

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2009)  
**Heft:** 49

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

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

**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. 49 / 3. Dezember 2009



Aktuell über 650 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie  
[WWW.HOTEL-CAREER.CH](http://WWW.HOTEL-CAREER.CH)

## Veränderungen beginnen hier

## htr stellenrevue

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

htr **hotel revue**

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

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



**GastroJob**

Telefon 041 418 23 33 [info@gastrojob.ch](mailto:info@gastrojob.ch)

### Inhalt / Sommaire

Kaderstellen .....	<b>1-3</b>
Deutsche Schweiz .....	<b>2-6</b>
Svizzera italiana .....	<b>6</b>
International .....	-
Stellengesuche .....	-
Suisse romande .....	-
Marché international .....	-
Demandes d'emploi .....	-

Per Anfang Januar 2010 übernehmen \*wir die Wirtschaft Ziegelhütte am Waldrand über Schwamendingen Zürich. Die Ziegelhütte ist eine beliebte Ausflugsbeiz und hat 100 Plätze drinnen wie draussen sowie diverse Säle für Feste und Bankette.

Wir suchen einen jungen, ambitionierten **Küchenchef/in 100%** per sofort oder nach Vereinbarung, der sich für eine marktfrische und hausgemachte Schweizer Küche begeistern kann. Du sollst Erfahrung haben in Führung und Organisation, belastbar sein und eine positive Ausstrahlung haben.

\*Wir sind die Gasometer AG und stehen hinter den Restaurants Josef, LILY'S und Italia in Zürich.

Sende uns dein persönliches Motivationsschreiben und dein Bewerbungsossier per Post oder Email an:

Restaurant Gasometer AG  
Personalbüro  
Neugasse 84 8005 Zürich  
[hr@gasometerag.ch](mailto:hr@gasometerag.ch)



## Merci + Goodbye

## New Challenge

In eigener Sache!

Liebe Kandidatinnen & Kandidaten  
Liebe Kundinnen & Kunden

Am 23. Dezember 2009 schliesse ich die Tür an der Seestrasse 160 für immer!

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge sage ich Dankeschön für Ihr Vertrauen und die vielen spannenden und erfolgreichen Momente. Ich wünsche Ihnen für die Zukunft viel Glück und Erfolg.

Gabriela Weber, New Challenge  
Seestrasse 160, 8002 Zürich

## Attraktives, grösseres Seminar- & Convention Center, Restaurant, Terrasse & Bar-Lounge auf gehobenem Niveau

Ziel ist es, Geschäftsleuten, Seminar- und Tagungsgästen, Besuchern von Kulturveranstaltungen und allem voran natürlich den Städtern eine Oase der Gastlichkeit zu bieten: einen Mix aus Restaurant, Art Café, Treffpunkt mit Lifestyle-Charakter und professionell ehrlicher Gastronomie. Ihrer unternehmerischen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Ob Sie alleine, als Paar oder als Duo auftreten spielt keine Rolle. Sie haben sich zum Ziel gesetzt, Ihre Kraft, Ihre Zeit, Ihre Persönlichkeit und Ihr Kapital dort zu investieren, wo es sich zu investieren lohnt.

Das Renommee des Hauses, der hohe Bekanntheitsgrad, die besonders vorteilhafte Lage – im Herzen der City einer beliebten Schweizer Stadt – und die enge vertrauensvolle Zusammenarbeit mit lokalen Hoteliers, einheimischen Unternehmen bzw. Vertretern der Stadt, garantieren Ihnen eine hohe Anzahl von Anlässen mit zahlreichen Seminar- & Konferenzteilnehmern, Veranstaltungsbesuchern und Tagungsgästen. Mit dem Restaurant befinden Sie sich im freien Wettbewerb und können sich hier wie dort als engagierte F & B-Persönlichkeit innert Kürze einen guten Ruf verschaffen.

## Unternehmerpersönlichkeit als Pächterin oder Geschäftsführerin

Dieser überaus interessante Betrieb bietet viel konzeptionelle Freiheit und Potential! Ideale Grundlage für die logische Fortsetzung Ihrer bisherigen gastronomischen Erfolge. Bevorzugt wird die Variante «Miete/Pacht», die Form «Geschäftsführung» ist denkbar. Die Besitzer bieten Ihnen dazu nicht nur eine günstige Einstiegsvariante (keinerlei Inventarübernahme), sondern unterstützen Sie auf allen Ebenen: sei dies durch eine sorgfältig geplante Einführung bei lokalen Firmen, Behördenvertretern oder durch aktive Mithilfe im Marketingbereich!

