

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 40

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: 03.07.2025

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. 40 / 6. Oktober 2011

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Die persönliche
Stellenvermittlung für die
Gastronomie und Hotellerie
Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch

**Weiterbildungs-
angebote**
www.hoteljob.ch

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

**Der Weg
zum Ziel...**

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Kaderstellen.....	3-5
Tourismus.....	-
Deutsche Schweiz.....	5-9
Suisse romande.....	-
Svizzera italiana.....	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	-
Immobilien.....	10

Kundenkontakt

Wie schafft man es,
im telefonischen
Kundenkontakt
den gewünschten
positiven Eindruck
zu vermitteln?



Fotolia

Am Telefon lächeln



ANGELIKA RINNER
TRAINERIN FÜR VERKAUF &
MANAGEMENT
WWW.WERNERBERGER.COM

Wenn ein Gast das Hotel betritt, sind sich alle Mitarbeitenden klar: Jetzt kommt es darauf an, dass er einen guten ersten Eindruck erhält. In einem guten Hotel wird Wert darauf gelegt, dass der Gast sich vom ersten Moment an willkommen fühlt, dass er freundliches Personal und eine entspannte Atmosphäre antrifft – ob er für seine Ferien kommt oder für einen geschäftlichen Termin. Häufig wird der allererste Eindruck eines Gasts bzw. eines potenziellen Gasts aber nicht an der Réception gebildet, sondern am Telefon. Deshalb lohnt es sich, einem professionellen Telefonkontakt genauso viel Aufmerksamkeit zu schenken wie dem persönlichen Kontakt. Am Telefon sieht der Gast weder das schöne Interieur noch das sympathische Lächeln

des Empfangsmitarbeitenden. Darum ist es umso wichtiger, dass Stimme und Tonalität am Telefon dem Niveau Ihres Hauses gerecht werden. Studien besagen, dass ein Telefonat zu 88 Prozent von der Stimme bestimmt wird, während der Inhalt nur 12 Prozent ausmacht. Es kommt also vor allem darauf an, wie man etwas sagt, und weniger darauf, was man genau sagt.

Professionell am Telefon 1. Lächeln Sie.

Zwar kann der Anrufer das Lächeln nicht sehen – aber er kann es hören. Die Stimmung des Sprechers spiegelt sich deutlich in der Stimme. Ist da jemand gut gelaunt und freut sich auf den Anruf? Oder hat der Réceptionsmitarbeitende

eigentlich gerade anderes zu tun und ist genervt?

2. Sprechen Sie klar und deutlich.

Ein angenehmes Tempo am Telefon bedeutet: nicht so langsam, dass es langweilig wirkt, aber nicht so schnell, dass der Gast kaum mit den Informationen mitkommt. Achten Sie darauf, insbesondere die Endsilben nicht zu verschlucken. Für Verständlichkeit sorgt auch, auf Abkürzungen und Fremdwörter zu verzichten. Wenn Sie aufrecht sitzen oder noch besser stehen, funktioniert Ihre Atmung am besten und Ihre Stimme wirkt dynamischer.

3. Hintergrundgeräusche vermeiden.

Hintergrundgeräusche sind schlecht für Ihre Konzentration. Sie stören die Verständlichkeit und die angenehme

Gesprächsatmosphäre. Vor allem viele Stimmen im Hintergrund wirken auf den Kunden unangenehm hektisch.

4. Führen Sie das Gespräch aktiv.

Mit der Übernahme der Gesprächsführung und proaktiver Information erleichtern Sie dem Anrufer das Leben. Hören Sie aktiv zu, machen Sie Notizen und überlegen Sie sich, womit Sie dem Gast zusätzlich weiterhelfen können.

4. Sprechen Sie bildhaft.

Verwenden Sie bildhafte Erklärungen, um Ihre Informationen verständlicher zu machen. Zum Beispiel «Die Einfahrt zum Parking liegt direkt hinter dem Glasanbau. Die Parkplätze, die für unsere Hotelgäste reserviert sind, befinden sich im ersten Untergeschoss und sind mit gelben Schildern gekennzeichnet.»

Regional gestartet. Weltweit gepunktet.

IST – die richtige Adresse für die grosse weite Welt des Tourismus
Berufsbegleitender Lehrgang zum dipl. Tourismusfachmann/-fachfrau HF, Beginn Januar 2012

Josefstrasse 59, 8005 Zürich; Tel. 044 440 30 90, www.ist-zurich.ch, info@ist-zurich.ch

Av. Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne, Tél. 021 323 30 90, www.eit-lausanne.ch, info@eit-lausanne.ch

Internationale Schule für Touristik
International School of Tourism Management
Ecole Internationale de Tourisme



Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmer, total sFr. 790.-.

1 Woche Tourismus Superintensiv,
Gruppe+Einzelunterricht und Unterbringung
in Einzelzimmer, total sFr. 900.-.

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

10429-5040



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 45 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch



Alles über Aus-
und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

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!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J34541
Commis de rang - UK - Region Hampshire	International	J34714
Chef de rang - UK - Region London	International	J34718
Chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J34605
Sommelier - UK - Region Sussex	International	J34582
Demi-chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J34604
Commis de rang - UK - Region Hampshire	International	J34603
Barfachmann - UK - Region London	International	J34826

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gruppenleiter/in Hauswirtschaft 80-100%	Region Basel	J34748
Etagengouvernante	Region Bern	J34803
Stv. Leiterin Hauswirtschaft	Region Zentralschweiz	J34761
Gouvernante	Region Zentralschweiz	J34723
Hotelfachassistentin	Region Zürich	J34822
Gouvernante	Region Zürich	J34836

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Mitarbeiter/in Kunden-Services 80-100%	Region Bern	J34607
Sachbearbeiter Rechnungswesen 80-100%	Region Bern	J34573
Sales Manager	Region Zürich	J34790
IT-Fachmann / Fachfrau	Region Zürich	J34833
Praktikant/in Administration	Region Zürich	J34726
Sales & Marketing Assistant	Region Zürich	J34544
Finanzcontroller	Region Zürich	J34835
Getränkeverkäufer	ganze Schweiz	J34712

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J34805
Gastgeber	Region Bern	J34560
Masseurin (w)	Region Bern	J34804

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Veranstaltungstechniker	Region Bern	J34663
Redaktor/in 90-100 %	Region Bern	J34591
Sachbearbeiter/in Redaktionssekretariat 80 %	Region Bern	J34584
Secrétaire/Sekretärin	Region Zürich	J34766
Doorman/Chasseur	Region Zürich	J34590

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2171	Admin.Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	33	CH	per sofort	D E
B1325	Chef de Service	33	DE	per sofort	D E
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort	
	D F E				
B2092	Einkauf / Sous-Chef	36	CH	per sofort	D F E
B354	Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	D E T R
B1893	«Front Desk Manager, Asst. Hotel Director»	52	CH	per sofort	D F E
B2172	Front- oder Backoffice 60-80% im Dienstleistungsgewerbe	28	CH	per sofort	D F E
B2251	Geschäftsführer	37	CH	per sofort	D
B2321	Hotel Administration oder Management	24	NL	per sofort	D E NL
B2289	Masseurin im Wellnessbereich, Thermalbäder, Sportbereich oder als Ernährungsberaterin	26			
	DE per sofort		D		
B2209	Réceptionist	37	CH	per sofort	D F E ES
B2220	Reception, KV, Sekretariat, Büroarbeiten Allgemein	27	CH	per sofort	D E
B133	Sous Chef/ Chef de partie	43	DE	per sofort	D E
B2222	vielfältige Tätigkeiten im Bereich Tourismus, Hotellerie u. Gastronomie	30	DE	per sofort	D F E CN
B2300	Vizedirektor, Manager	34	CH	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 3.10.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Heilende Bewegung

aarReha
Schinznach

Die aarReha Schinznach zählt zu den führenden Rehabilitationskliniken der Schweiz und verfügt über ein stationäres Angebot von 96 Betten sowie verschiedene Ambulatorien. Es sind rund 220 Mitarbeitende beschäftigt.

