

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 7

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: 07.07.2025

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. 7 / 17. Februar 2011



Aktuell über 1.000 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

htrnews

Newsletter der
htr hotel revue

htr hotel revue



Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	1
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	5-8
Suisse romande	9
Svizzera italiana	9
International/Marché international	9
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	10

Mentaltraining

Drei Schritte
auf dem Weg
zum Erfolg:

Überprüfung der
Lebenssituation,
Selbstoptimierung
und professionelles
Mentaltraining.



Fotolia

Erfolg ist planbar



ANSGAR SCHÄFER
MANAGING PARTNER,
SCHAEFER & PARTNER
PERSONAL MANAGEMENT GMBH
DÜBENDORF
WWW.SCHAEFERPARTNER.CH

In persönlichen Coachings, Laufbahnberatungen und Vorstellungsgesprächen wird nicht selten gefragt: «Was soll ich machen, wenn es beruflich nicht vorwärts geht? Warum werde ich bei Beförderungen übergangen? Wieso komme ich bei Bewerbungen nicht zum Zug, und wieso bleibt mein persönlicher Erfolg aus?» Gleichzeitig klagen die Betroffenen häufig über Motivationsverlust, Frustration, Lustlosigkeit, Erschöpfungszustände, Existenzängste, und Überforderung.

Lösungsansätze

Überprüfen Sie Ihre Persönlichkeit, Ihr Umfeld, Ihre Lebenssituation: Habe ich eine positive Ausstrahlung? Ist meine Motivation intakt? Bin ich ein guter Teamplayer? Ist meine berufliche Situation befriedigend?

Bin ich in der richtigen Branche? Setze ich meine Ressourcen optimal ein? – In seinem Buch «das Erfolgsprinzip» schreibt der Managementexperte Stephan N. Volker, man könne unsere Gesellschaft einteilen in Motoren, die antreiben (nur wenige), Räder, die mitlaufen (die grosse Mehrheit), und Bremsen, die hemmen (etwa jeder Zehnte). Hand aufs Herz: Wo finden Sie sich?

Selbstoptimierung

Prüfen Sie, wie Sie Ihre Vorteile betonen können. Sprechen Sie Dinge aus, die Ihnen am Herzen liegen. Seien Sie bestimmt. Gehen Sie in die Offensive. Achten Sie auf Ihr Äusseres: Sind Sie optimal gekleidet? Adäquate Kleidung signalisiert Kompetenz. Überprüfen Sie Ihr Know-how sowie rhetorische und fremdsprachliche Fitness. Un-

terschätzen Sie nicht Ihre Lernfähigkeit! Managerqualitäten und Schlüsselqualifikationen wie strategisches Denken oder Teamfähigkeit kann man üben. Lernen Sie Nein sagen. Denn Ja sagen und Nein meinen ist der grösste Stress im Leben. Machen Sie nach erfolgter innerer und äusserer Optimierung, nach Stärkenausbau und Schwächenabbau den nächsten Schritt: Formulieren Sie Ihre Ziele und verankern Sie diese im Unterbewusstsein.

Mentaltraining

Erlernen und wenden Sie Mentaltraining an! Eine sehr effektive tiefenpsychologische Trainingsmethode. Sie ermöglicht Ihnen, auf die inneren, unbewusst wirkenden Muster Einfluss zu nehmen, Gedanken zu steuern und Ziele im Unterbewusstsein

zu verankern. Mit dem Effekt, Ziele auch zu erreichen. Maya Brunold, eine der profiliertesten Schweizer Mentaltrainerinnen und Buchautorin, resümiert: «Das Leben ist das Produkt der Gedanken.» Nicht wenige Spitzensportler und Manager haben dies erkannt und sehen Mentaltraining als Erfolgsfaktor. Bewusste und unbewusste Persönlichkeitskräfte werden tiefgreifend aktiviert, Stress, Spannung und Disharmonie werden überwunden, brachliegende Ressourcen entwickelt und kreative Denkprozesse angeregt.

Fazit

Dank professionellem Mentaltraining steigern Sie Ihr Selbstwertgefühl. Mental stark sein – ein wichtiges Element für den persönlichen und beruflichen Erfolg.



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:

www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Schweizerische Nationalbibliothek NB
Bibliothèque nationale suisse BN
Biblioteca nazionale svizzera BN
Biblioteca nazionale svizra BN

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
Teamleiter Gastronomie	Region Bern	J24884
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J25016
Restaurantleiter als Franchiseunternehmer	Region Bern	J24843
Pächter/in	Region Zürich	J24907
Betriebsassistent/in	Region Zentralschweiz	J25024
Betriebsleiter/in	Region Zentralschweiz	J25015

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Projektleiter/in Marketing	Region Ostschweiz	J24687
Sales Manager	Region Basel	J24715
Controlling & Administration	Region Zürich	J24894
Event Sales Coordinator/in	Region Zürich	J25014
Direktions-Sekretärin	Region Zürich	J24890

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionist/in	ganze Schweiz	J24897
Assistant Front Office & Duty Manager	Region Zürich	J24931
Réceptionniste	Region Zürich	J24685
Front Office Mitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J25019
Receptionist	Region Bern	J25023
Réceptions-Sekretärin	Region Zentralschweiz	J24998
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J24986
Front Office Manager	Region Bern	J25002
Assistant Front Office Manager	Region Ostschweiz	J24936
Receptionist/in 50%	Region Bern	J24975
Front Office Manager/in	Region Zürich	J21136
Chef de réception - Front office Manager	Region Waadt / Unterwallis	J25008
Assistant Front Office Manager	Region Graubünden	J24916
Mitarbeiterin für Reception u. Service	Region Zentralschweiz	J25011
Guest Relation / Front Office Mitarbeiter/in	Region Zürich	J24855
Receptionist	Region Zürich	J24946
Réceptionniste	Region Zürich	J24701
Receptionist/in/Anlass-Sekretärin	Region Zentralschweiz	J24845

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Meeting & Event Management Trainee	Region Ostschweiz	J25020
Bankettleiter -/in	ganze Schweiz	J24943
Catering Manager	Region Zürich	J24896
Catering Manager/in	Region Zürich	J25017

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J24997
Jung-Pâtissier/Konditor	Region Zentralschweiz	J24919
Leitung Küche	Region Ostschweiz	J24918
Koch/ Stv. Küchenchef 80-100%	Region Bern	J24898
Koch / Jungkoch	Region Ostschweiz	J24994
Chef Pâtissier	Region Bern	J24976
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J25010
Koch	Region Bern	J24899
Chef de partie	Tessin	J24866
Koch/Köchin	Region Mittelland (SO,AG)	J24912
Tournant / Jungkoch	Region Zürich	J24708
Chef de partie Catering (England - Region London)	International	J24978
Chef de partie Entremetier	Region Zürich	J24689
Küchenchef	Region Zürich	J24910
Chef de Partie	Region Bern	J24705
Jungkonditor/Commis Pâtissier	Region Graubünden	J24913
Koch	Region Graubünden	J24911
Chef de partie Entremetier	Region Zürich	J24683
Chef de Partie	Region Bern	J24848
Chef de partie Bankett	Region Zürich	J24686
Sous-chef Catering (England - Region London)	International	J24977
Chef de Partie	Region Bern	J24987
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J24922
Commis de cuisine	Region Bern	J24887

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang / Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J24996
Chef de rang	Region Zürich	J24688

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Zürich	J24684
Restaurationsfachfrau/fachmann	Region Bern	J24691
Servicefachmitarbeiter(in)	Region Zürich	J24703
Servicefachmitarbeiter/-in	Region Zürich	J24707
ServicefachmitarbeiterIn 70-80%	Region Mittelland (SO,AG)	J24914
Dame de Buffet	Region Genf	J25001
Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J24921
Commis de Rang	Region Zürich	J24856
Servicefachkraft	Region Graubünden	J24935
Servicefachangestellte	Region Ostschweiz	J24938
Chef de Service	Region Bern	J24989
Gastgeber/in	Region Bern	J24993
Maitre d'hôtel	Region Ostschweiz	J24968
Chef de Bar	Region Bern	J24991
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J25009
Servicefachmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J25018
Commis de rang	Region Graubünden	J24851
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zürich	J24958
Restaurant Manager/in (Irland - Region Wexford)	International	J24959
Commis de rang (Irland - Region Carlow)	International	J24982
Chef de rang (Irland - Region Carlow)	International	J25027
Serviceleiter/in	Region Zentralschweiz	J24995

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftsleiter/in	Region Zürich	J24892
2. Gouvernante/Anfangsgouvernante	Region Zentralschweiz	J24920
Haustechnik 60-100%	Region Zürich	J24937
Portier	Region Graubünden	J24700
Aushilfe Zimmerreinigung (ca. 50%)	Region Zürich	J24942
Betriebsmitarbeiter	Region Basel	J24947
Betriebsmitarbeiterin Kantine 50 %	Region Basel	J24950
Leiter/in Hotellerie 80-100%	Region Bern	J24960
Gruppenleiterin/Gruppenleiter Reinigung 80 %	Region Bern	J24970
Teamleader Housekeeping	Region Zürich	J24702

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Wellnesstrainerin / SPA Réceptionniste	Region Bern	J24985
Kosmetikerin	Region Graubünden	J24854
Teamleiter/in Wellness	Region Graubünden	J24917
Fitness-Trainer (Teilzeit)	Region Bern	J24992
Kosmetikerin mit Massageerfahrung	Region Graubünden	J24915

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Instandhaltungsfachmann	Region Mittelland (SO,AG)	J24909
Roomservice 30% abends in Privatklinik	Region Basel	J24974

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1279	Ass. F&B Manager/Ass.Event Manager/Reception/Marketing/Bar	33	CH	per sofort	D F E DK
B1739	Chef de Rang	33	SK	per sofort	D E SK
B329	Chef de service/Gastgeber/Servicefachangestellter	54	AT	per sofort	D F E
B1142	Direktion/Reception/Marketing	48	DE	per sofort	D F E E
B1752	Empfang/Reception/Housekeeping	28	CH	per sofort	D E
B1674	F&B Bereich/Service	47	AT	per sofort	D F E E
B731	Küchenchef	43	DE	per sofort	D F E E
B1486	Manager mit Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation	42	CH	per sofort	D E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E
B1719	Reception/Betreuung von Gruppen/Sonstiges	21	RU	per sofort	D F E RU
B1574	Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D F E E
B1736	Reiseleitung / Reception	24	CH	per sofort	D F E ES
B1725	Rezeption/Administration	43	CH	per sofort	D ES
B1746	Service	27	GR	per sofort	D E GR
B1747	Sous-Chef/ Küchenchef	32	CH	per sofort	D F
B1753	Tourismus	28	HU	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 14. 2. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

stockhorn
BERGE SEEN

Arbeitsplatz mit Aussicht
Für den Start in die Sommersaison suchen wir spätestens ab Mitte April 2011

Küchenchef (m/w)
mit ganzjähriger Anstellung

Einsatz im Panorama-restaurant Stockhorn, gelegentlicher Abendbetrieb, 5 Tage-Woche mit Wochenend-Einsatz.