Wichtig ist, dass für Sie der Gast im Mittelpunkt steht! Die optimale Bewirtschaftung der F & B-Outlets, die effiziente Seminarverpflegung sowie die reibungslose Durchführung von Banketten und Spezialanlässen zählen zu Ihren grossen Stärken. Was sonst noch wichtig ist und welche weiteren Vorteile Ihnen geboten werden, erfahren Sie in einem persönlichen und absolut vertraulichen Gespräch. Optimal für den Erstkontakt: Vorab CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen. Überzeugen Sie sich selbst und uns!

Ihr Gastro-Beraterteam: **Ansgar Schäfer & Christina Kägi** (Mitglied der Geschäftsleitung)

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf  
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 07  
[www.schaeferpartner.ch](http://www.schaeferpartner.ch)  
[ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch](mailto:ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch)

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für das von uns im Auftrag geführte

### Restaurant Technorama

Technoramastrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per Anfang Januar 2010 eine

### Betriebsleitung (w/m)

**Ihre Aufgaben:** Sie übernehmen die betriebswirtschaftliche Organisation und gesamte Führung des Betriebes, die Einsatzplanung, Führung und Schulung der 14 Mitarbeitenden sowie die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben. Während den Servicezeiten übernehmen Sie die Gastgeberfunktion, helfen aktiv bei der Angebots-, Aktionsplanung und dem Offertenwesen mit und sind für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Zudem führen Sie regelmässig Caterings durch und betreuen diverse Projektaufgaben. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag und teilen sich die Arbeitszeiten nach den Bedürfnissen des Betriebes selber ein.

**Ihr Profil:** Sie sind eine Führungsperson mit Eigeninitiative und hoher Einsatzbereitschaft. Neben einer Ausbildung im Gastgewerbe verfügen Sie idealerweise über einen Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule oder Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion in der Gemeinschaftsgastronomie. Sie bringen mit mehrjähriger Führungserfahrung mit, verfügen über unternehmerisches Denken und Handeln und übernehmen mit Freude die Gastgeberrolle.

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

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

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

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

### Suchen Sie nach einer neuen Herausforderung?

Wir sind ein kleines, aber feines Restaurant mit 15 Gault-Millau-Punkten in der Bündner Herrschaft und suchen ab 1. Januar 2010 eine charmante, dynamische

### Geschäftsleiterin/Chef de Service

die Freude daran hat, in enger Zusammenarbeit mit dem Küchenchef die kulinarischen Wünsche der Gäste zu erfüllen.

Wenn Sie über genügend Erfahrung in dieser anspruchsvollen Position verfügen, freuen wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung unter

Handels AG St. Gallen  
Cornelia Will, Poststrasse 23, 9001 St. Gallen  
Tel. 071 222 56 37 / E-Mail: [handels.ag@bluwin.ch](mailto:handels.ag@bluwin.ch)

## Hotel Vorab

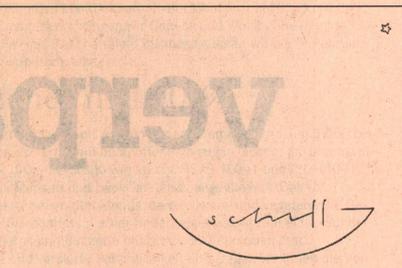
Für unser bestbekanntes Hotel und À-la-carte-Restaurant suchen wir für kommende Wintersaison folgende/n bestverdienende/n, motivierte/n Mitarbeiter/in:

### Servicemitarbeiter/in

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

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

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



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser Schiff. Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuell gestalteten Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

## Gastgeberin/ Chef de Service (w/m)

Sie sind warmherzig, humorvoll, etwa 23–36 Jahre jung, haben bereits gute Service- und erste Führungserfahrung. Sie verstehen Ihr Handwerk, wissen 4–8 MitarbeiterInnen vorzustehen und unsere Gäste echt zu begeistern.

Ein wunderschöner Ort, eine anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff  
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ  
Tel. 055 416 17 18, [www.schiff-pfaeffikon.ch](http://www.schiff-pfaeffikon.ch)



**Eine einzigartige Herausforderung im führenden Kultur- und Seminarzentrum**

2009 wurde die Kartause Ittingen umfassend renoviert. Ein topaktuelles und äusserst attraktives Raum- und Dienstleistungsangebot steht unseren Besuchern zur Verfügung. Dazu zählen Ausflugs-, Kultur- und Restaurationsgäste und insbesondere Seminarkunden bis hin zu den Spitzen aus Wirtschaft und Politik.