Für den Bereich Hotellerie suchen wir per Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Leitung Hotellerie und Mitglied der Klinikleitung, 100%

Als Mitglied der Klinikleitung nehmen Sie neben ihrem eigenen Fachbereich auch die gesamunternehmerische Verantwortung wahr. Sie stimmen die Ziele der Hotellerie mit denen der Klinikleitung ab und setzen sich für ein wettbewerbsgerechtes Dienstleistungsangebot im Bereich ein. Sie planen die Ressourcen optimal, unter Berücksichtigung der vorgegebenen Ziele und stellen die Weiterentwicklung des Bereiches Hotellerie sicher. Zur Aufgabenerfüllung orientieren Sie sich an den Grundsätzen der operationellen Führung.

Sie bringen fundierte Kenntnisse in der Hotellerie und Gastronomie mit und verfügen über Praxis in einer vergleichbaren Tätigkeit in der Hotellerie oder in einer Klinik. Sie sind entscheidungsfähig, bereit Verantwortung zu tragen und besitzen die Fähigkeit zum bereichsübergreifenden langfristigen Denken. Ein gewinnendes, freundliches, aber bestimmtes Auftreten rundet Ihr Profil ab.

Besonders wichtig sind uns die Bereitschaft und Fähigkeit, mit einem interdisziplinären Team zusammenzuarbeiten. Die Klinikintern Fortbildungsveranstaltungen bieten Gelegenheit, Erfahrungen zu reflektieren und Kenntnisse zu vertiefen.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Eveline Wiederkehr-Steiger, Direktorin, Telefon +41 (0)56 463 85 11. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an personal@aarreha.ch oder per Post an folgende Adresse:

aarReha Schinznach
Fachklinik für Rehabilitation, Rheumatologie Osteoporose
Abteilung Personal
Postfach 65
5116 Schinznach-Bad

aarReha Schinznach
heilende Bewegung
fachklinik
für Rehabilitation,
Rheumatologie
und Osteoporose
Badstrasse 55
Postfach 65
CH-5116 Schinznach-Bad
T +41 (0)56 463 85 11
F +41 (0)56 463 85 90
info@aarreha.ch
www.aarreha.ch

Executive Chef eines Top CH-Leadership Campus & First Class Hotels

Highlights sind die fantastische Lage direkt am See – nur wenige Autominuten vom Zentrum einer der wichtigsten Deutschschweizer Metropolen entfernt – und die in jeder Hinsicht beeindruckende Infrastruktur des umsichtig geführten Spitzenbetriebes! Exklusives von Gault Millau ausgezeichnetes Restaurant und weitere F & B Outlets auf Gourmetstufe, neue grosszügig konzipierte High Tech-Küche sowie ein imposantes auf höchstem Niveau ausgestattetes Congress & Convention Center verheissen dem First Class Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Ambitionierten Chefs gelingt es Massstäbe zu setzen und den Spagat zwischen der Schaffung neuer Produkte auf der einen und der Weiterentwicklung/Qualitätssicherung der beiden Bereiche à la carte und Seminar/Bankett auf der anderen Seite hinzubekommen. Dabei praktizieren Sie modernste Führungsgrundsätze durch Vorbildfunktion, Delegieren, Förderung, Integration und gelebte Wertschätzung der 14–16 Mitarbeitenden. Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen!

Küchenchef/in

Mitglied der Geschäftsleitung

Die Kulinarik geht in Richtung marktfrisch, optisch ansprechend, innovativ sowie eine dem Zeitgeist entsprechende Kombination aus leichten saisonalen und regionalen Spezialitäten. Das Ganze attraktiv, bei 1A-Qualität und unter Verwendung einheimischer Frischprodukte. Dabei liegt Ihnen Nachhaltigkeit ebenso am Herzen wie der Wunsch für Semianteilnehmer, Kongressbesucher, namhaften Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik, Geschäftsleute und anspruchsvolle Individualgäste aus aller Welt verführerische Kreationen zu produzieren.

Professionelle Chefs de Cuisine oder führungserfahrene, starke Sous-Chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen, die auf den Sprung zur nächst höheren Stufe sind – Damen heissen wir übrigens auch herzlich willkommen – informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Position verbunden sind. Angedachter Eintrittstermin ist der 1. Februar 2012. Wann hören wir von Ihnen? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Sie erreichen uns auch abends (!) und samstags/sonntags: +41 79 402 53 00.

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Das Sports- und Freizeitgebiet Atrzmännig in der Region oberer Zürchersee bietet Ferienhäuser, Ferienpark, Ferienpark mit Ferienwohnungen, Ferienpark und einem Freizeitpark mit Sommerkino, Sportplatz und weiteren zahlreichen Attraktionen. Sommer und Winter werden einladend empfunden. Für unser Restaurant suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Gastronomie

im Anstellungsverhältnis oder als Pächter/in (ev. Paar)

Das Restaurant Atrzmännig mit

- Selbstbedienungsrestaurant mit 100 Sitzplätzen
- Saal, unterteilt bis zu 100 Sitzplätzen
- Grosse Terrasse mit 300 Sitzplätzen
- heimeligem Stübli mit 20 Sitzplätzen
- Massengut und einfachen Zimmern

bietet einem innovativen, initiativen Gastgeber eine ausgezeichnete Möglichkeit sich zu profilieren. Sie sind nicht nur ein exzellenter Gastgeber, sondern haben mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie (inkl. Küche) sowie in der Betriebs- und Personalführung eines ähnlichen Betriebes und verfügen über die nötigen Aus- und Weiterbildungen um einen Betrieb zu führen. Sie sind initiativ, flexibel was die Arbeitszeit anbelangt und haben Freude, den Betrieb kontinuierlich weiterzuentwickeln. Die saisonalen Schwankungen betrachten Sie als Chance.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsportfolio mit Foto und Gehalts- resp. Pachtvorstellungen bis 31. Oktober 2011.

Sportbahnen Atrzmännig AG, Postfach 69, 8638 Goldingen
Marc Scheller, Geschäftsführer, Telefon 055 284 64 34,
marc.scheller@atrzmaennig.ch

Atrzmännig

16265-7395

Hotel Restaurant
Rössli Hurdens

www.hotel-restaurant-roessli.ch

KREUZ
Kultur und Gastlichkeit

www.kreuz-jona.ch

Für
Hotel Restaurant Rössli in Hurdens (SZ)
und

Hotel Restaurant Kreuz Jona in Rapperswil Jona (SG)
suchen wir nach Vereinbarung noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Frontoffice-ManagerIn (m/w)

ReceptionistIn (m/w)

Chef de Cuisine (m/w)

Chef de Service (m/w)

Sous Chef (m/w)

Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, grosser Seepavillon, diverse erstklassige Restaurants, uriger Weinkeller, gepflegter und freundlicher Service, ausgezeichnete Küche, junges aufgestelltes Team, gute Infrastruktur, 365 Tage offen.

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?

Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

Mail: info@rech-management.ch

RECH Management AG

Hurdenstrasse 137, CH-8640 Hurdens

Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90

16262-7397

Wir suchen für unsere historische, wunderschön gelegene Familien- und Gruppenherberge (93 Betten) in Schaffhausen per Februar 2012 eine

Betriebsleitung

Die Jugendherberge Schaffhausen beherbergt viele Tausend Gäste pro Jahr aus aller Welt. Vor allem in den Sommermonaten wird die Jugendherberge von Velofahrern, Kulturinteressierten, Sportgruppen und auch Einzelgästen rege besucht.

Die Stelle ist ideal geeignet für ein versiertes, freundliches und kundenorientiertes Paar, welches bereits vorher schon zusammen gearbeitet oder/und vielleicht bereits einen Betrieb erfolgreich geführt hat.

Ihre Aufgaben

Sie sind für die Führung des Betriebes verantwortlich. Dazu gehört das Gastmanagement von der Administration über den Empfang, die Beratung am Schalter und die Abrechnung. Sie übernehmen die Küchenangebotsplanung, den Einkauf und sorgen für kostliche Gerichte im Rahmen unserer finanziellen Vorgaben. Sie führen ein hoch motiviertes und eingespieltes Team von bis zu sechs Teilzeitarbeitenden. Von Vorteil ist, wenn Sie im handwerklichen Bereich Kenntnisse haben und selber im Haus aktiv mitpacken. Sie wohnen in der 4-Zimmer-Betriebsleiterwohnung.

Ihr Profil

Sie möchten sich in einer der schönsten Gegenden der Schweiz niederlassen und suchen ein längeres Engagement. Ihnen ist die Pflege zu regionalen Partnern wichtig und Sie können sich mit der Philosophie der Schweizer Jugendherbergen identifizieren. Sie pflegen einen teamorientierten und fairen Führungsstil. Bei einem Paar ist dieser beruflicher Hintergrund ideal: Koch mit Erfahrung und kaufmännische Angestellte mit Erfahrung im Tourismus oder Dienstleistungssektor.

Bei Ihrer Aufgabe werden Sie von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen aktiv unterstützt und Sie erhalten eine intensive Einführung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige, schriftliche Bewerbung mit Foto bis am 18.10.11:

Schweizer Jugendherbergen |

Kathrin Weber | Bereichsleiterin Betriebe Ost |
Schaffhauserstrasse 14 | 8042 Zürich oder per
Mail mit Foto an k.weber@youthhostel.ch
Weitere Auskünfte erhalten Sie unter
079 279 98 99.



Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

16261-7387



Peak AG für Praxisberatung/Erwachsenenbildung

Für unseren Kunden – ein ****Hotel in Zermatt suchen wir per Mai 2012

eine Hoteldirektion m/w

Sie betreuen mit Ihrem teilweise seit vielen Jahren engagierten Team unsere Gäste und knüpfen nahtlos an die erfolgreiche Tätigkeit der jetzigen Gastgeber an.

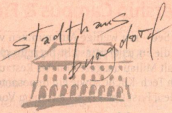
Ihr Profil: 35 bis 50 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd.

Eintritt: per Mai 2012 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und erwarten diese bis spätestens 14. Oktober 2011 an folgende Adresse

PEAK AG: Paul O. Arnold, Oberer Salindamm 4, 3900 Brig-Glis
E-Mail: mobi@peak-online.ch

16262-7321



Das 4*-Genuss-Hotel Stadthaus liegt mitten in der idyllischen Altstadt von Burgdorf und ist ein kleines und feines Bijou mit 18 Zimmern und Suiten, dem Restaurant «La Pendule» (15 GM), dem Stadtcasino mit italienischen Spezialitäten, der Laubenbeiz im Sommer, dem originalen Gewölbekeller und den klassischen und grosszügigen Räumlichkeiten für Bankette, Feste und Seminare bis 120 Personen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Geschäftsführer/in

Der Geschäftsführer ist für die Leitung des gesamten Hotel- und Gastronomiebetriebes zuständig und führt die Reception und die Serviceabteilung direkt. Er positioniert sich primär an der Front und ist erster und prägender Gastgeber in allen F&B Outlets.

Wir freuen uns auf eine Persönlichkeit mit einem profunden professionellen Hintergrund, einiger Führungserfahrung und eine hohe Affinität zu kulinarischen Höchstleistungen aus Küche und Keller. Sie verfügen zudem über eine gewisse Internationalität (Sprachen deutsch, englisch und französisch) sowie Kenntnisse in Rechnungswesen und Verwaltung, gutes Anwenderwissen im EDV Bereich (microsoft, fidelio, xenia), Fähigkeiten in strategischer und operativer Planung und ein spürbares Organisationstalent.

Der Reiz der Position

Das Hotel Stadthaus ist ein aussergewöhnliches Schmuckstück mit überschaubaren Grössenordnungen und der Möglichkeit, sich wirksam und direkt an der Front einzubringen. Selbstständigkeit und Kreativität werden gefordert und können ausgelebt werden. Eine neuzeitliche und angemessene Entlohnung ist selbstverständlich, die Einbindung in eine ganze Gruppe von Gastronomiebetrieben bietet auch Potenzial für Weiterentwicklung und Erfahrungsaustausch.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Ruth Rauber, Directrice Berchtold Group, Bahnhofstrasse 90, 3401 Burgdorf, ruth.rauber@berchtold-group.ch, Tl. 034 428 84 28. Weitere Informationen unter www.stadthaus.ch



HOTEL
KREUZ
KONOLFINGEN

Nach Vereinbarung
suchen wir unseren

Chef

Sind Sie die zukunftsorientierte, kalkulationsfähige Fachperson, welche unsere Küche auf 15 Punkte Niveau führt.

Gerne lernen wir Sie näher kennen.

Hotel Restaurant Kreuz
Herr Raymond Schauss
3510 Konolfingen

HALLENSTADION

Zürich

Vizedirektor/in und Leiter/in Sales

Wir suchen per Frühling/Sommer 2012 infolge Pensionierung des aktuellen Stelleninhabers eine/n neue/n Leiter/in Sales (100%).

Was sind Ihre Aufgaben?

Sie sind mit Ihrem Team verantwortlich dafür, dass die Auslastung der Halle weiterhin europäisches Spitzenniveau hat, noch weiter ausgebaut werden kann und die Umsetzung der Events auf höchstem Niveau bezüglich Serviceangebot und Qualität abgewickelt wird.

Was bringen Sie mit?

Sie sind eine kommunikative, flexible und repräsentative Persönlichkeit mit viel Erfahrung, die sowohl im Team wie auch selbstständig an der Erreichung ihrer Ziele arbeitet.

Was können Sie erwarten?

Wir bieten Ihnen eine sehr interessante Arbeit in einem extrem spannenden und vielseitigen Umfeld. Weitere umfangreiche Informationen über Organisation und Aufgaben der AG Hallenstadion inkl. Geschäftsberichte finden Sie auf unserer Homepage.

Eine detailliertere Stellenbeschreibung, das Vorgehen für Ihre Bewerbung sowie die Kontaktdaten finden Sie auf www.hallenstadion.ch in der Rubrik Business/Services/Jobbörse.



Molino est un concept de restaurants qui marie tradition et convivialité italiennes. Les 17 restaurants du groupe se démarquent par leur accueil chaleureux, une ambiance caractéristique, la sélection de produits d'origine et l'authenticité des recettes.

Pour notre Molino à Genève nous cherchons de suite ou pour entrée à convenir un/e

Gérant/e

Description du poste et vos principales tâches:

- Réalisation du chiffre d'affaires, l'optimisation de la capacité d'accueil du restaurant et la mise en place d'une relation de confiance et de fidélisation avec la clientèle.
- La gestion et la constante amélioration des ratios de gestion ainsi que de l'exploitation opérationnelle et administrative.
- Le développement de votre restaurant dans le respect de la politique commerciale et du concept Molino.
- Le recrutement, la formation, la gestion des ressources humaines et le maintien du bon climat social.
- Le contrôle des procédures mises en place, le suivi strict des règles d'hygiène et de sécurité.
- La qualité des prestations offertes aux clients et de la bonne présentation du produit dans le respect des recettes Molino.

En attendant la gestion de votre propre restaurant, vous serez introduit en qualité de gérant-adjoint dans notre restaurant Molino à Genève et soigneusement formé pour tout ce qui concerne notre concept.

Profil requis:

- Vous possédez un certificat cantonal de capacité.
- Vous êtes un professionnel de la gastronomie italienne, de langue maternelle italienne ou en possession d'une très bonne connaissance de la langue, de la culture, des produits et des recettes classiques italiennes.
- Vous disposez d'expérience en qualité de cadre, d'un grand sens du relationnel, d'une capacité à décider et à manager, ainsi que des bases solides dans le domaine du service ou de la cuisine.

Nous offrons:

Une place de travail sûre et moderne avec tous les avantages d'une grande entreprise et des perspectives de développement personnel. Des conditions de travail intéressantes, un salaire motivant avec des primes sur les résultats et des prestations remarquables vont de soi chez nous.

Veillez envoyer votre candidature complète avec photo à: Molino SA, Nicola Mongelli, Nansenstrasse 5, 8050 Zurich ou par courriel: personal@molino.ch

www.molino.ch



St. Petersinsel
Restaurant & Klosterhotel

www.st-petersinsel.ch

Die Blausee AG ist Besitzerin der Blausee-Betriebe und Pächterin der St. Petersinsel-Betriebe. Die Betriebe am Blausee beinhalten den 22 Hektaren grossen Naturpark, das Hotel mit 18 Zimmern und Spa, das Restaurant am See mit grosser Sonnenterrasse (14 Punkte GaultMillau), eine Pizzeria, den Shop sowie die bedeutende alpine Bio-Forrellenzucht. Die St. Petersinsel-Betriebe umfassen das historische Klosterhotel mit 13 Zimmern (Historisches Hotel des Jahres 2010), den Shop, sowie zwei Restaurants mit vielen einzigartigen Räumen und grossen Terrassen.

Für die erfolgreiche Weiterführung unseres anspruchsvollen, national bekannten und beliebten Restaurations- und Hotelbetriebes auf der idyllischen St. Petersinsel im Bielersee suchen wir

GastgeberIn/ Gastgeberpaar

(Jahresstelle - Eintritt Winter 2011/12)

Die „Insel“ ist ein stark frequentierter Sommersaisonbetrieb (März bis Oktober). Zahlreiche Ausflugs Gäste geniessen die frische und kreative Küche sowie die persönliche und individuelle Bedienung. Zudem finden täglich Bankette, Seminare und Events mit den unterschiedlichsten Ansprüchen statt.

Als Profi mit Erfahrung und Leistungsausweis sind Sie ein guter Verkäufer und Organisator. Sie kennen sich aus in Küche, Service und Administration. Sie sind führungsstark und sehen sich als Teil eines erfolgreichen Teams. Wenn Sie zudem pflichtbewusst, genau, selbstständig sind und auch noch die französische Sprache beherrschen, dann müssen Sie sich umgehend melden! Es erwartet Sie in den historischen Räumlichkeiten eine vielseitige, spannende Aufgabe sowie ein eingespieltes Team.

Sind Sie begeistert und motiviert?

Dann senden Sie Ihre Unterlagen, bevorzugt per Mail, an peter.zemp@blausee.ch

Blausee AG, Peter Zemp, Direktor, 3717 Blausee, Tel 033 672 33 33

Suchen Sie eine Herausforderung in der beliebten Ferienregion?



Im Herzen der einmaligen Bergwelt von Melchsee-Frutt, direkt in der Bergstation der Gondelbahn, befindet sich das el Corazon. Während sich die Gäste am Morgen mit Kaffee und Gipfeli verwöhnen, treffen sich am Nachmittag Skifahrer, Snowboarder, Wanderer und Schneefan's zum Après-Ski. Am Abend verwandelt sich das el Corazon zur Bar, wo zahlreiche Party's alle Altersgruppen auch zum längeren Feiern einladen.

Leiter/in el Corazon

(Saisonanstellung, November bis April)

Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung des Restaurants/Bar el Corazon während der Wintersaison 2011/2012. Sie übernehmen die Verantwortung und Förderung des Teams sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes.

Für diese leitende Funktion suchen wir eine Gastgeberpersönlichkeit, die operative Erfahrung aus einer vergleichbaren Position mitbringt und sich in den Bergen wohl fühlt. Sie sind zielorientiert, verantwortungsfreudig, überzeugend, belastbar und bereit, selber Hand anzulegen. Ein gesundes Durchsetzungsvermögen gehört genauso zu Ihren Stärken wie das unternehmerische Denken und Handeln. Sind Sie im Besitz eines Fähigkeitsausweises zum Führen eines Gastbetriebes?

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Arbeitsumfeld. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre umfassende, schriftliche Bewerbung.

Korporation Kerns, Sportbahnen Melchsee-Frutt, Frau Karin Reinhard, Sarnerstrasse 1, 6064 Kerns
E-Mail: info@melchsee-frutt.ch, Telefon 041 669 70 60



hirslanden
Salem-Spital

ABTEILUNGSLEITER/IN HOTELLERIE 100%

Eintritt per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung

Das Salem-Spital in Bern sucht für die Abteilungen Room-Service, Reinigung und Wäsche (insgesamt 60 Personen) Verstärkung.

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

Für weitere Informationen steht Ihnen Simeon Brülisauer, Bereichsleiter Hotellerie, T 031 335 73 32, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hirslanden Salem-Spital
Michaela Ingold, Personalbereichsverantwortliche
Schänzlihalde 11
3000 Bern 25
hr.bern@hirslanden.ch

Wenn es um alles geht - Privatklinikgruppe Hirslanden



16249-7306

Für unseren Gasthof auf dem Land suchen wir einen/e

Pächter/in mit frischen Ideen

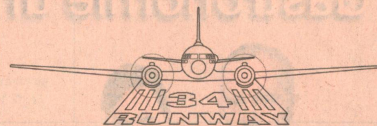
Für einen einzigartigen Betrieb im historischen Gebäude mit langjähriger Tradition suchen wir nach Vereinbarung eine Persönlichkeit mit frischen Ideen.

Sind Sie ein leidenschaftlicher/e Gastgeber/in? Mögen Sie die unkomplizierte Atmosphäre einer Dorfbeiz? Verwöhnen Sie gerne Ihre Gäste mit einem schönen Dinner? Bankette bis 100 Personen organisieren Sie ohne Probleme? Dann haben wir genau den richtigen Restaurantbetrieb für Sie.

Auf dem Lande, im Kanton Solothurn, bieten wir den idealen Betrieb zur Pacht an. In einem idyllischen Dorf, wo jeder jeden kennt, können Sie Ihre Fähigkeit unter Beweis stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns Sie kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

GF Group Holding AG
Frau Antonia Bucher
Schulhausstrasse 10
6330 Cham
Tel. 041 785 56 03
antonia.bucher@fluri-realestate.ch



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

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

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

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per Mitte Oktober 2011 oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Servicemitarbeiter/in (Vollzeit oder Teilzeit)

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere junge und tolle Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen à la carte, Bankette, Partys, Ausstellungen, Bar und Smokers Lounge.

Zur Ergänzung unserer Galley Crew brauchen wir ab Mitte Oktober 2011 oder nach Vereinbarung noch eine/n

Koch (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und konnten 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 Ihr vollständiges Bewerbungs-dossier an Tina Soltermann, GL oder Sonja Roser, DA.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch Email info@runway34.ch
Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

10904-7376

Wir suchen per sofort...

Schützenhaus Albisgütli

JUNGKOCHE M/W

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung in den Bereichen Saucier, Entremetier und Gardemanger. Sie werden Mitglied eines jungen, aufgestellten Küchenteams und arbeiten im Durchdienst und mit Zimmerstunde.

Ein gutes Betriebsklima und eine zeitgemässe Entlohnung sind selbstverständlich. Durch die grosse Vielfalt im Bankett- und à la carte-Bereich bietet sich die Gelegenheit, viele neue Erfahrungen zu sammeln.

Sie sind jung, motiviert und flexibel, verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre und haben Erfahrung in der à la carte Küche.

Melden Sie sich bei Barbara Brägger, Telefon 043 333 30 00

ALBISGÜTLI EVENT CENTER • Uetlibergstrasse 341 • 8045 Zürich •
Telefon 043-333 30 00 • info@albisguetli.ch • www.albisguetli.ch

16119-7350



GASTFREUNDSCHAFT GROSSGESCHRIEBEN!

Wir, ein bekanntes ****Businesshotel (38 km von Zürich entfernt), im Herzen der Schweiz, suchen gelernte

**Chef de Partie (mit Erfahrung)
Commis de Cuisine (Jungkoch/Jungköchin)**

In unserem gepflegten A-la-carte-Restaurant verwöhnen wir unsere anspruchsvollen Gäste aus der Region oder wir ziehen an verschiedensten Caterings alle Register. Wir suchen professionelle und engagierte Mitarbeitende für unsere vielseitige Küche. Weitere Informationen finden Sie unter www.krone-lenzburg.ch.

Wollen Sie Ihr Fachwissen in einem tollen Team ausbauen oder umsetzen? Attraktive Anstellungsbedingungen warten auf Sie. Richten Sie bitte Ihre schriftliche oder elektronische Bewerbung an:

Hotel Krone
Herr Otto Gerber
Kronenplatz 20
CH-5600 Lenzburg 2
Tel. 0041 62 886 65 65
Mail@KRONE-LENZBURG.CH
Fax ++41 (0)62 886 65 00

16256-7398



Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist dessen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per 1. Dezember 2011 oder nach Vereinbarung für unser Team Produktmanagement

Produktmanager Angebote und Spezialprojekte (100%, m/w)

Sie sind verantwortlich für die Umsetzung und das Controlling des Event Management Tools, erfassen die Top Events im internen Redaktionssystem und sind Ansprechpartner für unsere Eventveranstalter in der Umsetzung der Kommunikationsmassnahmen vor Ort. Sie betreuen Teilprojekte aus dem Mountainbike Masterplan und arbeiten mit internen und externen Partnern eng zusammen. Als Produktmanager sind Sie für verschiedene Angebote wie z.B. das Mountainbike oder Ferienwohnung Special verantwortlich. Wir sind ein Team mit Freude an hochklassigen Leistungen.

Anforderungen:

- Abgeschlossene Berufslehre mit Weiterbildung im Marketingbereich oder HF-/FH-Abschluss mit Berufserfahrung
- Muttersprache D, E und I von Vorteil
- Kenntnisse über das Mountainbike-Segment und die Tourismuswelt
- Hohe technische Affinität zu Kalkulationen und Datenbanken. Erfahrung in der Zusammenarbeit mit externen Agenturen
- Hohe Eigenmotivation sowie Teamfähigkeit und Erfahrung in der Projektarbeit.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Michael Baumann, Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch, michael.baumann@support-engadin.ch

Maloja
Sils
Silvaplana
St. Moritz
Celerina
Pontresina
Samedan
Bever
La Punt Chamuesch
Madulain
Zuoz
S-chanf
Zernez

16251-7377

Restaurant «Wirtschaft zur Höhe» in Zollikon/Zürich

Wir suchen für unsere Küche eine/n junge/n
Koch/Köchin

Unsere Brigade besteht aus 7 Mitarbeitern. Wir sind ein kleiner gepflegter Restaurationsbetrieb (14 GM) mit einer Frischmarktküche.

Wir freuen uns auf eine/n motivierte/n, «aufgestellte/n» Arbeitskollegen/-kollegin, der/die am Kochen Freude hat.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Nehmen Sie mit uns unverbindlich Kontakt auf.
Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Tony Scherrer
044 391 59 59
scherrershohi@bluewin.ch
www.wirtschaftzurhoehe.ch

10903-7319



FRAPOLLI BETRIEBE AG mit
HOTEL SOMMERAU-TICINO &
CATERING, Dietikon
sucht ab Januar 2012
PERSONALADMINISTRATOR(IN)
HRM mit Buchhaltungsanteil
60 – 80%

Sie verwalten unsere Personaladministration und erledigen den Teil Buchhaltung, der nicht bereits ausgelagert ist. Ein topmodernes EDV-System mit MIRUS- Mitarbeitermanagement und SESAM-Buchhaltungsprogramm erfordert eine gute Erfahrung in der Personalverwaltung und kaufmännischen Prozeduren. 60-80%-Stelle, welche die Belange von 40 Fest- und ca. 30 Teilzeit-Mitarbeitenden bearbeitet. Sie, als unabhängiger Ansprechpartnerin unserer Mitarbeitenden, verfügen über gute Menschenkenntnis und Lebenserfahrung.

Wir erwarten einen kaufmännischen Abschluss, Erfahrung in der Personaladministration, idealerweise im Gastgewerbe und von Vorteil FIDELIO- & MICROS Kenntnisse.

Geboten wird ein attraktiver, sehr selbständiger, Arbeitsplatz in Funktion einer Kaderstabstelle, in einem modernen Tessiner Familienunternehmen mit 170 Betten, diversen Restaurants, BAR, und einem CATERING Service für 15 und mehr als 10'000 Gästen. Interessiert? Kontaktieren Sie: FRAPOLLI BETRIEBE AG, Personalverwaltung Zürcherstrasse 72, CH-8953 DIETIKON-Zürich admin@sommerau-ticino.ch FON 044 745 41 41

16215-7311

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stv. Geschäftsführer/-in	Region Bern	J34557
Geschäftsführer/in	Region Ostschweiz	J34819
Duty Manager	Region Zentralschweiz	J34581
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J34713
Bereichsleiter	Region Zürich	J34767
Direktionsassistenten	Region Zürich	J34845
Gastgeber/in, Stv. der Direktion	ganze Schweiz	J33294

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/-in	Region Basel	J34536
Doorman	Region Basel	J34733
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J34561
Shift Leader	Region Bern	J34662
Reservationsmitarbeiter/-in	Region Bern	J34794
Rezeptionist/-in	Region Bern	J34595
Mitarbeiter/-in Kunden-Services 80-100%	Region Bern	J34738
Reservationsmitarbeiter/-in	Region Bern	J34572
Reservationsmitarbeiter/-in	Region Bern	J34558
Rezeptionist/-in	Region Bern	J34596
Rezeptionist/ Night Auditor	Region Bern	J34599
Chef de reception	Region Oberwallis	J34601
Reservationsmitarbeiter/-in	J34717	
Rezeptionistin	Region Zentralschweiz	J34722
Reservierungsleiter/-in	Region Zentralschweiz	J34829
Rezeptionist/-in	Region Zürich	J34842
Night Audit Teilzeit 30%	Region Zürich	J34851
Rezeptionist/-in Stv. Teamleitung	Region Zürich	J34849
Stv. Chef de réception	Region Zürich	J34820
Rezeptionist/-in Stv. Teamleitung	Region Zürich	J34817
Rezeptionist/-in	Region Zürich	J34797
Night Auditor	Region Zürich	J34749

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Patissier (Tagesstelle)	Region Basel	J34745
Chef de partie (Tagesstelle)	Region Basel	J34746
Chef de partie	Region Basel	J34732
Chef Saucier	Region Bern	J34807
Commis de cuisine	Region Bern	J34571
Sous-chef	Region Bern	J34598
Jungkoch	Region Bern	J34563
Koch temporär	Region Bern	J34765
Demi Chef Pâtisserie	Region Bern	J34806
Chef de partie Saucier	Region Graubünden	J34816
Küchenchef	Region Graubünden	J34715
Koch	Region Mittelland (SO,AG)	J34559
Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J34831
Koch/Köchin 60-100%	Region Mittelland (SO,AG)	J34773
Koch/Köchin	Region Mittelland (SO,AG)	J34758
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J34825
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J34852
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J34716
Demi-Chef de Partie	Region Ostschweiz	J34743
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J34762
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J34778
Kreativer Allein Koch	Region Zentralschweiz	J34594
Koch	Region Zentralschweiz	J34811
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J34828
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J34830
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J34827
Chef de Partie	Region Zürich	J34788
Chef de partie	Region Zürich	J34576
Sous-chef Bankett	Region Zürich	J34728
Sous-Chef	Region Zürich	J34737
Commis de Cuisine	Region Zürich	J34760
Koch / Köchin 90%	Region Zürich	J34775
Chef de Partie Tournante	Region Zürich	J34784
Koch temporär	Region Zürich	J34785
kreativer Chef de Partie	Region Zürich	J34787
Sous-Chef Bankett	Region Zürich	J34824
Commis de Cuisine	Region Zürich	J34837
Chef de Partie	Region Zürich	J34844
Chef de partie	Region Zürich	J34847

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie oder Sous-Chef	Region Zürich	J34853
Commis- und Chef de partie	ganze Schweiz	J34776
Sous-chef Junior - UK - Region Hampshire	International	J34580
Commis de cuisine - UK - Region Sussex	International	J34583

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de bar	Region Basel	J34808
Serviceaushilfen	Region Basel	J34792
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J34562
Chef de service / Gastgeberin	Region Graubünden	J34815
Stv. Leiter Innere Dienste	Region Ostschweiz	J34586
Operativen Mitarbeiter Meeting & Event	Region Ostschweiz	J34744
Executive F&B Assistant Manager (m)	Region Zentralschweiz	J34747
Meeting & Event Coordinator	Region Zentralschweiz	J34754
Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J34832
F&B-Lagermitarbeiter-Logistiker	Region Zürich	J34730
Anlassleiter Bankett Service	Region Zürich	J34774

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceaushilfe	Region Basel	J34789
Teamleitung Service Tagesstelle	Region Basel	J34736
Serviceaushilfen	Region Bern	J34763
Serviceaushilfen	Region Bern	J34764
Serviceaushilfen	Region Bern	J34791
Barfachmann	Region Bern	J34770
Serviceaushilfen	Region Bern	J34769
Commis de bar	Region Bern	J34569
Restaurationsfachfrau/-fachmann	Region Bern	J34556
Chef de Service	Region Bern	J34564
Bartender	Region Bern	J34751
Betriebsassistent / Chef de Service	Region Bern	J34555
Chef de rang Bar	Region Bern	J34752
Servicefachangestellte	Region Bern	J34554
Chef de rang	Region Bern	J34566
Chef de bar	Region Bern	J34597
Demi-chef de rang	Region Bern	J34570
2. Restaurantleiter	Region Bern	J34574
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J34742
Serviceaushilfen	Region Graubünden	J34608
Chef de service/ Restaurantleiter	Region Graubünden	J34848
Commis de rang	Region Oberwallis	J34755
Barfachmann	Region Oberwallis	J34756
Chef de rang	Region Oberwallis	J34757
Chef de rang	Region Oberwallis	J34771
Commis de rang	Region Oberwallis	J34772
Servicefachfrau	Region Oberwallis	J34535
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J34795
Barfachmann	Region Oberwallis	J34796
Commis de rang	Region Zentralschweiz	J34799
Serviceaushilfen	Region Zentralschweiz	J34846
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J34801
Demi-chef de rang	Region Zentralschweiz	J34800
1. Réceptionist/in und Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J34734
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J34793
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zürich	J34750
Barmitarbeiter/-in	Region Zürich	J34839
Serviceaushilfe	Region Zürich	J34786
Bar-Serviceaushilfen	Region Zürich	J34589
Commis de rang	Region Zürich	J34768
Chef de rang Bankett (m)	Region Zürich	J34729
Assistent des Geschäftsführers	Region Zürich	J34725
Serviceaushilfen	Region Zürich	J34600
Chef de service (m) stv. Funktion	Region Zürich	J34813
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J34821
Commis de Rang	Region Zürich	J34850
Servicefachfrau/-mann	Region Zürich	J34759
Barfachmann	Region Zürich	J34753
Serviceaushilfen	Region Zürich	J34841
Bankettaushilfe	Region Zürich	J34840
Chef de Rang	Region Zürich	J34838
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zürich	J34731
BetriebsassistentIn	Region Zürich	J34588

EUROPÄISCHER HOF
HOTEL EUROPE ***
Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Das Hotel verfügt über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten und ein Restaurant.

In unser junges und motiviertes Frontteam suchen wir eine/n erfahrene/n

Réceptionistin / Réceptionist

per 01. Dezember 2011

Sie kennen sich mit dem Hotelreservationssystem PROTEL aus, sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt, belastbar und verantwortungsbewusst. Unsere Gäste freuen sich über Ihre freundliche Umgangsart und Ihren kompetenten Gästeservice. Sie beherrschen D/E in Wort und Schrift, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe
Frau Daniela Weinmann
Direktionsassistentin
Dorfstrasse 40
6390 Engelberg
daniela.weinmann@hoteleurope.ch
www.hoteleurope.ch

Für unsere Gäste – eine Schöne Zeit!

WALDEGG

Gastronomie
voller Ideen

Als führender Gastronomiebetrieb in der Region am oberen Zürichsee sind wir bestens bekannt. Das ausgezeichnete Betriebsklima liegt uns sehr am Herzen. Wir sind stets für Sie da, Ihr Einsatz wird überdurchschnittlich honoriert.

Entremetier

Als junger Koch führen Sie den Posten, zeigen Einsatzbereitschaft und sind sich gewohnt, im Team zu arbeiten.

Rufen Sie uns an, gerne stellen wir Ihnen den neuen Arbeitsplatz vor...
Restaurant Waldegg, Rickenstrasse 810, 8735 St. Gallenkappel, Tel. 055 284 63 33 (Frau Liechti). Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

Mehr über unseren topmodernen Betrieb erfahren Sie unter www.restaurantwaldegg.ch

GRAND REGINA
Alpin Hotel Grindelwald

Grindelwalds einziges 5-Sterne-Haus liegt an wunderschöner Lage am Fusse des weltberühmten Eigers in einer atemberaubenden Bergwelt. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison, ab Mitte Dezember, folgende motivierte Mitarbeiter/innen:

Sous-Chef de Cuisine
Chef Saucier (w/m)
Chef Pâtissier (w/m)
Demi-Chefs de Partie
für verschiedene Posten
Commis de Cuisine (w/m)
für verschiedene Posten

Servicefachleute
Bar-Chef (w/m)

Medizinische Masseurin

Wir bieten attraktive Stellen mit vielseitigen und spannenden Aufgaben und geben Ihnen die Möglichkeit, Ihre Talente einzubringen und zu entfalten.

Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

GRAND HOTEL REGINA GRINDELWALD
CH-3818 Grindelwald
Hans Stäubli, Personalchef
Telefon +41 33 854 86 10
Telefax +41 33 854 86 88
hr@grandregina.ch
www.grandregina.ch

E Job im Schnee, was wotsch no meh!

Berggasthaus Gobeli
an der Rinderberg-Skipiste,
1500 m ü. M., 3770 Zweisimmen,
Restaurant, Sonnenterrasse,
35 Gästebetten, sucht für
die Wintersaison 2011/12 zur
Ergänzung des Teams folgende
tüchtige und freundliche Mit-
arbeiter/innen.

**Service-
fachangestellte
und Kellner**

Selbstständige Führung einer
Servicestation mit Inkasso,
auch A-la-carte-Service,
sprachkundig.

**Jungkoch oder
Köchin**

mit abgeschlossener Lehre,
pflichtbewusst und anpassungs-
fähig, in kleinem Team, Eintritt
Dezember.

Wir bieten gute Entlohnung, Kost
und Logis im Haus.

Es freut sich auf Ihre Bewerbung
mit Zeugnissen und Foto:

Fam. Hans Wagner
Schmiedengasse 1
3377 Walliswil b. Wangen
☎ 032 631 21 74
www.gobeli.ch

Die htr hotel revue ist die führende Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Redaktor/in Ressort Dolce Vita 90-100 %

Ihre Aufgaben

- Recherchieren und Verfassen von Artikeln zu den Themen Gastronomie, Lifestyle, Hotellerie und Tourismus
- Planung, Themenfindung, Auftragserteilung an Korrespondenten
- Dienstredaktion im Turnus (ca. jede 5. Woche)
- Betreuung von Praktikanten
- Berichterstattung von Veranstaltungen und Kongressen

Ihr Profil

- grosse journalistische Erfahrung
- gewünscht werden Branchenkenntnisse
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Muttersprache Deutsch, gute Französisch- und Englischkenntnisse

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbundwelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Elisabeth Hobmeier, Chefredaktorin htr hotel revue, unter 031 370 42 38 gerne zur Verfügung.

hotelleriesuisse

Valérie Gerber
Sachbearbeiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
valerie.gerber@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

htr hotel revue

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Landgasthof zum Löwen in Nänikon nahe Zürich
(16 Gault/Millau/25 Sitzplätze) möchte sein Service- und Küchenteam (Eintritt 1. November oder nach Vereinbarung) verstärken.

**COMMIS DE CUISINE/CHEF DE PARTIE/
SERVICEFACHANGESTELLTE**

Asiatisch-mediterrane Küche, mit viel Fisch und regionalen Produkten.

Samstagmittag, Sonntag und Montag geschlossen.

Interessiert? Bewerbung bitte unter Kontakt:
www.loewen-naenikon.ch

Unser Auftraggeber gehört zu den fünf grössten Champagnerhäusern weltweit. Im Auftrag suchen wir eine/n qualifizierte/n

AUSSENDIENSTMITARBEITER/IN

für die Region Zürich

Ihre Kunden sind insbesondere Hotels, Restaurants, Clubs und Bars. Sie übernehmen einen grossen Kundenstamm und besuchen die Ihnen anvertrauten Kunden regelmässig und pflichtbewusst.

Wenn Sie mind. 28 Jahre alt sind, über eine kaufmännische Grundausbildung oder eine gleichwertige Ausbildung (Hotelfachschule) verfügen, möglichst über Erfahrung im Verkauf von Champagner und Wein verfügen und Sie interessiert sind, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Photo) an die nachstehende Adresse zu.

Weber & Partner AG
Beratung und Verwaltung
Vordere Gasse 54
4628 Wolfwil

Tod im Zirkus

Kommissar Wacker stand im Sägemehl der Zirkusmanege. Ein Hochseilartist war abgestürzt. Ausgerechnet bei seiner Paradenummer – dem Überqueren der Manege mit verbundenen Augen – stürzte der Seiltänzer kurz vor dem Ziel in die Tiefe und verunglückte tödlich. Wacker befragte die Zeugen: Der Zirkusdirektor, der Löwenbändiger, die Schlangenfrau und die Eisverkäuferin hatten nichts Besonderes beobachtet und bezeugten übereinstimmend: «Als der Trommelwirbel aufhörte, fiel er.» Kommissar Wacker war skeptisch und kombinierte die Fakten. Dann rief er den Zirkusdirektor zu sich und sagte: «Der Artist wurde ermordet! Und der Mörder ist



»

RÄTSELN SIE MIT!

Nehmen Sie am grossen Gewinnspiel der Schweizer Presse teil und gewinnen Sie ein Trading Konto der Swissquote Bank: 1x CHF 25000.– und 10x CHF 5000.–

1. Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Ihr Android-Handy. Für alle übrigen Handys: <http://get.beetagg.com>
2. Fotografieren Sie den BeeTagg-Code auf dem Inserat mit dem BeeTagg-QR-Reader und lösen Sie den Fall.

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

Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer und Patrick Ryffel von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizermedien.ch



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

POSTHOTEL VALBELLA

Das Posthotel Valbella, geöffnet während der Wintersaison, ist ein 4-Sterne-Hotel mit 40 Betten, einer kleinen und gepflegten Wellness-Oase sowie einem grossem Schwimmbad. Für den kulinarischen Genuss bieten wir unseren Gästen das Gourmet-Restaurant «Stoiva» und die Pizzeria «Mamma Mia». Abgerundet wird das Angebot mit unserer Pianobar sowie der Vinothek.

Auf die Wintersaison suchen wir:

Barmitarbeiter m/w für unsere Pianobar

Praktikumsstelle Rezeption und Service

Servicemitarbeiter (m/w) für regen a la carte Service

Commis de Cuisine/Jungskoch (w/m)

Wir bitten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit in einem optimalen Arbeitsumfeld.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

POSTHOTEL VALBELLA Tel. 081 385 12 12
Miriam Trösch
7077 Valbella Fax 081 385 12 13
www.posthotelvalbella.ch

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?

Graf Z

Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Koch (m/w)

ab sofort oder nach Vereinbarung

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses «Portikon». Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem à-la-carte-Bereich mit 200 Sitzplätzen und grosser Terrasse mit 240 Sitzplätzen, ein Bistro/Take-away sowie das Catering für die Stockwerkverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist mehrheitlich auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet.

Sie lieben Ihren Beruf, konnten sich in der Kochkunst bereits unter Beweis stellen und lieben die Frischküche. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit, im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ, qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und Sie kommen schon bald in Genuss von geregelten Arbeitszeiten, hoher Eigenverantwortung und attraktiven Anstellungsbedingungen

Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8152 Glattpark
info@graf-z.ch, Frau F. Yancy, Tel. Nr. 058 680 34 14

ENGIADINA

Dort arbeiten, wo andere Ferien machen – Wintersaison 2011/12 im Engadin

Für unsere 4 verschiedenen Betriebe in Zuoz und Umgebung suchen wir engagierte und motivierte Mitarbeiter zur Unterstützung:

****Hotel Engiadina:

Commis de Cuisine Servicefachangestellte

Hotel Crusch Alva:

Chef de Service/Betriebsassistentin
Commis de Cuisine Servicefachangestellte

Sportzentrum Purturn (Dezember–März) und Parkhütte Varschun im Val Trupchun (Mai/Juni–Oktober):

Wirt/Wirtin (oder Wirtpaar)

Wir können nur gut sein, wenn Sie gut sind.
Deshalb suchen wir Mitarbeiter, die an sich selbst die höchsten Ansprüche stellen:

- Zusammen mit Ihren Kollegen sorgen Sie für das Wohl und das kulinarische Erlebnis unserer Gäste.
- Sie sprechen Deutsch, Italienisch und vorzugsweise Englisch.

Wollen Sie uns auf diesem Weg unterstützen und begleiten? Dann freuen Sie sich auf:

- Arbeit in einem aufstrebenden und zukunftsorientierten Hotel
- ein junges, engagiertes und qualifiziertes Team
- verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgaben
- ein offenes und kommunikatives Arbeitsklima
- die einzigartige Ferienregion Engadin-St. Moritz
- Unterbringung und Verpflegung im Haus möglich

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!
HOTEL ENGIADINA Tel. 081 851 54 52
Claudia Junge Fax 081 854 33 03
San Bastiaan 13 c.junge@hoteliengiadina.ch
7524 Zuoz www.hotelengiadina.ch

LANDBEIZ RÜSSBRÜGG

STAUANT REUSSBRÜCKE

Die Türen für einen ambitionierten Koch stehen offen!

Kochen mit Leidenschaft auf hohem Landgasthofniveau

Wenn Sie dieser Satz anspricht, dann sind Sie unser Mann (oder Frau).

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Für Infos Telefon 044 760 11 61, Herr Klaus Imhof verlangen

Landbeiz Rüssbrugg,
Muristrasse 32, 8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
info@reussbruecke.ch
www.reussbruecke.ch

GLETSCHER-RESTAURANTS

JUNGFRAUJOCH

TOP OF EUROPE

3454 m 11333 ft

Chinesischer Spezialitäten-Koch

Eintritt nach Vereinbarung

Die Restaurationsbetriebe Jungfraujoche haben...

- 4 Restaurants und 2 Bars mit total über 700 Plätzen
- das Restaurant Eigergletscher mit Sonnenterrasse, total 190 Plätze, und die Skibar «Schneirei»
- die höchstgelegene Confiserie Europas
- eine familiäre Atmosphäre mit langjährigen Mitarbeitern
- einen spannenden, internationalen Gästemix
- einen Ganzjahresbetrieb mit lebhafter Sommersaison

Besitzen Sie...

- grosse Erfahrung in der chinesischen Küche
- Selbstständigkeit und Teamgeist
- gute Fremdsprachenkenntnisse
- den Wunsch nach einer längerfristigen Anstellung

...dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen!

Herzlich willkommen!

Restaurationsbetriebe Jungfraujoche und Eigergletscher CH-3823 Eigergletscher

Tel. +41 (0)33 828 78 88 – Fax +41 (0)33 828 78 94
gletscherrestaurant@jungfrau.ch
www.gletscherrestaurant@jungfrau.ch

Stellenvermittlungen

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

Stelle suchen – Stelle finden

www.hoteljob.ch

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Holmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Häni

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

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

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

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

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

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

	Nr. 41/2011	Nr. 42/2011	Nr. 43/2011	Nr. 44/2011
– Ausgabe / Numéro	13. 10. 2011	20. 10. 2011	27. 10. 2011	3. 11. 2011
– Erscheint / Parution	13. 10. 2011	20. 10. 2011	27. 10. 2011	3. 11. 2011
– Anzeigenschluss / Délai	10. 10. 2011	17. 10. 2011	24. 10. 2011	31. 10. 2011

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

Doppelnummern / Numéros couplés Nr. 27/28 / 7.7.2011 Nr. 29/30 / 21.7.2011 Nr. 51/52 / 22.12.2011

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

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 unterschreiben 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. 40 / 6. Oktober 2011

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Berater Netzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

**ALPIN
SHERPA
HOTEL**

Zu vermieten

Im Zentrum von Meiringen im Haslital, Berner Oberland, vermieten wir ab Herbst 2011 das beliebte und erfolgreiche Ausgehlokal

Mountain Music Disco Club

200 Plätze, 2 komplett eingerichtete Bars, grosser Dancefloor, attraktives Layout. Der Club ist integriert in die Liegenschaft Alpin Sherpa mit Restaurant, Hotel und Geschäftslökalitäten.

Für den Mountain Music Disco Club suchen wir einen engagierten, kreativen, gut vernetzten und fachlich ausgewiesenen Mietbewerber.

Wir freuen uns auf einen ersten Kontakt.

Liegenschaft Alpin Sherpa
Nils Glatthard
Postfach 508
3860 Meiringen
076 588 18 01
nils.glatthard@bluewin.ch

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

Zu verkaufen im TG

Gasthof mit Zukunft!

An Hauptstrassenachse mit Zusatzeinnahmen durch Werbeflächen und Parkplätze.

gastro-immo-vermittler@bluewin.ch
079 482 36 72

A vendre | To sale
Région Verbier, La Tzoumaz

Hôtel, 30 chambres

future App. Hotel, etc.

à rénover, prix Fr. 2 500 000.-

CONTACT:
www.guinard.com
info@swissrealestategroup.com

Generalunternehmung/Investor ges. für

Bauland im Tessin

1-A-Panoramalage/Seesicht. Geeignet für Luxusresidenz, Tertianum, Panoramarestaurant usw. 4000 m²/10 Mio. Fr.

Chiffre L 024-757058 à Publicitas S.A., casella postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

ZU VERKAUFEN: HOTEL/RESTAURANT TANNENHOF

3999 Oberwald / Goms / Wallis ★★★★★



Zu verkaufen nach Übereinkunft im Zuge der Nachfolgeregelung:

Traditionsreicher und gut erhaltener ****-Betrieb im Wallis.

Hotelbetten:	32
Restaurant:	35 Plätze
Gourmetstübel:	35 Plätze
Panoramasaal:	70 Plätze, unterteilbar
Sonnenterrasse:	60 Plätze
Aufenthaltsraum:	15 Plätze
Sauna:	
Parkplatz:	12 Plätze

www.hotel-tannenhof.ch

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei:

Vikuna ag
Herr Reinhard Bärenfaller
Bahnhofstrasse 4a, 3900 Brig
Tel.: +41 (0) 27 922 49 29
Tel.: +41 (0) 27 922 49 35
reinhard.baerenfaller@vikuna.ch



hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association