Ihre Aufgabe: Angebotsgestaltung und Menüentwicklung, Mitarbeiterführung und Schulung, Bestellwesen, Umsetzung der Vorschriften, aktive Mitarbeit in Küche.

Wir freuen uns auf eine führungsgewohnte und kontaktfreudige Person mit sorgfältiger Arbeitsweise sowie der Bereitschaft für flexiblen Einsatz. Mehrjähriger Erfahrung in der zu besetzenden Funktion ist erforderlich.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Gastro-Leiter **Urs von Allmen: Natel 079 263 11 55**

Stockhornbahn AG
Alfred Schwarz
Geschäftsführer
3762 Erlenbach i.S.

Tel. 033 681 21 81
Fax. 033 681 21 25
alfred.schwarz@stockhorn.ch
www.stockhorn.ch

Bernerhof Gstaad
DAS WANDERHOTEL.

Wir sind ein persönlich geführtes 4 Stern Hotel im Zentrum von Gstaad. Haben 90 Betten und 4 Restaurants mit total 300 Sitzplätzen.

Nach Vereinbarung suchen wir

Leiter der Administration (w/m)

Sie überzeugen durch sicheres Auftreten und lieben selbstständiges Arbeiten. Französisch und englisch in Wort und Schrift sind für Sie keine Fremdsprachen.

Ihr Aufgabenbereich

- Mitarbeiter Administration
- Qualitätsbeauftragter im Q3 zertifizierten Betrieb
- Vorbereitung des monatlichen Abschlusses
- Gestaltung der Karten unserer Restaurants
- Mitglied im Führungsteam

Für Fragen über Ihren zukünftigen Traumjob können Sie Thomas Frei gerne kontaktieren.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

Thomas Frei, Gastgeber
Bernerhof Gstaad
3780 Gstaad

thf@bernerhof-gstaad.ch
www.bernerhof-gstaad.ch
facebook.com/BernerhofGstaad

Herzlich Willkommen im Paradies.

Das Boutique-4-Sterne-Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz. Zusätzlich wurde unser Angebot ab März 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert – dem perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fit- und Wellnessbereich wurde mit neuen Räumen ergänzt.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», aber auch 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrasse sowie einem wunderbaren Park und einer gemütlichen Bibliothek.

hotel chesa rosatsch
www.rosatsch.ch

Der Geheimtipp im Engadin. Das 4-Sterne-Hotel mit dem Charakter einer authentischen und zeitgemässen Chesa Engadina.

Restaurant Stüvas Rosatsch – Bündnerspezialitäten mit italienischem Einfluss (14 Gault-Millau-Punkte).

Neueröffnung Restaurant Uondas, 17. Juni 2011
Holzofenspezialitäten, Pasta und Grill

Ab Mai/Juni 2011 suchen wir in Jahresstelle eine/n

Restaurantleiter/in

Sie haben eine gute Fachausbildung, sind eine kommunikative, starke Persönlichkeit und Gastgeber aus Leidenschaft. Gästebetreuung, Fremdsprachen (D/E) und Führungsstärke zählen zu Ihren Kompetenzen.

Das Führen und Schulen des motivierten und jungen 6- bis 8-köpfigen Serviceteams und das tägliche Mitarbeiten im Service bereitet Ihnen Spass.

Sie teilen mit uns den Sinn für hohe Qualität, ehrliche Gastfreundschaft und persönliche Gästebetreuung und setzen alles daran, die Erfolgsgeschichte mit der Neueröffnung unseres Restaurant Uondas da l'En weiterzuführen.

In Celerina, unweit von St. Moritz bieten wir einen modernen Arbeitsplatz direkt am Fluss Inn. Zielstrebige Mitarbeitende profitieren von internen und externen Weiterbildungsmöglichkeiten in den Bereichen Produktschulung, Kommunikation und Sprachkenntnissen. Haben Sie Freude am Engadin und an den Bergen und können Sie sich ein längerfristiges Engagement bei uns im Hotel Chesa Rosatsch vorstellen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Anruf.

Hotel Chesa Rosatsch
Direktion: Ueli Knobel - 7505 Celerina/St. Moritz
direktion@rosatsch.ch - www.rosatsch.ch, Tel. 081 837 01 01

Beausite Park Hotel
Spa Jungfrau Wengen Schweiz

Unser führendes ****-Superior-Ferienhotel mit 40 Zimmern, einem Restaurant, Bar und einem Wellnessbereich lädt zum Wohlfühlen und Entspannen ein. Das Beausite Park Hotel liegt herrlich inmitten einer schönen Parkanlage in Wengen. Der Zwei-Saison-Betrieb (Sommer/Winter) spricht nationale und internationale Individualgäste an.

Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir per 1. Mai 2012 zwei qualifizierende Persönlichkeiten als

Direktionspaar

Ihre Aufgabe besteht darin, den gesund finanzierten Betrieb (www.parkwengen.ch) mit all seinen Angeboten mit hohen Qualitätsansprüchen zu führen, das Produkt zu pflegen und weiterzuentwickeln sowie die Nachfrage zu sichern und auszubauen. Mit Professionalität und gelebter Gastfreundschaft setzen Sie die unternehmerischen Jahresziele um.

Für diese Aufgabe wenden wir uns an Persönlichkeiten mit fundierter Hotelfachausbildung und nachgewiesener Führungserfahrung in der Hotellerie. Spezielle Kenntnisse der Ferienhotellerie bzw. des Freizeit-Marktes sind von Vorteil. Ihr Idealalter liegt zwischen 30 und 45 Jahren.

Sie haben ein besonderes Flair für eine internationale Kundschaft, sind sprachgewandt (d, e, f erforderlich, i, s, wünschbar), verkaufs- und marketingorientiert, in der Lage Ihr Team motivierend zu führen und die regionalen Beziehungsnetze sowie unsere Kooperationen zu pflegen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis zum 10. März 2011 an Beausite Park Hotel, Erich Leemann, Besitzer und Präsident des Verwaltungsrates, 3823 Wengen. Für weitere Informationen steht Ihnen Erich Leemann telefonisch (Tel. +41 33 856 51 61) oder per E-Mail (leemann@parkwengen.ch) gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Service (ServiceleiterIn)

Mit Ihrer extrovertierten, dynamischen Persönlichkeit sind Sie der geborene Gastgeber und Verkäufer, der unsere Gäste mit offener Ausstrahlung, Flexibilität und grosser Dienstleistungsbereitschaft begeistert. Mit Sozialkompetenz und Organisationstalent motivieren und inspirieren Sie Ihr Team von über zehn Voll- und TeilzeitarbeitnehmerInnen zu ausgezeichneten Leistungen.

Ihre Management- und Führungsaufgaben erstrecken sich vom Frühstücks-, Pensions- und à-la-carte-Service bis hin zur perfekten Ausrichtung von Anlässen in Zusammenarbeit mit der Meeting & Event ManagerIn.

Für diese herausfordernde Kader-Position verfügen Sie über eine abgeschlossene branchenbezogene Ausbildung und haben sich idealerweise breit weitergebildet. Sie suchen eine neue langfristige Aufgabe und sind in ähnlicher Position bereits zwei Jahre tätig. Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sowie sehr gute Kenntnisse der englischen und französischen Sprache sind Voraussetzung für die Stelle als TeamleiterIn und Kadermitglied.

Wir bieten Ihnen die einmalige Möglichkeit, in einem optimalen Arbeitsumfeld, einem eingespielten Team und wunderschönem Ambiente, persönlich wie auch beruflich zu wachsen.

Kontaktieren Sie Gerald Nowak, Direktor für weitere Informationen oder senden Sie Ihren Lebenslauf, auch per Email (direktion@eden-spiez.ch) an nebenstehende Adresse.

Das einzigartige «Unique»
Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs und 1 Hotel unter einem Dach ist es DER Treffpunkt in Zermatt!

4 Restaurants:
Borghetti & Piana Factory
Ristorante Portofino
Broken Tex Mex Grill
Brown Cow Steak Bar

5 Bars & Clubs:
THE PINK LUX MUSIC BAR
Broken Bar Disco
Loft club lounge
Dipa Caesar Lounge Bar
Brown Cow Pub

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Sous-Chef in Jahresstelle
Und ab Frühling 2011

RezeptionistIn in Jahresstelle

Sie sind verantwortungsbewusst, flexibel, teamfähig und einsatzbereit.

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Hotel Post Zermatt, zHv Herr Daniel Droz, Vizedirektor
Bahnhofstrasse 41, CH - 3920 Zermatt
daniel.droz@hotelpost.ch, Tel: 027 967 19 31, www.hotelpost.ch

Bahnhofstrasse 41
027 967 19 31
www.hotelpost.ch

Unique
HOTEL POST
Zermatt
restaurants • bars • clubs

Restaurant Wirtschaft zur Höhe in Zollikon bei Zürich

Wir suchen einen **Küchenchef** (kann auch weiblich sein) mit vielen guten Ideen.

Vier gelernte Köche, zwei Lehrlinge sowie zwei Hilfskräfte freuen sich auf einen Chef, der am «Herd steht».

Wir pflegen eine Frischmarktküche mit klassischem Hintergrund. (14 GM)

Eintrittsdatum ca. Mitte April.

Wir freuen uns, Ihnen unseren Betrieb vorstellen zu dürfen.

Esther und Tony Scherrer, Höhestasse 73, 8702 Zollikon
Telefon 044 391 59 59, Fax 044 392 00 02
E-Mail: Scherrershoi@bluewin.ch
www.wirtschaftzurhoehe.ch
Montag geschlossen

lenkerhof
alpine resort

Möchten Sie Ihren Beitrag zur **Erfolgsgeschichte** des Lenkerhofs leisten und mit uns zu weiteren **Höhenflügen** durchstarten?

Wir suchen für unser Kader ab **Mitte März 2011** oder nach Vereinbarung eine/n:

Front Office Manager (D/E)

Bringen Sie **Leidenschaft** für den Beruf mit?
Sind Sie ehrgeizig und motiviert, Neues zu bewegen und verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Lenkerhof alpine resort
Jan Stiller
3775 Lenk im Simmental
Tel. 0041 (0)33 736 36 36
E-Mail: bewerbung@lenkerhof.ch **www.lenkerhof.ch**

EDEN
HOTEL
RAUM
ZUM SEIN

Seestrasse 58
Postfach 221
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
F +41 33 655 99 01
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch



Direkt im Herzen des beliebten Ferienortes Arosa auf 1800 Metern Höhe bietet das **Sporthotel Valsana** 73 komfortable Zimmer und Suiten. Im und um das Viersterne-Superior-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellnessangebot. Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen Teams.

AROSA PUR

Wir suchen ab Juni 2011 einen engagierten, motivierten

und einsatzfreudigen **KÜCHENCHEF** in Jahresstellung, welcher zusammen mit dem gesamten Küchenteam unsere anspruchsvollen Feriengäste vom In- und Ausland kulinarisch auf das Höchste verwöhnen möchte.

Haben Sie bereits Erfahrung als Küchenchef oder Sous-Chef in der Vier- oder Fünfstern-Saisonhotellerie im In- und Ausland gewonnen? Kennen Sie sich mit den Schweizer Lebensmittel- und Hygienegesetzen aus? Können Sie sich vorstellen ein elfköpfiges Küchenteam zu führen und zu motivieren? Wenn ja, dann freuen wir uns auf Sie!

Wir sind ein junges und dynamisches Team und bieten Ihnen die Möglichkeit sich und Ihre Ideen einzubringen und somit

Mehr über unser Sporthotel erfahren Sie unter www.valsana.ch. Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Direktor Daniel Dürer-Fässler, Sporthotel Valsana. Erste Fragen beantworten wir auch gerne telefonisch.



CH-7050 Arosa
Tel. +41(0)81 378 63 63 Fax +41(0)81 378 63 64
www.valsana.ch info@valsana.ch

MEMBER OF TCHUGGEN HOTEL GROUP

1170-5802

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der 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 Syngenta

Schaffhauserstrasse, 4332 Stein
suchen wir per 01. April 2011 ein/e/n

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgabe: Sie unterstützen die Betriebsleitung bei der betriebswirtschaftlichen Organisation und Führung des Betriebes und vertreten diese bei deren Abwesenheiten. Sie helfen bei der Einsatzplanung, Führung und Schulung der 6 Mitarbeitenden im täglichen Business sowie an Caterings und Anlässen mit. Im Weiteren sind Sie für die Angebotsplanung, die Bearbeitung von Catering-Anfragen sowie das Bestell- und Inventarwesen mitverantwortlich. Sie helfen aktiv an der Front mit und unterstützen auch bei Bedarf in der Küche. Das Personalrestaurant der Syngenta besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant mit 144 Plätzen sowie einem bedienten Teil mit 40 Plätzen. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag im Tagesdienst in verschiedenen Schichten zwischen 06.00 bis 20.30 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen flexibel einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine dienstleistungsorientierte, vertrauenswürdige und selbständige Persönlichkeit, welche über eine abgeschlossene Koch-Ausbildung sowie Berufserfahrung in der Küche verfügt. Sie bringen gute Deutsch- und Englischkenntnisse sowie IT-Erfahrung mit. Zudem haben Sie von Vorteil eine gastronomische Weiterbildung absolviert und haben bereits erste Führungserfahrungen sammeln können. Sie handeln im Interesse der Unternehmung und lassen sich nicht unter Druck setzen. Auch unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig sowie effizient, lösen Probleme systematisch und entwickeln neue Ideen. Vorgegebene Qualitätsstandards setzen Sie konsequent um. Konflikte erkennen Sie frühzeitig, ergreifen vorbeugende Massnahmen. Zudem nehmen Sie Bedürfnisse des Gegenübers wahr und begegnen Sie bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen.

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 Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

1140-5802



PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Schweiz

Tel. +41 (0)41 329 1111
Fax +41 (0)41 329 1112
info@pilatus.ch
www.pilatus.ch

Die **PILATUS-BAHNEN AG** bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugslebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotel & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir per März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Teamleiter/in Küche Hotel Pilatus-Kulm

Bei Fragen zu dieser Stelle wenden Sie sich bitte direkt an Herr Peter Lachmaier, Küchenchef unter Telefon 078 655 63 00.

per April 2011 oder nach Vereinbarung eine

Gouvernante

Chef de Service Hotel Pilatus-Kulm

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter: www.pilatus.ch.

Wir bieten Ihnen

- Eine unbefristete Anstellung bei der Selbstständigkeit gefragt ist
- Vorwiegend Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- Einen vielseitigen Arbeitsplatz auf 2132 m.ü.M.
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

Wir freuen uns über Ihre detaillierte und vollständige Bewerbung mit Foto.

Ruth Ott
Leiterin Personal
ruth.ott@pilatus.ch
Telefon 041 329 11 30

2132 Möglichkeiten über Meer

1140-5802

FERIENVEREIN

Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ihr Ferienverein» vier Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum. Dank unserer konsequenten Multigenerationenausrüstung und einer Infrastruktur, die in der Schweizer Mittelklassehotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition.

Wir suchen für unser Hotel Valaisia in Crans-Montana eine kommunikative, organisationsstarke Gastgeberpersönlichkeit als

HOTELDIREKTOR/IN

oder Direktionspaar

Ihre Herausforderung

Hospitality ist für Sie kein Fremdwort, sondern Ihre Leidenschaft. In dieser anspruchsvollen Aufgabe führen Sie unser gut eingeführtes Haus mit 111 Zimmern und einer Wellnessanlage nach betriebswirtschaftlichen und nachhaltigen Grundsätzen. Durch Ihre pragmatische und klare Führung bauen Sie zusammen mit Ihrem Kader klare Strukturen auf und optimieren die Abläufe laufend. Mit Ihren Mitarbeitenden setzen Sie alles daran, Erstkunden als Stammgäste zu gewinnen. Sie pflegen den Kontakt zu lokalen Partnern und übernehmen die Promotion für den regionalen Markt mit Unterstützung des Marketings in Bern.

Ihre Kompetenzen und Erfahrungen

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie mit guten betriebswirtschaftlichen Kenntnissen und einigen Jahren Erfahrung in einer ähnlichen Position. Ausgezeichnete Umgangsformen, Leidenschaft für den Beruf und ein ausgeprägtes Organisations- und Qualitätsbewusstsein gehören zu Ihren Stärken. Ihre Leistungsbereitschaft und Macherqualitäten haben Sie bereits an verschiedenen Orten unter Beweis gestellt. Sie verfügen über vorzügliche kommunikative Fähigkeiten und Ihr Auftreten ist angenehm und positiv. Ihre Muttersprache ist Deutsch oder Französisch und Sie verfügen über ausgezeichnete Kenntnisse der anderen Sprache. Italienisch- und Englischkenntnisse sind von Vorteil.

Unsere Leistungen

Sie sind direkt dem CEO der POSCOM Ferien Holding AG unterstellt und profitieren von kurzen Entscheidungswegen. Umfangreiche Kompetenzen ermöglichen ein selbständiges Arbeiten. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Es erwartet Sie ein gut eingeführtes und motiviertes Team.

Weitere Informationen finden Sie unter www.ferienverein.ch und www.hotel-valaisia.ch.
Auskünfte erteilt Ihnen Daniel Renggli, CEO, T +41 31 387 87 50

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse richten:
daniel.renggli@ferienverein.ch oder POSCOM Ferien Holding AG, Daniel Renggli, Tschärnerstr. 37, CH-3007 Bern

www.ferienverein.ch

1140-5802



GRINDELWALD

Lebhaftes 4*-Hotel im Herzen des Dorfes.
80 Betten, 2 Restaurants, Bar & Diskothek.
Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams haben wir per Frühling 2011 oder nach Vereinbarung folgende Stelle neu zu besetzen:

Chef de Réception (m/w)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie und entsprechende Erfahrung an der Réception. Sie besitzen gute Umgangsformen und eine hohe Dienstleistungsbereitschaft. Ausserdem sind Sie dynamisch und haben einen ausgeprägten Teamgeist.

Allen Initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Kaderstelle in aufgestellter Atmosphäre.

Erste Eindrücke erhalten Sie auf unserer Homepage.

www.spinne.ch

Sind Sie interessiert?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL SPINNE

A. & M. Kaufmann

CH-3818 Grindelwald

Tel. 033 854 88 88 E-Mail: hotel@spinne.ch

1140-5802



RESTAURANT & EVENTS

Für unseren lebhaften Seminar- und Restaurantbetrieb mit marktfreischer, regionaler Küche und grosser Terrasse direkt am Pfäferssee

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef und Chef de Service 100%
sowie
Servicemitarbeitende voll- und teilzeit

Sie sind deutschsprachig, haben eine abgeschlossene Berufsausbildung, bringen mehrjährige Erfahrung in leitender Funktion in Gastronomiebetrieben mit und sind mind. 26 Jahre alt.

Wir bieten Ihnen ein interessantes Arbeitsumfeld sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Bewerbung nur schriftlich mit kompletten Unterlagen (Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse) an Herrn Oliver Künzli:
L'aaq Gastronomie AG
Usterstrasse 39, 8330 Pfäfers, Schweiz
Telefon +41 (0)44 952 30 00
info@laaq.ch, www.laaq.ch

1130-5802



Hotel Beau Rivage Weggis

Die Sommersaison 2011 am Vierwaldstättersee

Für unser direkt am See gelegenes ****Sterne-Ferienhotel suchen wir für die Sommersaison freundliche, gepflegte und zuverlässige Mitarbeiter:innen.

Zur Führung und Leitung unseres gehobenen à-la-carte-Services (14 Pkt. Gault Millau) ist die Stelle der/des

Serviceleiter/in

neu zu besetzen. Wir suchen eine Gastgeber-Persönlichkeit mit einem gepflegten, zuvorkommenden Auftreten. Stellenantritt 1. April 2011.

und zur Ergänzung unseres Teams fachlich ausgewiesene und einsatzfreudige

Chef de rang / Servicefachangestellte m/w

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können.

Hotel Beau Rivage
6353 Weggis am Vierwaldstättersee
Dorly und Urs-Peter Geering
Telefon 041 392 79 00
upg@beaurivage-weggis.ch
www.beaurivage-weggis.ch

Mitglied von Sélection Suisse
Vereinigung führender
Viersterne-Hotels im Familienbesitz

1140-5802

UPTOWN ZUG

Arbeiten mit besten Aussichten.
Im Juli 2011 eröffnen wir die Restaurants
UPTOWN und SKY LOUNGE in Zug.
Wir bieten modernste Arbeitsplätze im
neuesten Gastronomie-Betrieb der Zentralschweiz.

Sind Sie dabei in unseren Betrieben mit
besten Aussicht?

- **Küchenchef**, der ein fanatischer
Koch ist (auch geeignet für einen am-
bitionierten Sous Chef)
- **Barkeeper**, welche die besten Cock-
tails drauf haben

Interessierte deutschsprachige Bewer-
ber senden ihre Unterlagen mit Foto an:

Uptown Gastro AG
Postfach, Neugasse 14, 6342 Baar
oder per Mail an: ugag@baumag.ch



SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL STOOPS

Schöne Aussicht auf einen interessanten Job

Auf dem autofreien Stoops, 1'300m ü.M., über
dem Vierwaldstättersee gelegen, befindet sich
unser 4-Sterne Seminar- und Wellnesshotel
Stoops. Das privat geführte Hotel verfügt über
78 neu renovierte Zimmer, Seminarräume
für bis zu 120 Personen und einen
1100m² grossen Wellness & Spa.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf
den 1. April 2011 eine/n

Sales & Marketing Manager/in

Diese attraktive Stelle bietet Ihnen die Chance
Ihre Fähigkeiten auf einem weitläufigen Feld
umzusetzen. Sie sind verantwortlich für sämt-
liche Marketing- und Verkaufsaktivitäten.

Wir wenden uns an eine selbständige Person,
die es versteht das Hotel und seine einzigartige
Umgebung geschickt auf dem Schweizer Markt
zu positionieren. Sie sind eine dynamische,
aufgestellte Persönlichkeit, die offen auf Menschen
zugeht und aktiv neue Ideen verfolgt. Sie verfü-
gen zudem über einen Abschluss einer Schwei-
zer Hotel- oder Tourismusfachschule und
können bereits Erfahrungen im Sales & Marke-
ting vorweisen.

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Seminar- und Wellnesshotel Stoops

Sven Rieger, Vize-Direktor
Ringstrasse 10, 6433 Stoops
Tel. +41 (0)41-817 44 44
Fax +41 (0)41-817 44 45
E-mail: hr@hotel-stoops.ch
www.hotel-stoops.ch



Wir, ein führender Betrieb in der Zürcher Gastro- und Unterhaltungsszene
(Restaurant, Bar, Hof, Festsaal und Klubsaal), suchen per sofort oder nach
Vereinbarung für unseren Hof eine/n

Geschäftsführer/in

Im Hof treffen sich die verschiedensten Gäste aufgrund des vielseitigen An-
gebots an Veranstaltungen. Sie übernehmen die Hauptverantwortung für den
gesamten Restaurationsbereich, die Durchführung von Anlässen bis 250 Per-
sonen sowie die Veranstaltung von Konzerten und Partys. Sie sind zuständig
für den Gästeempfang und stellen einen reibungslosen Serviceablauf sicher.
Sie führen ein 10-köpfiges Team (Service- und Barmitarbeiter), erstellen die
Arbeitspläne und überwachen die vertraglich geregelten Arbeitszeiten. Sie
führen Personalschulungen durch, leiten Teamsitzungen, sind verantwortlich
für die Rekrutierung und die Mitarbeiterqualifikationen.

Um dieser anspruchsvollen Aufgabe gewachsen zu sein, bringen Sie eine
höhere Ausbildung (abgeschlossene Hotelfachschule) sowie Berufserfahrung
in einer ähnlichen Position mit und verfügen über ein breites Netzwerk im
Gastgewerbe. Sie sind eine sympathische, aufgestellte und herzliche Gas-
tegeber-Persönlichkeit, welche die Arbeit an der Front mit viel Einsatz und Lei-
denschaft ausführt. Zudem sind Sie äusserst kreativ und setzen Ideen rasch
im Betrieb um. Ein kompetentes und pflichtbewusstes Auftreten, vorbildliche
Umgangsformen und ein gepflegtes äusseres Erscheinungsbild sind für Sie
genauso selbstverständlich wie überdurchschnittliche Einsatzbereitschaft,
uneingeschränktes Qualitätsdenken und die Liebe zum Detail. Eine selbst-
ständige Arbeitsweise, Führungsstärke, Organisationstalent sowie Ausdauer
runden Ihr Profil ab. Zudem sprechen Sie fließend Schweizerdeutsch und
beherrschen die schriftliche Korrespondenz in der deutschen Sprache.

Es erwartet Sie eine interessante und abwechslungsreiche Position in einem
multikulturellen Betrieb, in welchem Sie mit Ihrer Initiative und Ihrem Fachwis-
sen etwas bewegen können.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kaufleuten Restaurants
Andrina Dietrich, Pelikanplatz, 8001 Zürich, 044 225 33 35
personal@kaufleuten.ch www.kaufleuten.ch



Das Mattenhof Resort in Interlaken ist das Zentrum für Spass, Vielseitigkeit und
Aktivitäten im Berner Oberland. Ob Reisende, Wochenendtouristen, Backpacker,
Tagungen & Seminare, Familien- oder Firmenanlässe, jeder findet in den grosszügigen
Räumlichkeiten, den weitläufigen Grünflächen und dem umfassenden Angebot etwas
Spezielles.

Nach Vereinbarung suchen wir einen

Front Office Manager / Administrator (m/w)

Zum Aufgabengebiet gehören die Führung und Organisation der Réception,
die Verwaltung der Debitoren, das Personalwesen, die Bewirtschaftung der
Verkaufskanäle und Unterstützung des F&B Managers in der Administration.

Sie haben Erfahrung im Personalwesen (Abacus) und dem Front-Office-System Fidelio,
eine entsprechende Ausbildung in der Hotellerie, vorzugsweise einen
Hotelfachschulabschluss und konnten schon mehrere Jahre Berufserfahrung in einer
gleichwertigen Position sammeln, sprechen und schreiben sehr gut Deutsch, Englisch
und verfügen über Französischkenntnisse.

Wir sind ein dynamisches aufgestelltes Team zwischen 20 und 50 Mitarbeiter und
freuen uns auf Verstärkung.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:

Mattenhof Resort
Herr Martin Bühler
Hauptstrasse 36, 3800 Interlaken
Telefon 033 8281 281
martin.buehler@mattenhofresort.com
www.mattenhof-resort.com

Restaurant Bar Neumühle in Baar

Das Restaurant Neumühle mit integrierter Bar ist ein beliebter
Treffpunkt für ein gut gemischtes Publikum von Jung- bis Jung-
gebliebenen.

Wir suchen nach Vereinbarung zuverlässige und kommunikative
Persönlichkeit als

Chef de Bar/Teamleiter Service

mit entsprechender Ausbildung in der Gastronomie. Sie sind
deutschsprachig, legen Wert auf ein gepflegtes Auftreten und
die Gastronomie ist Ihre Leidenschaft, dann freuen wir uns auf
Ihre Bewerbung.

Mawag Restaurations GmbH
Restaurant Neumühle
Bahnhofstrasse 9, 6340 Baar, Telefon 041 760 85 85



EINSTEIN ST. GALLEN ****
CONGRESS HOTEL SPA

Das Einstein St. Gallen**** liegt inmitten im weltbekannten Klosterviertel in der
pittoresken St. Galler Altstadt. Mit 113 Zimmern und Suiten, dem Panorama
Restaurant, einer Bar, einem Café-Bistro, einem Fitnesspark sowie modern-
sten Räumlichkeiten für Bankette und Seminare bis 440 Personen begeistern
wir sowohl Business- wie auch Privatgäste und festigen unseren Ruf als ers-
tes Haus am Platz.

Für unsere gepflegte Gastronomie suchen wir per sofort oder nach Vereinba-
rung einen engagierten

Maitre d'hôtel

Sie sind verantwortlich für die herzliche, effiziente und innovative Führung
der Serviceabteilung. Die Durchführung grosser Bankette bis 350 Personen
gehört ebenso zu Ihren Aufgaben wie die Leitung des A-la-carte-Service. Als
begeisterter Gastgeber liegen Ihnen die Zufriedenheit und das Wohl unserer
anspruchsvollen Gäste besonders am Herzen.

Sie verfügen vorzugsweise über einen Hotelfachschulabschluss und kon-
nten schon mehrere Jahre Berufserfahrung in einer gleichwertigen Position
sammeln. Ein hohes Qualitätsbewusstsein, Organisationsstärke und Teamfä-
higkeit zeichnen Sie ebenso aus wie gute Sprachkenntnisse in Deutsch und
Englisch. Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren, arbeiten aktiv im
Service mit und gehen mit Know-how und stilicherem Auftreten als Vorbild
voran.

Ergreifen Sie jetzt diese aussergewöhnliche Chance und werden Sie Teil des
dynamischen Einstein-Führungs-Teams. Wir freuen uns auf Ihre vollständige
Bewerbung mit Foto an:

Einstein St. Gallen
Myriam Oberholzer
Berneggstrasse 2, CH-9000 St. Gallen, Telefon 071 227 55 80
myriam.oberholzer@einstein.ch



SchaffhauserLand

Schaffhauserland Tourismus ist zusammen mit dem Schaffhauser Blauburgun-
derland für die Vermarktung und Mitentwicklung der touristischen Angebote in
der Region Schaffhausen zuständig. Wir suchen per 1. April 2011 oder nach
Vereinbarung einen

Touristischen Produkt- und Projektmanager mit Affinität zum Weinbau (100%, m/w)

Ihre Aufgaben

- Leitung des strategischen Produkt- und Projektmanagements
- Konzeption und Weiterentwicklung der Produktlinien für die vier Leuchtürme
(Schaffhausen, Rheinfall, Stein am Rhein, Schaffhauser Blauburgunderland)
- Mitarbeit bei Projekten des Schaffhauser Blauburgunderlandes
- Aktive Kontaktpflege zu den Leistungsträgern
- Mithilfe bei der Pflege der Website

Ihr Profil

- Touristische Ausbildung
- Erfahrung im Produktmanagement
- Hohe Affinität zum Weinbau (Aus- oder Weiterbildung in der Wein-Branche)
- Gute MS-Office-Kenntnisse (Outlook, Word, Excel, PowerPoint)
- Serviceorientierte, kommunikative Persönlichkeit mit Eigeninitiative
und -verantwortung
- Erfahrung im Online-Marketing

Wir bieten

- Mitarbeit in einem dynamischen, motivierten Team
- Vielseitige, selbständige und herausfordernde Tätigkeit in spannendem Umfeld
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto, Gehaltsvorstellung
und möglichem Eintrittstermin) bis Ende Februar 2011. Bitte senden Sie diese
an Stefan Ulrich, stv. Direktor Schaffhauserland Tourismus, Herrenacker 15/FF,
8201 Schaffhausen, Telefon: +41 (0)52 632 40 23.

L'aq
RESTAURANT & EVENTS

Landgasthof Puurehuus
Oberdacht geniessen.

wir suchen per 1. März oder nach Vereinbarung

BuchhalterIn/SachbearbeiterIn 100%

Ihr Profil:
Sie verfügen über eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung und vorteilhafterweise bereits über Gastronomie-Erfahrung. Sie kennen das Mirus-FIBU oder ein ähnliches Programm und sind versiert im MS-Office. Sie sind sich gewohnt, exakt, effizient und selbstständig zu arbeiten.

Ihre Aufgaben sind:

- Tagesabschluss mit Kreditkarten-, Kommissions- und Cashabrechnungen verbuchen
- Gesamte Kreditoren- und Debitorenbuchhaltung inkl. Mahnwesen
- Finanzbuchhaltung
- Statistiken erstellen

Ihre Bewerbung senden Sie in schriftlicher Form mit kompletten Unterlagen (Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse) an Herrn Oliver Künzli:
Landgasthof Puurehuus
Fehraltorferstrasse 9, 8615 Wermatswil
info@puurehuus.ch, www.puurehuus.ch

hotel chesa rosatsch
www.rosatsch.ch

Der Geheimtipp im Engadin. Das 4-Sterne-Hotel mit dem Charakter einer authentischen und zeitgemässen Chesa Engiadinaisa.

Restaurant Stivus Rosatsch – Spezialitäten von Graubünden bis Norditalien (14 Gault-Millau-Punkte).

Restorant Ondas – am 17. Juni 2011 neu eröffnet!
Mit Holzofenspezialitäten, Pasta und Grill.

Für unsere Neuausrichtung in der Gastronomie suchen wir per Juni 2011

1 Chef de partie Pâtisserie
1 Chef de partie Entremetier
1 Servicefachmitarbeitender/ Chef de Rang

In Celerina, unweit von St. Moritz bieten wir einen modernen Arbeitsplatz direkt am Fluss Inn. Zielstrebige Mitarbeitende profitieren von internen und externen Weiterbildungsmöglichkeiten in den Bereichen Produkteschulung, Kommunikation und Sprachkenntnissen. Haben Sie Freude am Engadin und an den Bergen und können Sie sich ein längerfristiges Engagement bei uns im Hotel Chesa Rosatsch vorstellen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Anruf.

Hotel Chesa Rosatsch
Direktion: Ueli Knobel · 7505 Celerina/St. Moritz
direktion@rosatsch.ch · www.rosatsch.ch, Tel. 081 837 01 01

HOTEL SPINNE
GRINDELWALD

Lebhaftes 4*-Hotel im Herzen des Dorfes.
80 Betten, 2 Restaurants, Bar & Diskothek.
Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams haben wir per Frühling 2011 oder nach Vereinbarung folgende Stellen neu zu besetzen:

Rezeptionist (m/w)
Mit Fremdsprachenkenntnissen, Verkaufs- und Korrespondenzerfahrung.

Servicefachangestellte (m/w)
Für unser A-la-carte- und HP-Restaurant.

Barmitarbeiter (m/w)
Für unsere populäre Disco Mescalero und die Espresso-Bar.

Hilfs-Pizzaiolo (m/w)
Für unser Ristorante «Mercato».
Sie sind eine junge, aufgestellte und einsatzwillige Persönlichkeit, welche die Chance packen möchte, sich in diesem tollen Beruf einzuarbeiten.

Allen Initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre.
Erste Eindrücke erhalten Sie auf unserer Homepage.
www.spinne.ch
Sind Sie interessiert?
HOTEL SPINNE
A. & M. Kaufmann
CH-3818 Grindelwald
Tel. 033 854 88 88 E-Mail: hotel@spinne.ch

Grand Resort Bad Ragaz

Das Grand Resort Bad Ragaz steht für Qualität und exzellenten Service. Identifizieren Sie sich damit, dann nutzen Sie die Chance im führenden Wellbeing & Medical Health Resort Europas zu arbeiten.

Wir suchen zum Ende der Wintersaison oder nach Vereinbarung motivierte, qualifizierte und engagierte Mitarbeitende für die folgenden Funktionen in unseren Grand Hotels:

- Bar- & Servicemitarbeitende (m/w)
- Set-up Mitarbeiter Bankett-Support (m)
- Köche und Pâtissiers (m/w)
- Housekeeping Mitarbeitende (m/w)
- Butler (m/w)
- Front Office Mitarbeitende (m/w)
- Florist/in

Weitere Informationen und Vakanzen finden Sie auf unserer Website www.resortragaz.ch unter der Rubrik «Karriere».

Frau Pamela Bareit, Personalleiterin Grand Hotels, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen bei Fragen unter Telefon 081 303 27 23 oder karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 0800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33

VA BENE
Restaurant

www.restaurant-vabene.ch

Wir bieten unseren Gästen an 365 Tagen im Jahr ehrlichen Genuss. Unsere erfahrene Küchen-Crew kreiert spannende Köstlichkeiten und berücksichtigt unsere regionale Küche genauso wie internationale Trends. Und in unserem Weinkeller warten rund 500 Positionen auf die passende Gelegenheit geöffnet zu werden.

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n

stellv. Chef de Service
Servicefachmitarbeiter/-in

Unsere Gäste stehen bei Ihnen im Mittelpunkt. Sie unterstützen unsere Gastgeberin in ihren vielfältigen Aufgaben und arbeiten selber aktiv im Service mit. Wir erwarten Fachkenntnisse im gehobenen Speise- und Weinservice.

Sind Sie freundlich, flexibel, belastbar und motiviert und wollen sich mit persönlichem Engagement für's VA BENE einsetzen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant VA BENE
Herr Gion Schwarz
Gäggelstrasse 60, 7000 Chur
admin@benerpark.ch

Weitere Informationen gibt Ihnen
Frau Katarina Kohlman, Tel. 081 258 78 00

Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG

Bahnhofstrasse 22 · 3860 Meiringen
Telefon 033 972 50 10 · Telefax 033 972 50 15
www.meiringen-hasliberg.ch

Haslital
BERNER OBERLAND

Die Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG erschliesst ein bekanntes und beliebtes Ausflugs- und Schneesportgebiet im Berner Oberland. Über eine halbe Million Gäste lassen sich von uns jährlich in die herrliche Bergwelt und an die Sonne transportieren.

Engagieren Sie sich im Haslital/Berner Oberland als

Leiter/in Kommunikation

Als Mitglied der Geschäftsleitung sind Sie zuständig für die Konzeption und Umsetzung verschiedener Kommunikationsmassnahmen in den Bereichen Kundeninformation, interne Kommunikation und Medienarbeit. Mit unserem Partner Haslital Tourismus koordinieren Sie den gemeinsamen Marktauftritt; zudem sind Sie für die Preisgestaltung zuständig. Ein weiterer Schwerpunkt Ihrer Tätigkeit ist die Betreuung und Unterstützung unserer Gastronomiebetriebe. Ferner bereiten Sie die Verwaltungsratssitzungen vor und unterstützen die Geschäftsleitung im Bereich Qualitätssicherung.

Für diese vielseitige Tätigkeit setzen wir eine kaufmännische Grundausbildung sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse voraus. Ferner verfügen Sie über eine Weiterbildung im Bereich Marketing/Kommunikation und/oder bringen eine mehrjährige Berufserfahrung auf diesem Gebiet mit. Gute PC-Kenntnisse (MS-Office) sowie eine ausgezeichnete Ausdrucksfähigkeit (mündlich und schriftlich) gehören zu Ihren Stärken. Unternehmerisches Denken in einem dynamischen Umfeld, eine rasche Auffassungsgabe und Freude an Teamarbeit runden Ihr Profil ab.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG, Hans Beerli, Direktor,
Postfach 607, 3860 Meiringen, Telefon 033 972 50 10

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen, ein Restaurant und eine Bar. Das Seminarhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt eingebettet inmitten von Kunstwerken in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme unserer Mitarbeiter. Für unsere Küchenbrigade suchen wir per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Partie

Sie verstehen es, als motivierter Fachmann mit einigen Jahren Berufserfahrung unser junges, 12-köpfiges Küchenteam zu unterstützen. Qualität, Sauberkeit und Einhaltung der geforderten Standards sind keine Fremdwörter für Sie.

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes, abwechslungsreiches und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Berufserfahrung in einem renommierten Restaurant/Hotel
- teamorientierte Persönlichkeit und gepflegtes Auftreten
- sehr gute Deutschkenntnisse

Haben wir Sie neugierig gemacht?! Dann freut sich unser Küchenchef Andreas Fasching auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Andreas Fasching
Bockenweg 4
8810 Horgen
andreas.fasching@bocken.ch
www.bocken.ch

SORELL HOTEL TAMINA

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser neu renoviertes, top modernes

Sorell Hotel Tamina
Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz
suchen wir per Mai 2011 einen

Koch (w/m)
Jungkoch (w/m)
Barfachfrau

Ihre Aufgabe: Als Koch oder Jungkoch sind Sie für die Zubereitung der frischen Speisen zuständig, erstellen die Mise en place im Ihren Aufgabenbereich und tragen die Mitverantwortung bei der Warenannahme und helfen bei der Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit. Zudem unterstützen Sie den Küchenchef bei der Menüplanung und geben Ihr Wissen mit Freude an die Lernenden weiter. Zudem sind Sie Koch aus Leidenschaft.

Als Barfachfrau betreuen Sie unsere Gäste in der stilvollen Lounge, mixen diverse Cocktails, setzen Ihr Verkaufstalent ein und garantieren einen reibungslosen Arbeitsablauf.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im entsprechenden Beruf und haben für die Position an der Bar und als Koch bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion gesammelt. Sie sind leistungsbereit, haben hohe Qualitätsansprüche und verfolgen Ihre Ziele konsequent. Zudem sind Sie initiativ, geben Ihr Wissen gerne weiter und sind interessiert, Neues umzusetzen. Im Weiteren sind Sie engagiert und gewillt, zusammen mit dem gesamten Team das neu renovierte Sorell Hotel Tamina neu zu positionieren.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info.zfv.ch, www.zfv.ch

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

Borromini
RESTAURANT CAFE

Das Restaurant Borromini ist ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt und ist in der Nähe vom Bahnhof. Per April 2011 suchen wir

Koch (m/w) 100%

Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, verfügen über eine abgeschlossene Kochausbildung und schätzen die selbständige und abwechslungsreiche Arbeit, dann freut sich Herr David Hiller, Geschäftsführer, auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Pilatusstrasse 2 6003 Luzern
Fon +41 (0)41 210 44 35 Fax +41 (0)41 210 84 35
www.borromini.ch info@borromini.ch

PILATUS
LUZERN

PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Schweiz
Tel. +41 (0)41 329 1111
Fax +41 (0)41 329 1112
info@pilatus.ch
www.pilatus.ch

Die **PILATUS-BAHNEN AG** bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugs-erlebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotel & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir per April 2011 eine/n

Praktikant/in Seminare & Bankette

per April/Mai 2011 eine/n

Chef de Rang
Restaurationsfachmann/-frau
Jungkoch/in
Patissier/e
Aushilfskoch/in (40 – 80%)
Hotelfachassistent/in

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter: www.pilatus.ch.

Wir bieten Ihnen

- Eine befristete Saison-Anstellung bis Oktober/November 2011
- Vorwiegend Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- Einen vielseitigen Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

Wir freuen uns über Ihre detaillierte und vollständige Bewerbung mit Foto.

Ruth Ott
Leiterin Personal
ruth.ott@pilatus.ch
Telefon 041 329 11 30

2132 Möglichkeiten über Meer

*****HOTEL BÄREN**
BREMSTRASSE WEST 56
CH-8004 ZÜRICH

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Servicefachangestellten (m/w)

um unseren Gästen einen bärenstarken Service zu bieten. Sind Sie zuverlässig, flexibel, charmant und arbeiten gerne in einem jungen Team, so sind Sie genau die richtige Person. Neben dem Einsatz im à la carte Service werden Sie zudem im Catering Bereich Verantwortung übernehmen. Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Im Weiteren suchen wir per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung einen

Entremetier (m/w)

um unser Team zu verstärken. Eine abgeschlossene Berufsausbildung, Erfahrung in der gehobenen Küche, Flexibilität und Belastbarkeit sowie ganz viel Freude am Beruf sind hierfür Voraussetzung

Im renommierten Hotel Bären verwöhnen wir nationale und internationale Gäste im gemütlichen Suhrstübli sowie im 15-Punkte-Restaurant Bärenstübli. Silvilove Bankette und Caterings bis 400 Personen runden unser Angebot ab.

Hotel Bären Suhr · Andreas Kümin
Bremstrasse West 56, 8004 Suhr/Aarau
www.baeren-suhr.ch ak@baeren-suhr.ch

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH



Stv. Betriebsleiter/in

Die ABB Wohlfahrtsstiftung führt die Villa Boveri als Haus der Begegnung. Jährlich besuchen rund 25'000 Personen Seminare sowie kulturelle und gesellschaftliche Anlässe in diesem Haus. Die 114-jährige Villa des BBC-Mitbegründers mit ihren gepflegten Räumlichkeiten und ihrem vielfältigen Park ist ein Juwel besonderer Art. Die ABB Wohlfahrtsstiftung bietet eine Vielzahl von Angeboten, in erster Linie zur beruflichen und kulturellen Weiterbildung, zur Pflege persönlicher Beziehungen und zur Freizeitgestaltung. Neben gesellschaftlichen Anlässen mit Apéros und Banketten finden in der Villa Boveri Seminare, Konferenzen, Tagungen und Besprechungen statt.

Unterstützen Sie ab Mitte Juni 2011 oder nach Vereinbarung unser Team mit Ihren fundierten Kenntnissen in Gastronomie sowie im Kultur- und Veranstaltungsbetrieb als stv. Betriebsleiter/in.

Ihre Aufgaben: Entlastung der Betriebsleiterin in allen Bereichen • Planung und Organisation von Veranstaltungen unter Berücksichtigung der Stiftungsstrategie • Gästebetreuung, Mitarbeiter-

- schulung und Optimierung der Arbeitsabläufe
- Abwicklung von Bestellungen und Reservationen
- Sicherstellung des Unterhalts der Räumlichkeiten

Die Anforderungen: Abschluss der Hotelfachschule und mehrjährige Erfahrung im Gastronomie-/Seminarbetrieb • gute Englisch- und Französischkenntnisse • kooperative und kommunikative Persönlichkeit • selbständige Arbeitsweise und hohe Einsatzbereitschaft • Organisationstalent, Kreativität und kulturelles Interesse • gepflegte Umgangsformen • Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten • Wohnsitz vorzugsweise in der Region • Idealalter 30–35 Jahre

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:
Ursula Rimann, Betriebsleiterin Villa Boveri,
ursula.rimann@ch.abb.com

ABB Wohlfahrtsstiftung, Villa Boveri, Ländliweg 5, 5400 Baden, Tel. 058 585 24 61, Fax 058 585 24 63, www.abb-wfs.ch

Mexican Fiesta
RESTAURANT
BAR HOTEL

Hotel Restaurant
Rössli Hurdén

www.mex-bassersdorf.ch
www.steakhouse-evita.ch

www.hotel-restaurant-roessli.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH) und das Restaurant Mexican Fiesta Bassersdorf (Kloten) suchen wir noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison und Jahresstellung:

Bankettmanager **Frontoffice-Managerin (m/w)**
Chef de Partie (m/w) **Chef de Rang (m/w)**
Receptionist (m/w) **Barmanager (m/w)**
Service-Mitarbeiter (m/w) **Commis de Cuisine (m/w)**

Wir bieten: 4 Restaurants, 2 Bars, 25 Komfortabel Hotelzimmer, Zentrale Lage in Bassersdorf, 365 Tage offen.

Sind Sie Teamfähig, Belastbar, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

RECH Management AG
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurdén
Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

HOTEL LINDENHOF

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

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

Chef de Partie Saucier/Sous-Chef - ab April
welcher unseren Küchenchef in allen Belangen tatkräftig unterstützt und ihn während seiner Abwesenheit kompetent vertritt.

Servicefachangestellte - d/f/e ab April & Juni
welche unseren grossen Stammgästekreisl während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchten.

Zimmerdame - d/f ab April & Mai
die unseren Gästen mit den Erlebniszimmern die spezielle Ambiente vermittelt.

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

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

Müntener & Thomas

Personalsuche und Kaderselektion

Unsere Mandantin

Die **Valentin Pontresina AG** ist eine etablierte und führende Handelsunternehmung mit einem umfassenden Sortiment an Food- und Nonfood-Produkten für die Kundensegmente Hotellerie/Gastronomie, Detailhandel, Spitäler/Heime und Kantinen. Ein hoher Kunden- und Lieferservice sowie qualitativ hochstehende Produkte haben das Unternehmen mit 35 Mitarbeitenden und **Sitz in Pontresina** klar zur Nummer 1 im Engadin und den Südtälern gemacht. Zur Entlastung der Geschäftsleitung suchen wir in deren Auftrag eine marktorientierte Persönlichkeit für die Position

Einkaufs-/Verkaufsassistent/in

Die Hauptaufgaben

Diese vielseitige Aufgabe umfasst, neben diversen administrativen Arbeiten, die Bewirtschaftung der über 4000 Artikel, Erstellen von Kunden- und Sortimentsanalysen, Auswahl und Kalkulation von Aktionen, Warenbeschaffung sowie Kontrolle der Lieferanterechnungen. Im Weiteren übernehmen Sie die Stellvertretung des Logistikleiters.

Das Anforderungsprofil

Zur Besetzung dieser wichtigen Funktion sehen wir uns nach einer selbstständig arbeitenden, initiativen Persönlichkeit mit Zahlenflair und guten EDV-Anwenderkenntnissen (Word, Excel, Access) um. Teamfähigkeit sowie ein geschärfter Fokus für betriebliche Zusammenhänge runden das Profil ab. Italienischkenntnisse sowie Erfahrung im Bereich Lebensmittel bzw. Food & Beverages sind von Vorteil.

Das Angebot

Es erwarten Sie ein solides Unternehmen mit attraktiven Anstellungsbedingungen, eine spannende Tätigkeit mit Gestaltungsmöglichkeiten sowie ein aufgeschlossenes Team.

Ihre Kontaktperson

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder telefonische Kontaktaufnahme für erste Informationen freut sich: André Thomas, Geschäftsleiter. Für **Diskretion und Kompetenz** bürgt unser Name

www.job-online.ch

Müntener & Thomas Personal- und Unternehmensberatung AG
Harbertstrasse 9, CH-7002 Chur, Telefon +41 81 257 15 00, info.chur@job-online.ch

TAPAS DEL MAR

Für die Eröffnung unseres Lokals
in Zürich, Kreis 4

Suchen wir ab 1. April oder nach Vereinbarung:

Servicefachangestellte 50 – 100% (w)

Junge Köchin 50 – 100% (w)

Hilfsköchin 50 – 100% (w)

Sie sind teamorientiert und kommunikativ, haben eine positive Einstellung und Ausstrahlung. Sie bewahren den Überblick in der Hektik und sind belastbar. Sie haben ein Flair für mediterranes Ambiente, lieben diese Esskultur und sind überzeugt von Ihrem Beruf.

Wir bieten eine fundierte Einführung ins Systemhandbuch, internationale Gäste, familiäres Betriebsklima, leistungsgerechte Entlohnung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, schicken Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Pia Elia, pia.elia@tapasdelmar.com oder per Post an Tapas del Mar, Frau Pia Elia, Gernsbach 4, 4051 Basel.

Suchen Sie den aussergewöhnlichen Arbeitsplatz? Mit täglichem, einzigartigem Ausblick auf die Alpen des Berner Oberlands, zum Beispiel auf Eiger, Mönch und Jungfrau? Für unser klassisches Berghotel auf 2'266 m ü. M. auf dem Grat des Brienzner Rothorns im Berner Oberland gebaut, suchen wir für unseren gepflegten Service auf die kommende Saison (ab 4. Juni – 23. Oktober 2011)

- Koch/Köchin (gelernt)*
- Chef de Service*
- Service(fach)angestellte(r)*
- Receptionist(in)*
- Sous Chef*

* Nur Personal mit abgeschlossener Berufsausbildung und/oder Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:
Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm Ref. PHRK
Postfach, 3855 Brienz

Für telefonische Auskünfte bitte 041 488 14 20
Familie Bieri, Gastgeber Hotel Rothorn



Koch - Chef de Partie 100% (m/w)

Eintritt ab März oder nach Vereinbarung. Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre und können selbständig einen Posten führen. Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung. ALTES TRAMDEPOT, Gr. Muristalden 6, 3006 Bern



Direkt am Brienzsee
ISELTWALD
bei Interlaken

Für unser Team 2011 suchen wir noch junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder
nach Vereinbarung

- Service (deutschsprachig)
- Serviceangestellte (m/w)
- SEFA / REFA / GAFA (m/w)
- Serviceaushilfen (m/w)
- Praktikant (m/w)
- Buffetmitarbeiter (m/w)
- Lehrling (m/w)

- Küche
- Sous Chef (m/w)
- Chef de Partie (m/w)
- Commis (m/w)
- Hilfskoch (m/w)
- Praktikant (m/w)
- Lehrling (m/w)
- Office Mitarbeiter (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto!

Hotel Chalet Du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58
Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch



Valsertal · Switzerland

Das Wellnesshotel mit 80 Betten liegt in der schönen Ferienregion Graubünden. Mit unseren 3 interessanten Restaurants und einer kleinen, aber feinen Wellnessanlage, bieten wir den perfekten Playground für versierte Profis.

Zur Unterstützung unserer eingespielten Teams suchen wir motivierte

Koch oder Sous-chef ab Juni
Hotelsekretärin/Receptionistin ab sofort

Haben Sie Spass am Erfolg?
Wir bieten ein interessantes und anspruchsvolles Arbeitsumfeld mit 10-Monats-Vertrag.
Ein Zimmer steht auf Wunsch zur Verfügung.

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail zu, oder rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Evi und Bruno Berni
CH-7132 Vals
+41 (0)81 935 13 03
evi.berni@rovanada.ch
www.rovanada.ch

HolidayCheck
Award
2011



www.adlisberg.ch

Das Schweizer Bauernrestaurant Adlisberg ist in der Stadt Zürich und doch auf dem Land oberhalb des Dolder Grand Hotels gelegen.

Bei uns auf dem Adlisberg sind alle willkommen.
Sie auch!

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

Service-Mitarbeiter/In (100%)

Wiedereinsteigerinnen sind willkommen. Perfekte Deutschkenntnisse sind Voraussetzung. Mitarbeiterzimmer sind vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige
Bewerbung (mit Foto)!

Carlton Zürich AG, Stephan Ramseier
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 13 Fax. +41 44 227 19 27
E-Mail: ramseier@carlton.ch

Das Restaurant Kreuz Solothurn ist Teil der Genossenschaft Kreuz, welche nebst der «Beiz» ein Hotel, eine Cafeteria, eine kleine Sommerbeiz an der Aare und einen Kleinbetrieb führt.

Das «Kreuz» ist ein Anziehungspunkt in der sehr dynamischen Solothurner Gastrolandschaft, nicht zuletzt wegen der hervorragenden Arbeit des Küchentams.

Um diese Qualität weiter wahren zu können suchen wir dich als

Koch (m/w)

Du hast die nötige Berufserfahrung und möchtest die Herausforderung annehmen, in einem gut laufenden, immer noch «etwas anderen» Betrieb mitzuarbeiten.

Wir arbeiten mit marktfrischen Produkten. Die vegetarische Küche nimmt im «Kreuz» einen gleichberechtigten Platz ein. Ein treuer Gästestamm am Mittag freut sich an den fantasievollen Menüs. Auf der Abendkarte geben sich «Kreuz»-Klassiker und saisonale Spezialitäten die Hand.

Stellenausschreibung: 1. März oder nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf deine Bewerbung.

Genossenschaft Kreuz
Fritz Kaufmann, Kreuzgasse 4, 4500 Solothurn
kreuz@solnet.ch – www.kreuz-solothurn.ch
Telefon 032 622 20 20



Per 1. April 2011 o. n. V. suchen wir:

Mitarbeitende an der **Rezeption (80–100%)**
und eine/n **Stv. Chef de Réception (100%)**

Was erwartet Sie? Ein junges, motiviertes Power-Team, spannende Aufgaben, selbstständiges Arbeiten.

Das Best Western Hotel Grauholz liegt herrlich im Grünen, mit Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist einfach über die A1 zu erreichen. 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:
Abgeschlossene Hotelhandelschule oder Hotel-KV
Mehrjährige Erfahrung an der Rezeption
Gepflegtes Auftreten, offene/r und herzliche/r Gastgeber/in
Sie verfügen über einen Führerausweis und ein Auto

Lust, mit uns die Zukunft erfolgreich zu gestalten?

Dann senden Sie Ihre **Bewerbung mit Foto** an:
Christine Bleuler, Chef de Réception, Stv. Direktion
Best Western Hotel Grauholz, Autobahn A1, 3063 Ittigen.
Tel. 031 915 12 12 / c.bleuler@hotelgrauholz.ch



GRINDELWALD

Familiäres 3*-Hotel an bester Lage im Zentrum.
Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams
haben wir per Frühling 2011 oder nach Vereinbarung
folgende Stelle neu zu besetzen:

Servicefachangestellte (m/w)

Für unser À-la-carte- und/oder HP-Restaurant.

Initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre. Besuchen Sie uns auf unserer Homepage.

www.central-wolter.ch

Sind Sie interessiert?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Central Hotel Wolter
A. & M. Kaufmann
3818 Grindelwald
Tel. 033 854 33 33 E-Mail: hotel@central-wolter.ch

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir suchen auf Frühling 2011:

Empfangsmitarbeiter/in

Direktionsassistent/Leiter Administration

Sind Sie gerne Gastgeber? Wie wäre es, nicht virtuell für www.cartoneurope.ch zu arbeiten?

Gerne erzähle ich Ihnen mehr über uns. Sie erreichen mich im Carlton-Europe Hotel, Höhenweg 92-94, 3800 Interlaken unter Tel. 033 826 01 60 oder per E-Mail: s.maeder@cartoneurope.ch

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Stephan JJ. Maeder, Hotelier



Das Hotel bei der Messe Basel

Das persönliche ***Hotel bei der Messe Basel freut sich über eine neue oder einen neuen

Réceptionsmitarbeiterin oder -mitarbeiter 80%–100%

Diese sehr interessante und abwechslungsreiche Stelle erfordert eine dynamische, exakte und gleichwohl charmante Persönlichkeit. Sie bringen Erfahrung im Réceptions/Verkaufsbereich oder eine Ausbildung in der Hotellerie mit.

Sie stehen in engem Kontakt mit den Kunden, geben die Zimmerreservierungen im PMS ein, bearbeiten die laufende Korrespondenz, sind mitverantwortlich für die optimale Zimmerauslastung und erstellen Rechnungen.

Sprachkenntnisse: D, E, und Französisch in Wort und Schrift flüssig, Italienisch vorteilhaft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel du Commerce
Patrik Bucher und Raffaella Pedrazzetti Bucher, Riehenring 91, 4058 Basel, Tel. 061 690 23 23
www.ducommerce.ch / patrik.bucher@ducommerce.ch

Suisse romande

Restaurant les lies VS cherche
Chef cuisinier chinois
expérience min. 15 ans, connaissances
spécialités culinaires de Pékin
Suisse, permis C, communauté
européenne, libre de suite.
tél. 076 238 77 22



Situé à l'arrivée de la télécabine à 2000 m d'altitude, le restaurant du Roc d'Orsay offre une vue imprenable sur la vallée. Il dispose de 120 places intérieures et d'une terrasse de 200 places.

Pour la gestion de cet établissement dès l'ouverture de la saison estivale (11. 6. 2011) nous recherchons un(e)

Gérant(e)

Au bénéfice d'une solide expérience de la restauration et d'activités touristiques, le futur gérant veillera au bon rendement de l'établissement de manière autonome. Souhaitant s'engager sur le long terme, il fait preuve d'un esprit créatif et souhaite offrir une atmosphère conviviale avec un service de qualité.

Si vous vous reconnaissez dans ce profil veuillez faire parvenir votre dossier de candidature avec certificats de travail à

Personnel et confidentiel
Pierre Besson
Télé Villars-Gryon SA
Rue Centrale, case postale 133
1884 Villars-sur-Ollon

International

**Ihr eigenes Business in
New York/Manhattan**

(Time Square)

Bestens eingeführtes und in Schweizer
Besitz (dipl. Hotelier)
befindliches B&B mit überdurch-
schnittlichen Renditen sucht einen

Operation Manager

mit finanzieller Beteiligung
(Fr. 130'000.-) inkl. Option für spätere
Übernahme.

Mehr Informationen bei
R. Solenthaler, roland@1291.com
Interviews in Zürich, 3. April 2011



**CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO**
www.continentalparkhotel.ch

Für die Sommersaison 2011
bieten wir in folgenden Bereichen
Arbeitsstellen an:
**FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in
SERVICE Fachangestellte/er und Commis
KOCH/KÖCHIN**

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

**VILLA PRINCE LEOPOLDO
HOTEL & SPA
LUGANO**
Villa Prince Leopoldo Hotel & Spa
Fünf-Stern Boutique Hotel Mitglied von Relais & Châteaux
mit Gourmet-Restaurant und Luxus-Spa
sucht ab 1. April 2011 oder nach Vereinbarung
Stv. Chef de Réception m/w
Anforderungsprofil:
Mehrere Jahre Berufspraxis am Front Office in renommierten Häusern
Muttersprache Italienisch oder Deutsch
Englisch- und Französischkenntnisse
Kundenorientiertes, kommunikatives und sicheres Auftreten
Belastbare und teamorientierte Persönlichkeit
Verhandlungsgeschick, Eigeninitiative und Entscheidungsfähigkeit
Gute EDV Kenntnisse (MS-Office, Fidelio)
Wir bieten:
Dynamisches und erfahrenes Team
Junges und spannendes Arbeitsumfeld
Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen*
inklusive Foto und Zeugnisse an:
Villa Prince Leopoldo Hotel & Spa
Via Montalbano 5 • CH-6900 Lugano
z. Hd. Frau Flavia Boffi • Human Resources
T +41 (0)91 985 88 55 • F +41 (0)91 985 88 25
flavia.boffi@leopoldohotel.com • www.leopoldohotel.com
* Es werden nur diejenigen Bewerber/innen kontaktiert,
welche dem Anforderungsprofil entsprechen.
Wir garantieren Ihnen vollste Diskretion.

**Hotel Cacciatori Cademario
Ticino**

www.hotelcacciatori.ch

Für unser Hotel & Spa☆☆☆☆S mit bekanntem
Spezialitätenrestaurant (13 Punkte Gault Millau)
ab Lugano suchen wir ab April bis Ende Oktober:

**Chef saucier mit Erfahrung
Office-/Küchenbursche
Chef de rang
Commis de rang
Servicemitarbeiter/in
Buffetbursche
Zimmer-/Lingeriemädchen**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:
Fam. A. Erni Hotel Cacciatori 6936 Cademario
E-mail: erni@hotelcacciatori.ch
Tel. 091 605 22 36 Fax. 091 604 58 37

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria
alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

**htr 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 Hommeler

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

E-Mail: inserate@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/quadr CHF 2.10

- Stellenausschreibungen / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

- Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenausschreibungen / 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/quadr CHF 2.10

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

Termine

- Ausgabe / Numéro

Nr. 8/2011

Nr. 9/2011

Nr. 10/2011

Nr. 11/2011

- Erscheint / Parution

24. 2. 2011

3. 3. 2011

10. 3. 2011

17. 3. 2011

- Anzeigenschluss / Délai

21. 2. 2011

28. 2. 2011

7. 3. 2011

14. 3. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern
Numéros coupés

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 7 / 17. Februar 2011

Liegenschaften finden – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die Vermietung-Verkauf von Hotels u. Restaurants und die Spezialisten für Marketing u. Betriebsanalysen für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kostenlose Betriebsanalyse und Offerte

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

1081-3554

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Eigentümerin, der Raiffeisenbank Aesch-Pfiffingen,
vermieten wir frisch renovierten und umgebauten

GASTRONOMIEBETRIEB in Aesch BL

Standort

- Gut frequentierter Standort Hauptstrasse - Tramhaltestelle
- Dienstleistungs- und Gewerbebetriebe in unmittelbarer Nähe
- Parkplätze vorhanden

Fläche | Mietart

- Gesamt 130 m² Bruttofläche inklusive Lagerräume
- Erdgeschoss und Untergeschossfläche
- Faire Mietzinskonditionen (Normalmiete)

Bedienungskonzepte

- Bediente Gastronomie
- Take-Away - Angebot
- Café-Bar und Loungebereich

Eröffnung | Mietbeginn

- 1. Juni 2011

Sind Sie bereit? Was wir von Ihnen bis zum 31. März 2011 erwarten:

- Vorstellung Ihrer Firma. (Leitbild, Geschäftsphilosophie, Angaben zu Referenzbetrieben)
- Betriebskonzept ausgerichtet für die umgebaute und renovierte Gastronomiefläche in Aesch
- Einsendeschluss: 31.03.2011

Wir stehen zu Ihrer Verfügung für:

- Die Verwertung der Mieterdokumentation mit allen notwendigen Informationen
- Telefonische Auskünfte oder Anfragen per E-Mail
- Koordination und Organisation Vermieter – Mieter

Bitte melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung, Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33
E-Mail: tina.mueller@gastroconsult.ch
Web: www.gastroconsult.ch

Wir suchen im Auftrag des Grundstückseigentümers

Hotelinvestor – Neubau Wellnesshotel

An einem der schönsten Standorte in der Zentralschweiz, in Hanglage mit Blick auf den See und die umliegende Bergwelt, nahe zur Touristenstadt Luzern, mitten in einer Erholungszone und direkt angrenzend an den Wald bieten wir auf einem Grundstück von 46'000 m² ein Vorprojekt für eine ganzjährig betriebene Hotelanlage (in mindestens 4*-Kategorie und 154 DZ) mit Wellness- und Gesundheitseinrichtungen sowie Serviced Apartments zum Kauf an.

Bewilligungsfähigkeit und Wirtschaftlichkeit sind durch Studien belegt. Das Vorprojekt bietet viel Spielraum für die Wünsche des Investors.

Für Auskünfte und eine ausführliche Dokumentation nehmen wir gerne mit Ihnen Kontakt auf:

Zuschriften unter Chiffre 11443-5955
an htr hotel revue, Monbijourstrasse 130, Postfach, 3010 Bern

11443-5955

Anzeigen

Das Auge isst mit . . .
Top-Glaswaren von
www.trend-line-one.ch

10782-0053

Schädlings- bekämpfung

Probleme mit Ungeziefer,
Tauben, Marder?
Wir befreien Sie davon!!



R. RATEX AG
Servicestellen: Zürich, Basel, Bern,
Ostschweiz, Innerschweiz
Austrasse 38 8045 Zürich
www.ratex.ch info@ratex.ch

SCHNELL. DISKRET. GARANTIERT.
24H-PIKETT: 044 241 33 33

10798-0081

SONDERANGEBOT !!!

Malen, Fassadenrenovierung mit Gerüst inkl. Isolationen usw.
100% WIR bis Ende März 2011 bis Fr. 50'000.-

Bärtschiger, Tel. 079 6266851, Fax 062 2961850

11450-5974

★ WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

stars&hotels
Swiss Hotel Film Award