In dieses höchst interessante Umfeld suchen wir per 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung:

**eine/n Mitarbeiter/in Reservation und Verkauf 100%**

Gemeinsam mit unseren Gästen und Kunden planen Sie anspruchsvolle Seminare, Kongresse und Bankette.

Weitere Informationen zu dieser spannenden Herausforderung finden Sie unter [www.kartause.ch](http://www.kartause.ch) – Über uns – Offene Stellen.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen  
Personalbüro  
CH 8532 Warth  
karin.buehlmann@kartause.ch  
Telefon +41 52 748 44 11



Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

**Gastronomiebetriebe der BEA bern expo**

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Leiter/in Gastronomie BEA bern expo**

**Ihre Aufgaben:** Wir suchen eine innovative und belastbare Persönlichkeit, welche die gesamte Gastronomie (verschiedene Restaurants, Bars, Events, interne und externe Caterings) der BEA bern expo leitet. Ihr Aufgabengebiet umfasst die gesamte Führung und Organisation der Gastronomiebetriebe nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, die Umsetzung und Mitgestaltung neuer innovativer Konzepte, die Mitarbeiterplanung und -führung sowie die Koordination, Akquisition und Überwachung von internen und externen Caterings. Zudem arbeiten Sie eng mit den zuständigen Verantwortlichen der BEA bern expo zusammen. Im Weiteren sind Sie für die Qualitätssicherung in sämtlichen Outlets verantwortlich.

**Ihr Profil:** Wir wünschen uns eine souveräne, begeisterungsfähige und vorbildliche Persönlichkeit, welche die Betriebe mit Leidenschaft und Motivation führt. Selbstständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein sind für Sie keine Fremdwörter. Mit Enthusiasmus und Abenteuerlust bringen Sie Ihre Erfahrung und Ihr Wissen ein. Sie haben eine Hotelfachschule oder eine höhere Fachschule absolviert und können eine Weiterbildung in Marketing und Betriebswirtschaft vorweisen. Sie besitzen ein ausgeprägtes Zahlenverständnis und verfügen über eine gute Vernetzung im Raum Bern. Vorzugsweise haben Sie bereits Erfahrungen im Event- und Cateringbereich gesammelt.

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

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

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

**ZFV-Unternehmen**  
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
info@zfv.ch, [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

**PERNET**

World of Fine Food

Roland Pernet AG ist ein Handelsunternehmen im Bereich Fine Food mit Sitz im Berner Oberland. Immer am Puls des internationalen Food-Markts bedienen wir unsere Kunden in unserem Detailhandelsgeschäft in Gstaad und beliefern die Gastronomie in unserer Region und darüber hinaus.

Zur Verstärkung unseres Teams in Gstaad suchen wir ab sofort für die Wintersaison eine/n

**Verkäufer/-in Frischproduktetheke**  
(Frisch- & Rauchfisch, Caviar, Trüffel, Fleisch, Käse, Traiteur)

**Ihre Aufgaben:** Beraten und Bedienen unserer internationalen Kundschaft. Gestalten und Bewirtschaften der Auslagen. Mithilfe beim Durchführen von Degustationen und Produktpräsentationen.

**Ihr Profil:** Sie haben eine Ausbildung in der Lebensmittelbranche absolviert und arbeiten gerne genau und zuverlässig. Sie sprechen Deutsch, Französisch und/oder Englisch. Als teamfähige und kommunikative Persönlichkeit denken Sie aktiv mit und bewahren in hektischen Momenten einen ruhigen Kopf.

**Ihre Perspektiven:** Sie haben die Chance, in einem dynamischen und motivierten Arbeitsumfeld mit aussergewöhnlichen Produkten zu arbeiten.

