiten ist kostenlos.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

Gasthof Adler

8427 RORBAS ZH



Zu verpachten Nähe Flughafen Zürich

historischer Gasthof mit renommierter Küche seit Jahrzehnten.
Schöne Riegelräume und separater Bankettsaal, Gartenwirtschaft.

Antritt 1. März 2011.
Für initiative Wirtsleute.
Günstige Konditionen.
Einmalige Chance.

Paul Bernath, Striegelgasse 11, 8548 Ellikon / Thur
052 375 11 41 17.00 bis 18.00 Uhr.

Zu verpachten in Lugano

2-Sterne-HOTEL Garni

Gute, zentrale Lage in Seenähe.
Aus Altersgründen suchen wir
für unser sehr gut eingeführtes Hotel
einen solventen Pächter (-Paar)
zur Übernahme nach Vereinbarung.
Ganzjahresbetrieb, 21 Zimmer (renoviert),
Parkplätze, grosse 3½-Zi.-Wohnung.
Übernahmepreis Fr. 295 000.–,
Kapitalnachweis ist erforderlich.
Chiffre 8518-4858 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

GRIMENTZ – ANNIVIERS VS à louer dès décembre 2010

le joli café-restaurant le l'Hôtel Cristal***

60 à 70 places assises et terrasse,
totalément agencé.
Tél. 079 291 25 13
margrith.odermatt@cristalhotel.ch

ZU VERKAUFEN: LANDGASTHOF LANDHUS

5300 Vogelsang-Turgi, Gemeinde Gebenstorf (Nähe Baden / Brugg)



Zu verkaufen nach Übereinkunft im Zuge der
Nachfolgeregelung:

Traditionsreicher und gut unterhaltener Betrieb/Land-
gasthof an bester Verkehrslage mit grossem, ausbau-
barem Umschwung (insgesamt 3'572 m²).

4 ½-Zimmerwohnung und fünf Gastzimmer
Eine 2-Zimmerwohnung sowie ein Studiozimmer
Restaurant mit 40 Sitzplätzen und Stübl für 24 Pers.
Grill im „Wintergarten“, Anbau für 50-70 Personen
und Terrasse, Kleines Stübl für 15 Personen
Kegelbahn: gut erhalten für 15 Personen
Gartenwirtschaft für 35 Personen, erweiterbar
ca. 40 Parkplätze

Erforderliches Eigenkapital: mind. CHF 700'000

BDO

Gesucht Raum Basel/Baselland

Restaurant, wenn möglich mit 5-8 Zimmern und Saal bis 60 Personen

Es sollte sich um ein ausbaubares Restaurant
an ruhiger Lage handeln.

Wenn möglich Fachwerkbau.

Keller und Nebenräume für Lounge geeignet.
Auch 2-3 kleine «Stuben» wären willkommen.

Keine Inventarübernahme.

Möglichkeit zum Umbauen auf unsere Kosten.

Die Eröffnung ist auf nächstes Jahr im Herbst geplant.

Wir planen ein Gourmetrestaurant mit einer
einmaligen Weinkarte in Europa.

Es werden nur gut dokumentierte Offerten beantwortet.

(Fotos, Links usw.)

Offerten bitte unter Chiffre 8555-4898 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Zu verkaufen

Hotellerpaar möchte sein Lebenswerk in gute Hände über-
geben und beabsichtigt das gut gehende und in Topzustand
befindliche

Hotel-Restaurant*** im Obergoms/Wallis

zu verkaufen.
Wenn Sie sich für einen Hotelkauf interessieren, verlangen
Sie den Verkaufsprospekt bei

vikuna ag
treuhand & finanzplanung
Bahnhofstrasse 4A, 3900 Brig-Glis
Tel. +41 (0)27 922 49 29
Fax +41 (0)27 922 49 25
reinhard.baerenfaller@vikuna.ch



Zu verpachten

Das bekannte KURHAUS WEISSENSTEIN *** ob SOLOTHURN

mit einmaliger Aussicht aufs Mittelland und die Berner
Alpen ist ab Winter 2010/11 oder Übereinkunft
neu zu verpachten.