Wenn Sie ein aufstrebendes Unternehmen mit Ihrem Engagement verstärken wollen, möchten wir Sie gerne kennen lernen. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Roland Pernet AG  
Herr Patric Lutz  
Promenade 75  
3780 Gstaad  
Telefon 033 748 70 66  
Email [pl@pernet.com](mailto:pl@pernet.com) [www.pernet.com](http://www.pernet.com)

# Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, [insetate@htr.ch](mailto:insetate@htr.ch)

**htr hotel revue**

\*\*\* HOTEL AAREHOF  
BAHNHOFSTRASSE 5  
CH-5103 WILDEGG

Für unser gepflegtes à la carte Restaurant suchen wir einen kreativen & pfliffigen

**Chef de partie m/f**

Verfügen Sie über fundiertes Fachwissen und haben Freude an ihrem Beruf?  
... dann gehören Sie unbedingt in unser Team!

Melden Sie sich noch heute. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Infos zum Betrieb erhalten Sie unter:  
[www.aargauhotels.ch](http://www.aargauhotels.ch)

**Hotel Aarehof Wildegg**  
Harald Raab  
Bahnhofstrasse 5 : 5103 Wildegg  
062 887 84 84  
ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

Die Carlton Zürich AG sucht für ihre beiden Betriebe James Joyce und Restaurant Adlisberg folgende Arbeitskräfte:



**Servicefachangestellte/r (100%)**

(auch Teilzeitarbeitnehmer und Wiedereinsteiger/-innen willkommen)

**Casserolier (100%)**

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Perfekte Deutschkenntnisse sind Voraussetzung

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

Carlton Zürich AG, Andi D'Alberti  
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich  
Tel. +41 44 227 19 19 Fax. +41 44 227 19 27  
E-Mail: [dalberti@carlton.ch](mailto:dalberti@carlton.ch) [www.adlisberg.ch](http://www.adlisberg.ch)

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Küchenbrigade einen

**Jung Koch / Chef de Partie (100%)**

mit folgenden Voraussetzungen:

- abgeschlossene Berufsausbildung
- 1-3 Jahre Berufserfahrung
- selbstständiges / verantwortungsbewusstes Arbeiten
- exakte Arbeitsweise

Ihr Aufgabengebiet:

- à la carte und Bankette
- Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen
- eingehen auf die Gästebedürfnisse
- vorstellen der Menüs vor dem Gast

Wir bieten:

- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet
- angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
- durchgehende Dienste

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41(0)62 7262002, in Verbindung.  
Postfach TEL: +41 (0) 62 726 20 02 [reitnau@widemoos.ch](mailto:reitnau@widemoos.ch)  
CH-5057 Retinau FAX: +41 (0) 62 726 20 06 [www.widemoos.ch](http://www.widemoos.ch)

Wir suchen ab 15. Dezember 2009

**Servicemitarbeiter/in**

mit Erfahrung in Jahresstelle

Wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, flexibel aufgestellt und freundlich sind, würden wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung freuen.



Hotel Jägerhof, Familie Victor Perren, 3920 Zermatt  
Tel. 027 966 38 00 • [jaegerhof@zermatt.ch](mailto:jaegerhof@zermatt.ch) • [www.jaegerhofzermatt.ch](http://www.jaegerhofzermatt.ch)

**Bauschänzli**



Für unseren geschichtsträchtigen und gleichzeitig äusserst lebendigen Betrieb suchen wir für die kommende Saison ab Ende März 2010 (o.n.V.) bis Mitte November 2010 professionell auftretende Kaderpersönlichkeiten (m/w) für folgende Positionen:

**Stv. Geschäftsführer**

In dieser Position erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet. Sie unterstützen den Geschäftsführer, die reibungslose Organisation auf dem ganzen Bauschänzli sicher zustellen. Aufgrund Ihrer vielseitigen Ausbildung im Gastgewerbe ist es Ihnen möglich den Küchenchef und den Chef de Service zu vertreten.

**Küchenchef**

Sie leiten unsere Küche und dazugehörige Grillstation mit 9 Mitarbeiter. Mit Souveränität und Begeisterung am Beruf bieten Sie unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis. Neben der Mitarbeiterführung legen Sie Wert auf einen kostenbewussten Mitteleinsatz.

**Chef de Service**

Als Verantwortlicher für das Restaurant inkl. Bar und Lounge (ca. 150 Plätze) stellen Sie einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Ihre besonderen Fähigkeiten liegen in der Kommunikation und dem Umgang mit Gästen und Mitarbeitern.

Sie verfügen über Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie einer fundierten und weiterführenden Ausbildung. Sie richten Ihr Handeln an den Bedürfnissen der Gäste aus und Dank Ihrer ausgeglichenen Persönlichkeit verlieren Sie auch in hektischen Zeiten nie den Blick für das Wesentliche. Ihre fachliche Kompetenz, Ihre guten Fremdsprachkenntnisse sowie Ihre Berufserfahrung lässt Ihnen genügend Freiraum, stets situationsgerecht zu handeln.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

**Fred Tschanz Management AG**  
Diego Salis, Personalleiter, 044 267 47 64, Postfach, 8024 Zürich  
[diego.salis@tschanz-management.ch](mailto:diego.salis@tschanz-management.ch)  
[www.bauschaenzli.ch](http://www.bauschaenzli.ch)



**Restaurant zur Schäferstube**

3906 Saas Fee

Für unser traditionsreiches und urchiges Restaurant suchen wir für kommende Wintersaison

**Servicemitarbeiter/innen und Köche**



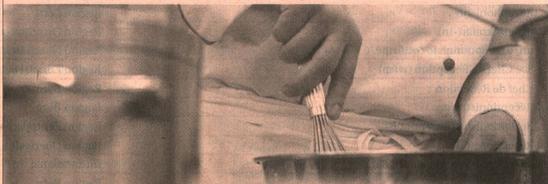
Topmodern und mitten im Skigebiet suchen wir noch

**Köche**

Wenn Sie interessiert sind, in einem der schönsten Wintersportorte mit viel Schnee und Sonne zu arbeiten, erwarten wir Ihre Bewerbung an:

**Waldhüs Bodmen**  
z. Hd. Martin Beutler, 3906 Saas Fee  
Tel. +41 27 957 20 75  
E-Mail: [morenia@bluewin.ch](mailto:morenia@bluewin.ch)

**SV**  
catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Business suchen wir per 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

**Küchenchef/in 100 %**

An der ETH Hönegg in Zürich werden je nach Semester pro Tag 3'000 bis 3'500 Mahlzeiten produziert. Dem auch öffentlich zugänglichen, anspruchsvollen Betrieb, welcher ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 zertifiziert ist, sind zwei Mensen und zwei Cafeterias angegliedert. Das Tagesangebot umfasst, neben den Menüs, den Vollwert- und vegetarische Gerichten zwei grosse Salatbuffets. Ferner finden regelmässig zahlreiche Sonderanlässe, wie z.B. Apéros und Bankette mit bis zu 600 Personen statt. Als fachkompetente und versierte Persönlichkeit übertragen wir Ihnen die Verantwortung für folgende Aufgaben:  
Leitung von 2 Produktionsküchen, Führung von 3 Abteilungsleitern und rund 14 Mitarbeitenden, Herstellung der Speisen in konstant hoher Qualität sowie Einkauf und Inventur in Ihrem Bereich.

**Ihr Profil**

Erfahrung als Küchenchef mit ausgewiesener Führungserfahrung, Bereitschaft, an Wochenenden und bei Sonderanlässen mitzuarbeiten, selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise, kreativ, ziel- und leistungsorientiert, betriebswirtschaftliche und gute PC-Anwenderkenntnisse, gute Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen  
Michael Jegge, Restaurant Manager, Telefon +41 44 633 72 20

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angabe zu Ihrer Lohnvorstellung an:

SV (Schweiz) AG  
Michael Jegge  
Restaurant Manager  
Physikrestaurant Hönegg «HPR»  
ETH Zürich  
Schafmattstrasse 36  
CH-8093 Zürich



**Wir sorgen für Nachwuchs**  
htr stellenrevue

Online unter  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

## Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

### Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin	Region Basel	17726
Geschäftsführer	Region Zürich/ Schaffhausen	17640
Gebietsleiter/in	Region Bern	17708
Betriebsassistent/in	Region Graubünden	17897
stv. Leitung Gastronomie	Region Zentralschweiz	17983

### Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter/in Sales	Region Zürich/ Schaffhausen	17721
Sales & Marketing Manager (w/m)	Region Mittelland (SOAG)	17548
Mitarbeiterin Bankett- & Seminarverkauf	Region Graubünden	17808
Sales Director	International	17702
Kundenberater im Aussendienst	Region Neuchâtel/ Jura	17655

### Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Purchasing Manager	International	17982
AssistentIn CEO / LeiterIn Administration (80-100%)	Region Zentralschweiz	17896

### Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	17814
2. Chef de réception	Region Bern	17989
Rezeptionistin	Tessin	17998
Rezeptionistin	Tessin	17994
Sales Manager m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	18016
Rezeptionistin	Region Bern	17554
Hotelsekretär(-in)	Region Ostschweiz	17576
un/e réceptionniste confirmé/e F-E (A)	Region Neuchâtel/ Jura	17641
Stv. Chef de Réception (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	17654
Chef de Réception	Region Bern	17663
Réceptionist/en	Region Bern	17664
Rezeptionistin/Rezeptionist	Region Zentralschweiz	17709
Rezeptionistin	Region Oberwallis	17711
Rezeptionist/in (England - Bath)	International	17707
Réceptionistin	Region Bern	17815

### Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Abteilungsleiter Molkerei/Brot/Früchte/Gemüse	Region Zürich/ Schaffhausen	17577
Chef de Service für Lifestylehotel	Region Bern	17993

### Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	17574
Chef saucier	Region Bern	17810
Chef de Partie m/w (Chef Produktion)	Region Mittelland (SOAG)	18018
Chef de partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	18014
Chef de partie Tournant/ Chef de partie Pâtisserie	Region Graubünden	18015
Chef de partie (England - London)	International	17543
Demi-chef de partie (England - London)	International	17544
Chef Pâtissier	Region Bern	17556
Thai-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	17813
Sous-chef (Luxury river cruise liner)	International	17562
Jungkoch	Region Graubünden	17560
Demi-chef pâtissier (England - London)	International	17561
Chef de partie (Luxury river cruise liner)	International	17564
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	17567
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	17568
Demi-chef de partie (Luxury river cruise liner)	International	17570
Demi-chef pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	17572
Küchenchef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	17977
Küchenchefin	Region Zürich/ Schaffhausen	17581
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	17583
Commis de cuisine (Luxury river cruise liner)	International	17625
Sous-chef	Region Zürich/ Schaffhausen	17627
Chef de partie (England - Basingstoke)	International	17628
Commis de cuisine w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	17629
Chef de partie	Region Bern	17630
Demi-chef de partie	Region Bern	17632

### Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Bern	17633
Commis de cuisine w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	17635
Pâtissier w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	17637
Chef de partie/Sous-chef	Region Bern	17990
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	17644
Demi-chef de partie	Region Graubünden	17647
Koch für temporäre Einsätze	Region Zürich/ Schaffhausen	17673
Sous-chef	Region Bern	17659
Chef de partie (England - Aviemore)	International	17811
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	17677
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	17671
Commis pâtissier (England - London)	International	17679
Chef de Partie	Region Basel	17695
Chef de Partie m/w	Region Graubünden	17682
Chef de partie	Region Ostschweiz	17692
Demi Chef de Partie	Region Basel	17696
Chef pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	17987
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	17979
Chef de partie (England - Evershot)	International	17705
Chef pâtissier (England - London)	International	17716
Commis de cuisine (England - Evershot)	International	17706
Sushi-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	17984
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	17712
Privatkoch	Region Bern	17713
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	17719
Chef de partie	Tessin	17996
Küchenchef/in	Region Zürich/ Schaffhausen	17999
Chef de partie tournant m/w	Region Oberwallis	17997
Kreativer Koch	Region Zentralschweiz	18002
Chef pâtissier	Region Bern	18006

### Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang w/m	Tessin	17995
Commis de rang (Luxury river cruise liner)	International	17624
Chef sommelier/sommelière (England - Colerme)	International	17626
Chef de rang	Region Neuchâtel/ Jura	17701
Chef de rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	17723
Servicefachangestellte w	Region Oberwallis	18000
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	17992
Commis de rang	Region Graubünden	17703
Chef de service (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	17634
Chef de rang	Region Oberwallis	18005
Service Mitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	17978
Service Mitarbeiter/in	Region Oberwallis	17643
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	18003
Service Mitarbeiter/in 80%	Region Zürich/ Schaffhausen	17638
Commis de rang	Region Oberwallis	17646
Servicefachangestellter (m/w)	Region Bern	17651
Servicefachangestellte mit Réceptionsablösung	Region Bern	17652
Demi-chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	17649
Barmaid 80%	Region Bern	17657
Serviceaushilfe in Bern	Region Bern	17658
Jungkoch	Region Bern	17662
Serviceaushilfe Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	17672
Service Mitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	18001
Chef de rang	Region Oberwallis	17650
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	17648
Service Mitarbeiterin für Frühstücksdienst	Region Bern	17653
Service Mitarbeiterin m/w	Region Bern	17656
Chef de service	Region Bern	17660
Servicefachangestellte	Region Bern	17661
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	17816
Commis de rang	Region Graubünden	18010
Sommelier/Sommelière	Region Bern	18011
Chef de Service (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	17665
Praktikant/in Service	Region Bern	18012
Geschäftsführer Assistent m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	18013
Commis de rang	Region Bern	17988
Praktikant/in Service	Region Waadt/ Unterwallis	17720
Service Mitarbeiter m/w	Region Mittelland (SOAG)	18019
Commis de rang	Region Oberwallis	18009
Commis de rang	Region Neuchâtel/ Jura	17545
Chef de rang	Region Graubünden	17812
Chef de rang	Region Waadt/ Unterwallis	17553
Bar Manager/in / Geschäftsführer/in	Region Basel	17670
Chef de Service & Sommelier	Region Mittelland (SOAG)	17559
Commis de rang	Region Waadt/ Unterwallis	17678
Chef de rang (England - Newick)	International	17718

## Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

### Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-chef de rang	Region Bern	J7563
Sommelier (Luxury river cruise liner)	International	J7681
Chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J7565
Chef de rang	Region Bern	J7809
Demi-chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J7571
Betriebsassistentin	Region Basel	J7725
Commis sommelier/sommelière (England - Colerne)*	International	J7690
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J8007
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J7980
Demi-chef de rang (England - Newick)	International	J7573
Demi-chef de rang	Region Bern	J8008
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J7580
Restaurantmanager/in (England - Dunkeld)	International	J7693
Chef de rang	Region Waadt/ Unterwallis	J7694
Restaurantleiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J7722
Servicefachangestellte/Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J7582
Service-Angestellten (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J7586

### Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bartender m/w (Luxury river cruise liner)	International	J7700
Maitre d'hôtel	Region Genf	J7642
Barmitarbeiterin (w)	Region Graubünden	J7668
Chef de rang Bar (England - Newbury)	International	J7715
Commis de bar	Region Bern	J8004
Barmitarbeiterin 40-60%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7985
Operative/r Eventleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7578

### Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftsleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J7986
Executive Housekeeper	Region Ostschweiz	J8017
Stv. Gouvernante 80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J7566
3. Gouvernante / Allrounder	Region Zürich/ Schaffhausen	J7807

### Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin	Region Basel	J7724

### Lehrstellen/ Praktikum

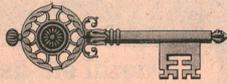
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Management trainee (England - Scotland)	International	J7645
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J5291
Praktikant/in Service	Region Graubünden	J5290
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5425
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5377

### Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B51	Diverse Möglichkeiten	52	CH	per sofort	D F E
B636	GF/BL/Pächter/Gerant	42	DE	per sofort	D F E
B756	Kaufmännische Angestellte, Projekt Managerin	45	DE	per sofort	D E F
B753	Kellner	47	SK	per sofort	D E
B778	Kü-Chef, Sous-chef, Koch Tagdienst	40	CH	per sofort	D F E
B743	Küchenchef	38	CH	per sofort	D E RU
B748	Leiterin Hauswirtschaft/Masseurin	40	DE	per sofort	D E I
B741	Marketing- und Verkaufsleiterin/Eventmanager	42	CH	per sofort	D F E E S
B752	Nachtportier	57	CH	per sofort	D F E
B740	Rezeption/Restaurant	28	HU	per sofort	HU
B687	Rezeption	19	CH	per sofort	D F E
B196	Service	37	SK	per sofort	D E SK
B354	Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	23	DE	per sofort	D F E TK
B761	Service Bar	41	DE	per sofort	D E
B329	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	52	AT	per sofort	D F E
B525	Service, Küche, Wellness, Reception,	17	AT	per sofort	D 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 30. 11. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.



ankommen und geniessen

Wir suchen per ca. 15. Januar 2010

**CHEF SAUCIER****Ihr Profil:**

- Sie sind eine kommunikative, teamfähige und ehrgeizige Persönlichkeit (bis 35 Jahre), die bereit ist, unsere gesteckten Ziele mit viel Engagement konsequent zu verfolgen.
- Sie sind neugierig und es bereitet Ihnen Freude, Verantwortung zu übernehmen und den Küchenchef an seinem freien Tag zu vertreten.

**Unser Angebot:**

- Eine im letzten Jahr neu renovierte Küche im \*\*\*Sterne-Geschäftshotel.
- Familiäres Ambiente in einer 4-5-Mann/Frau-Brigade.
- Ein typisches Berner Altstadtrestaurant mit viel Geschichte.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte direkt an folgende Adresse: troxler@goldener-schlüssel.ch oder

Hotel-Restaurant  
Goldener Schlüssel Bern  
Jost Troxler  
Rathausgasse 72, 3011 Bern  
Tel. 031 311 02 16

www.goldener-schlüssel.ch



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Vinothek ergänzen das Angebot.

Für die Unterstützung von Fredi Häberli, Küchenchef, und zur Ergänzung unserer Küchenbrigade haben wir ab Januar folgende Stelle neu zu besetzen:

**Chef de Partie**  
sowie**Commis de cuisine**

Sind Sie kreativ, belastbar und können sich für eine vielseitige, saisonale Küche mit grossem Fischangebot begeistern, dann sind Sie unser Topkandidat für diese Stelle.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

LE BISTRO · LA BRASSERIE · LE GOURMET  
LES SALLES DE BANQUETS · LE MILLÉSIME  
Familie J. & F. Häberli, Münchenbuchsee  
Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89  
www.haerberli.com

**Svizzera italiana****RISTORANTE HOTEL UNIONE \*\*\*  
BELLINZONA**

Cerca per inizio aprile 2010  
o data da convenire

**COMMIS DI CUCINA**

20/25 anni  
con attestato federale di capacità  
Posto annuale

Ristorazione à la carte, menu, banchetti

Si richiede provata conoscenza della cucina fresca  
e buona motivazione

Candidatura scritta con certificati e foto a:

Marco Berini  
Ristorante Hotel Unione  
Via G. Henry Guisan 1  
6500 Bellinzona

**Stellenvermittlungen**

**Gastro Express**  
Stellen suchen  
Stellen anbieten  
Kostenlos  
[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

**DOMINO GASTRO**  
Personal – Vertraut  
[www.dominogastro.ch](http://www.dominogastro.ch)  
Tel. 055 415 52 80  
personal@dominogastro.ch  
für Bewerber kostenlos.

News aus Gastronomie  
Hotellerie und Tourismus  
[www.baizer.ch](http://www.baizer.ch)

**Hotel Therme Vals**

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen  
Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie per sofort oder  
nach Vereinbarung:

In der Blauen Halle / FLEE Bar  
ServicemitarbeiterIn

In der Küche  
Chef de partie  
150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

In der Verwaltung  
Kauffrau / Kaufmann  
für Rechnungswesen, ganzjährig

Kauffrau / Kaufmann  
für F&B und Mitarbeiteradministration,  
ganzjährig

In der Therme  
med. MasseurIn  
Coiffeuse / Coiffeur, ganzjährig

Die Saison dauert bis 5. April 2010.  
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto  
oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung  
Sonja Dietrich  
Therme Vals, 7132 Vals  
Telefon 081 926 89 92  
Fax 081 926 80 00  
e-Mail: [sonjadietrich@therme-vals.ch](mailto:sonjadietrich@therme-vals.ch)  
homepage: [www.therme-vals.ch](http://www.therme-vals.ch)

**Ist Armut vererbbar?**

Armut wird nicht durch die Gene  
übertragen. Dennoch wird sie  
vererbt. Denn Armut beeinträchtigt  
die Entwicklung von Kindern  
und bringt sie um ihre Zukunftschancen.  
Armut verschwindet  
nicht von allein, sondern durch die  
gezielte Förderung der Benachteiligten.  
Wir helfen Menschen.  
PC 60-7000-4, [www.caritas.ch](http://www.caritas.ch)

**CARITAS**Schweiz  
Svizzera  
Svizzera**IMPRESSUM****htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi**

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit  
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Monika Hausmann, Patricia Nobs Wiss

E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch) / [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)**Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):**

– Frontseite / Première page: Fr. 1,70 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Direktion / Direction: Fr. 1,60 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1,60 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1,50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1,50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)

– 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

**Termine:**

– Ausgabe

Nr. 50/2009

– Erscheint

10.12.2009

– Anzeigenschluss

Mo. 12.00 Uhr

7.12.2009

**Doppelnummer**

Nr. 51/52/2009

17.12.2009

14.12.2009

Nr. 1/2010

7.1.2010

4.1.2010

Nr. 2/2010

14.1.2010

11.1.2010

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

WEMF-beuglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289  
(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten unterschreiben ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.