Der Betrieb umfasst 23 Doppelzimmer und 4 Mehrbett-
zimmer, Restaurant, grosse Terrasse, mehrere Bankett-
und Seminarräume für bis zu 120 Personen, grosse
Pächterwohnung und Mitarbeiterzimmer.

Interessenten mit umfassender Ausbildung und
Erfahrung in Restauration und Hotellerie
senden ihre Bewerbung an:

Kurhaus Weissenstein AG

z. H. Wolfgang Pinkwart, Heidenhubelstrasse 13
4500 Solothurn, Telefon 032 621 03 33
E-Mail: w.pinkwart@bluewin.ch

Zu verkaufen:

Aparte Hotel-Restaurantliegenschaft im östlichen Berner
Oberland, an bester Verkehrslage, inmitten einer grosszügigen,
gepflegten Parkanlage mit einmaligem Blick auf den See und die
Berner Oberländer Alpen.

Objektumfang:

- Gesamtfläche der Hotelanlage rund 12000 m²
- 8 Gebäude, 52 Zimmer/rund 80 Betten
- 1 Chalet mit zwei Wohnungen
- Wellness-Bereich mit Hallenbad und Sauna
- 3 Restauranträume mit total 94 Sitzplätzen, Saal mit 80 Sitz-
plätzen, Terrasse, teils überdeckt, mit 60 Sitzplätzen
- 2 Seminarräume für je 40 Personen
- gepflegte Parkanlage

Parkanlage und Gebäudekomplexe sind dem 3-Stern-Komfort
entsprechend erhalten und verfügen über eine rationell einge-
richtete Infrastruktur für Küche und Hauswirtschaft, Mitarbei-
terzimmer und Wohnungen, über 50 Parkplätze. Der Hotel-Re-
staurantbetrieb beschäftigt rund 25 Mitarbeitende und wird von
einer Direktion erfolgreich geführt. Die heutigen Eigentümer der
Familien-Aktiengesellschaft möchten ihre Aktien mangels Nach-
folge verkaufen.

Angaben zu den Kaufbedingungen stellen wir Ihnen gerne auf-
grund Ihrer Anfrage mit Ihrer Vertraulichkeitserklärung zu und
stehen Ihnen für Auskünfte zur Verfügung:

imhotel • Liliane Rentsch • Eigerstrasse 42 • 3007 Bern • liliane.
rentsch@imhotel.ch • Tel. 031 371 04 11 • Fax 031 371 04 19

IVAR & FRAVI
Human Resources • Treuhand • Consulting

Wir verkaufen im Auftrag unserer Mandantin

EIN SKI- UND WANDERGEBIET IN DEN FIDERISER HEUBERGEN, AM FUSSE DES MATTLISHORNS MIT

drei Berggasthäusern mit über 50 Gastzimmern
und insgesamt mehr als 200 Betten

zwei Wohnhäusern

drei Skiliften

über 145'000 m² Land

vier Bergquellen

Das wunderschöne und gut unterhaltene, etwas andere Tourismusresort
ist unter anderem der Ausgangspunkt der längsten Schlittelbahn der
Schweiz (12 km). Es gehört der Arlina AG, von der ein Mehrheitspaket
am Aktienkapital zum Verkauf steht. Die Aktien können sowohl von
Schweizern wie auch von Ausländern erworben werden.

Sind Sie interessiert?

Gerne senden wir Ihnen die Verkaufsdokumentation. Wir garantieren
Ihnen absolute Diskretion. Weitere Informationen zu den Berghäusern
finden Sie auf der Homepage www.heuberge.ch.

Gion Fravi

Riedstrasse 8 • 8908 Hedingen • Tel. 044 760 52 18
Veia Granda 1H • 7440 Andeer • Tel. 081 630 72 08
info@fraviundfravi.ch • www.fraviundfravi.ch

Mitglied TREUHAND SUISSE

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue