

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 24

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: 01.04.2025

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

htrhotelrevue Nr. 24 / 17. Juni 2010



Wotsch öpis erreiche im Bruef?
Denn chüm zu Eus!

www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



HOTEL
CAREER

Aktuell über 750 Hotel- und
Gastronomiejobs in der
Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Karriereplanung
beginnt hier
htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

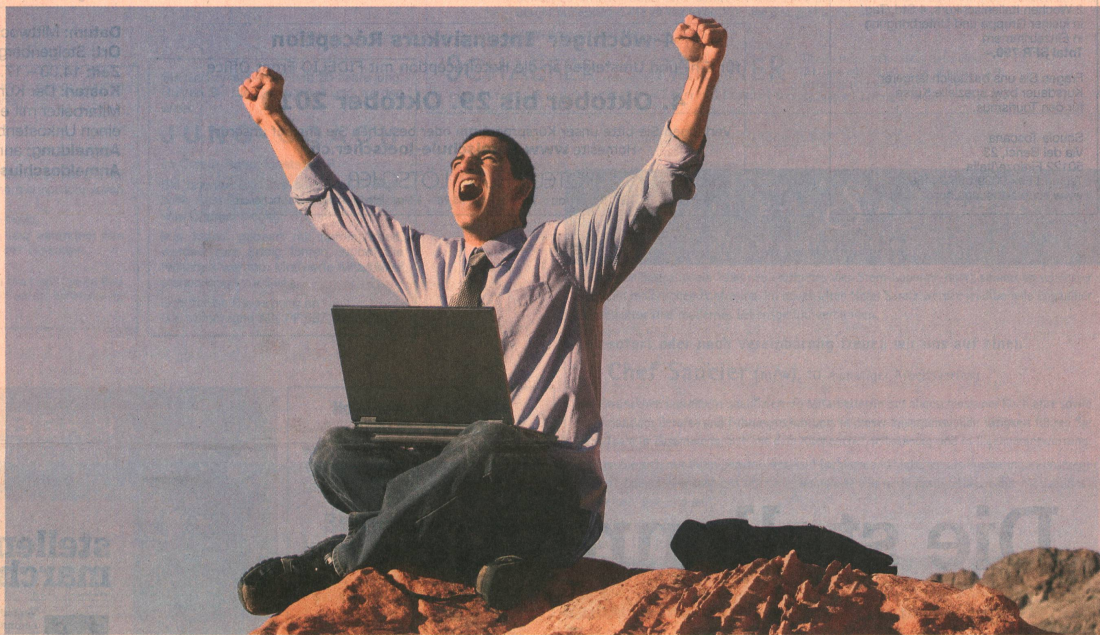
htr hotel revue

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	3-7
Suisse romande	9
Svizzera italiana	9
International/Marché international	9
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	10

Gastronomie

Um wirklich
erfolgreich zu sein,
braucht es in jedem
Beruf Leidenschaft.
Ganz besonders
aber in der
Gastronomie.



Fotolia

Es braucht Leidenschaft



THOMAS BIRRER
ADECCO HUMAN RESOURCES AG,
BRANCH DIRECTOR
HOTEL & CATERING LUZERN

Kochstars wie Ivo Adam zeigen uns: Gastro-
nomiekariere sind auch heute noch mög-
lich. Doch Halbherzigkeiten und Lieblosig-
keit verträgt es keine.

Der in Ascona wirkende Ivo Adam und
sein britischer Kollege Jamie Oliver sind
gefeierte Celebrities. Doch bei aller Show
sei angemerkt: Die beiden beherrschen ihr
Handwerk – und vor allem betreiben sie ihr
Metier mit Leidenschaft und von ganzem
Herzen. Das ist ihr Erfolgsrezept. Ein Re-
zept, das für alle gilt, die es in der Gastro-
nomie schaffen wollen – nicht nur Köche,
sondern auch Hoteliers, Restaurateure,
Sommeliers, Kellnerinnen etc.

Traumberuf Gastronomie

Die Gastronomie ist immer noch eines
der schönsten Betätigungsfelder über-

haupt. Es bleibt ein einzigartiges Erlebnis,
mit einem topmotivierten Team ein perfek-
tes und in Erinnerung bleibendes Erlebnis
für die Gäste zu schaffen.

Die Vielfalt der Aufgaben, der Spielraum
für die eigene Kreativität, die vielfältigen
Kontakte mit verschiedensten Menschen
auch aus verschiedensten Kulturkreisen,
die Momente, in denen alles stimmt und
der Funke zu den Gästen überspringt – all
dies macht die Branche und somit die
Berufe in dieser Branche einzigartig.

Qualität setzt sich immer durch

Sicher – eine Hotel- oder Restaurantkar-
riere ist immer auch harte Knochenarbeit
und braucht einiges an Durchhaltewillen.
Doch die Gastronomie bleibt einigen

Zweiflern zum Trotz eine Branche mit guten
Perspektiven, sowohl für Selbstständig-
erwerbende wie auch für Angestellte. Die
Branche bietet neben kreativer Entwick-
lungs- auch vielfältige Aufstiegsmöglich-
keiten.

Der Patron, der sich als moderner Gast-
geber versteht, und auf die Bedürfnisse und
Wünsche seiner Gäste eingehen kann und
will, wird auch in Zukunft Erfolg haben.
Fundiert ausgebildete Köche, die à la carte
beherrschen, sind enorm gefragt.

Die Servicefachangestellte, die den Gäs-
ten die Wünsche von den Augen abliest,
auch in der grössten Hektik drei Teller tra-
gen kann und jederzeit souverän auftritt,
wird immer ein entsprechendes Engage-
ment finden. Junge Hotelfachleute, die sich
ihre Spuren im Ausland abverdient haben,

sind mit ihrer kulturellen Erfahrung und
ihrer Flexibilität ein Gewinn für jedes
Gastronomieunternehmen. Wer Qualität
bietet, kommt weiter.

Erfolgsbasis ist das Personal

Es gibt in der Schweiz mehr Ivo Adams,
als man meint. Es liegt an den Patrons und
Chefs, ihre Teams zu motivieren, zu hono-
rieren und die Karrieren talentierter Mit-
arbeitenden zu fördern.

Das Personal und seine Leidenschaft für
den Beruf ist die Erfolgsbasis jedes Betriebs.
Der Return-on-Investment für den Patron
sind ein Topteam, hoch zufriedene Gäste,
die wiederkommen und den Betrieb positiv
bewerten. Das Ergebnis ist ein ausgebuch-
tes Hotel oder Restaurant.

Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

**COOLE DRINKS
HEISS GELIEBT**

**DER BAR
KURS**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

TERMINE WEITERE
BLOCKKURS INFORMATIONEN?

FRÜHLING: 03.05 bis 08.05.2010 GastroSuisse
SOMMER: 30.08 bis 04.09.2010 8046 Zürich
HERBST: 15.11 bis 20.11.2010 Tel. 0548 377 111
weiterbildung@
gastro.suisse.ch
www.gastro.suisse.ch

PREIS:
CHF 1'100.- inkl. Optionen

GASTRO_SUISSE
079 918

Sprachaufenthalte

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



Deutsche Arbeitnehmer in der Schweiz

mit dem bekannten Referenten **Wolfgang Foerster!**

Die kulturellen und sprachlichen Unterschiede zwischen Deutschen und Schweizern werden oft unterschätzt. Dies kann zu Missverständnissen mit Gästen führen, aber auch das Arbeitsklima belasten. Der Kurs **Deutsche Arbeitnehmer in der Schweiz** vermittelt humorvoll die Do's und Dont's, die Sie als deutsche Gastgeber in der Schweiz beachten sollten.

Datum: Mittwoch, 30. Juni 2010
Ort: Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen
Zeit: 14.00 – 17.30 Uhr
Kosten: Der Kurs ist für deutsche Mitarbeiter **GRATIS!** Mitarbeiter mit einer anderen Nationalität bezahlen einen Unkostenbeitrag von Fr. 50.–
Anmeldung: anna.becker@hotelgastrounion.ch
Anmeldeschluss: **Dienstag, 22. Juni 2010**

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 790.–

Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

4-wöchiger Intensivkurs Réception
für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office

4. Oktober bis 29. Oktober 2010

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER
Färblstrasse 18, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch

Die stellenrevue der htr hotel revue – jede Woche der grösste Stellenmarkt der Branche



Für weitere Informationen zur stellenrevue,
Preisfragen oder für ein Abonnement
kontaktieren Sie uns direkt: **031 370 42 42/37**,
inserate@htr.ch, www.htr.ch

**Ein Juwel unter den Feinschmecker-Restaurants
unweit von Zürich an herrlicher Lage**

Ein genialer Mix aus gutbürgerlichem Landgasthof und Spitzenrestaurant erwartet Sie. Treffpunkt für Genieser einer hochstehenden, professionellen und ehrlichen Gastronomie. Ihrer unternehmerischen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Your Home is your Castle: Im rustikal-gemütlichen, allein stehenden Gebäude im Landhausstil wartet eine 5-Zimmerwohnung auf zwei Etagen mit grosser Terrasse darauf, von Ihnen bewohnt zu werden! Das Renommee des Hauses, der hohe Bekanntheitsgrad und die besonders schöne Lage mit fantastischer Aussicht – auf einer Anhöhe, nur wenige Autominuten vom Stadtrand Zürich entfernt – bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Und das Wichtigste: Sie übernehmen ein hervorragend laufendes Restaurant mit grosser Stammkundschaft, die Ihnen treu erhalten bleibt, wenn für Sie der Gast im Mittelpunkt steht und Ihnen eine exquisite Küche am Herzen liegt.

**Unternehmerpersönlichkeiten
als Pächterin – Geschäftsführerin**

Der perfekt eingerichtete Betrieb mit 40-50 Plätzen und wunderschöner, grosszügig angelegter Terrasse inmitten von Grün – abseits vom Lärm und der Hektik des Alltags – bietet viel konzeptionelle Freiheit und Potential! Klar bevorzugt wird die Variante «Miete/Pacht». Geschäftsführung in einer Anfangsphase ist denkbar. Ein gastronomisch erfolgreich eingespieltes Paar/Duo wäre optimal. Idealerweise übernimmt «Er» oder «Sie» in dieser Konstellation die Küche. Die sympathischen Besitzer bieten Ihnen nicht nur eine überaus günstige Einstiegsvariante, sondern auch absolut faire, vorteilhafte Konditionen. Sie übernehmen einen schlüsselfertigen Betrieb, müssen nichts verändern oder in die Technik investieren; die Top Infrastruktur ist neuwertig. – Interesse geweckt? Optimal für den Erstkontakt: Vorab CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf das Gespräch mit Ihnen. Überzeugen Sie sich selbst und uns!

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

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

**Internationales Publikum und Gäste der Kantonshauptstadt
kulinarisch verwöhnen.**

Im Nr. 1-Hotel der City Inhouse-Gäste und die Gäste der Stadt nach allen Regeln der (Koch-)Kunst zu verwöhnen liegt unserem Auftraggeber besonders am Herzen! Dabei übernehmen Sie die Leitungsfunktion für das hochstehende à la carte-Geschäft des hoteleigenen neuen Restaurants der Extraklasse und arbeiten Hand in Hand mit der Führungs-Crew an ehrgeizigen Projekten für die Zukunft. Abgerundet wird das Angebot des Hauses mit kulinarischen Höhepunkten in den Bereichen Meeting, Events und Bankette mit bis zu 200 Personen im Rahmen einer sehenswerten perfekten Infrastruktur.

In diesem hervorragend geführten Hotel der Business Class – es gehört zu einer namhaften, dynamisch wachsenden europäischen Hotelgruppe – werden anspruchsvolle Kunden von A-Z verwöhnt. Ob exklusive Late Night Dinner, Quick Business Lunches, After Work Parties, Grillabende im einzigen hauseigenen Kräutergarten der Stadt, Special Events auf der Penthouse-Terrasse oder Chef's Table als kulinarische Workshops mit einem erfrischenden prickelnden Apéro in der topmodernen Deluxe-Tageslicht-Küche: es bleiben keine noch so ausgefallenen Wünsche offen.

**Sous-Chef – Küchenchef-StellvertreterIn
für das grösste und modernste 4-Sterne Superior-Hotel der Stadt**

Was wir suchen ist eine organisatorisch starke Küchenchef-Stellvertreter-Persönlichkeit, die mit uns neue Wege beschreitet, von Anfang an Teams führt und für bestimmte Bereiche – den Neigungen und Stärken angepasst – zuständig sein wird. In einer lebendigen professionellen Umgebung, begleitet von einem jungen effizienten Management, werden Sie im Unternehmen mitwachsen und im Sinne der Karriereplanung langfristig weitere Zusatzaufgaben oder eine Küchenchef-Stelle in einem der neuen entstehenden Hotels in der näheren Umgebung übernehmen.

Highlights der Stelle: Top Hotel in super Lage, regelmässige Höchstnoten in Gästebewertungen und die Verwendung von ausschliesslich marktfrischen Produkten, die in feinste mediterrane Gerichte umgesetzt werden! Wollen Sie anspruchsvolle Kunden aus aller Welt und die Gäste der Kantonshauptstadt kulinarisch verwöhnen? Sind Sie der Profi auf dem Weg zu neuen Ufern, der darauf brennt seine hohe Leistungsfähigkeit unter Beweis zu stellen? Dann bitte sofort CV mit Foto per E-Mail senden oder anrufen. Ausserhalb der Büroöffnungszeiten: +41 79 402 53 00. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Das elegante, italienische Restaurant im Zentrum Zürichs sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Als gelernte Fachkraft mit Berufserfahrung beherrschen Sie die italienische Kochkunst und überzeugen unsere anspruchsvollen Gäste mit Ihrer Kreativität. Mit Begeisterung stehen Sie persönlich am Herd. Als Führungspersönlichkeit motivieren Sie und vermitteln Ihre Freude am Kochen gerne einem Team von vier Personen.

Verpassen Sie diese Chance nicht. Senden Sie noch heute Ihre komplette Bewerbung an Chiffre 7356-4261 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Sie sind zwischen 23 und 28 Jahre jung. Nutzen Sie die Gelegenheit und werden unser

JUNG-COACH

im Cresta-Hotel, Klosters GR.

Sie bringen uns Ihre solide kaufmännische Ausbildung und wollen beweisen, was in Ihnen steckt.

Ihre Ideen, gepaart mit harter Arbeit, werden zum Erfolg führen, woran Sie teilhaben werden. Motivierter Mitarbeiter stehen Ihnen zur Seite.

Schriftliche Bewerbung an
Gastromontana AG, PF 537, 6301 Zug.

KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Wir begeistern!

Wenn dies auch auf Sie zutrifft, sollten wir uns unbedingt kennen lernen! Zur Führung unserer Küchen-Teams suchen wir nach Vereinbarung einen

**Küchenchef (m/w)
Executive Chef
Mitglied der Geschäftsleitung**

Wir suchen eine dynamische, führungsstarke und organisationsbegabte Persönlichkeit mit guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie verfügen über Durchsetzungsvermögen, Zielstrebigkeit und zeichnen sich durch eine hohe Einsatzbereitschaft aus. Ihr Aufgabebereich umfasst die konzeptionelle und personelle Führung unserer Küchen Bereiche mit der jeweils dazugehörigen Budget- und Kostenverantwortung. Durch Ihre kreative und zukunftsgerichtete Denkweise, entwickeln Sie die Ausrichtung der Küchen und des Angebots nach den Vorgaben der Unternehmens-Strategie. Mit Passion für Ihre Aufgabe verfolgen Sie mit Ihren Teams das Ziel, im Rahmen unserer Neuausrichtung bis zum Jahr 2012 das führende Kongress- und Eventzentrum der Schweiz zu werden.

Ihre hohe Fachkompetenz haben Sie mit Abschluss des Eidg. dipl. Küchenchef oder einer vergleichbaren Ausbildung erworben. Sie bringen zudem mehrjährige Management-Erfahrung als Küchenchef in internationalen Grossküchen mit. Sie sind belastbar, führungs- und umsetzungsstark und haben eine hohe Leistungsmotivation.

Suchen Sie eine längerfristige Anstellung und motiviert Sie die Herausforderung, die Führung unserer kulinarischen Welten mit Anlässen bis 1'000 Personen, Restaurationen und Caterings zu übernehmen? Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, spannende Tätigkeit in einem modernen Umfeld und ein engagiertes Mitarbeitersteam.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Kursaal Bern
z.Hd. Alexandra Münger, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel: 031 339 52 10, e-mail: alexandra.muenger@kursaal-bern.ch

**Hotel Taverne zur Linde
9220 Bischofszell**

Wir sind ein lebhafter Betrieb im Herzen des Rosenstädtchens, und suchen per sofort oder nach Übereinkunft aufgestellte, flinke

Serviceangestellte

Muttersprache Deutsch, Englisch- oder Französischkenntnisse von Vorteil.

Schichtbetrieb.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Familie Aeberhard Annelies
Gruebplatz
Tel. 071 422 16 10, info@hotel-linde.cc
www.hotel-linde.cc

**AMC – Besser essen.
Besser leben.
Das ist unsere Philosophie**

AMC Schweiz sucht Beraterinnen und Berater:

- In Ihrer Wohnregion
- Neben- oder hauptberuflich
- Fest- und Prämieneinkommen
- Eigener PW erforderlich
- Nicht-Schweizer mit Bewilligung B oder C

Rufen Sie doch einfach an:
Tel. 079 919 02 01 Heinz Eilers
www.amc.info

**RESTAURANT
REUSSBRÜCKE**

Die Türen für einen Gourmetkoch stehen offen!

**Kochen mit Leidenschaft
auf hohem Niveau**

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**

Restaurant Reussbrücke,
Muristrasse 32, 8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
www.reussbruecke.ch

H · O · T · E · L · S · A · R · A · T · Z ·
PONTRESINA - ST. MORITZ

Das Hotel Saratz ist ein 1996 neu eröffnetes Vier-Stern-Superior-Hotel, situiert an schönster Lage im malerischen Pontresina. Im neuen alten Hotel Saratz werden traditionelle Engadiner Hoteltour und modernes Lebensgefühl verbunden.

**Ab sofort oder nach Vereinbarung freuen wir uns auf einen
Chef Saucier (m/w), 10-monatiger Arbeitsvertrag**

Wir wünschen uns eine/n qualifizierte/n Mitarbeiter/in mit abgeschlossener Kochlehre sowie mehrjähriger Berufs- und Führungserfahrung. In dieser anspruchsvollen Tätigkeit führen Sie das Team in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef selbständig und in Eigenverantwortung. Sehen Sie sich mit Ihren persönlichen und fachlichen Fähigkeiten als Ergänzung in unserem Team? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Motivations schreiben und Foto an:

Herr Michael Merker, Human Resources Manager
Telefon: +41 (0) 81 839 45 36 · m.merker@saratz.ch

HOTEL SARATZ · CH-7504 PONTRESINA / ST. MORITZ
Tel. +41 (0)81 839 40 00 · www.saratz.ch

arena

Das ARENA SKI & GOLF HOTEL befindet sich mitten im Bündner Ferienort Films in unmittelbarer Nähe der Talstation. Zur gesamten Anlage gehört ausserdem die ARENA LODGE FOR RIDERS, die ARENA BAR und der ARENA CLUB.

Für das ARENA SKI & GOLF HOTEL mit 20 stilvollen Zimmern, einem Frühstückscafé für die Hotelgäste und einer kleinen Wellness-Anlage suchen wir per 1. Oktober 2010 oder nach Vereinbarung einen

GASTGEBER/BETRIEBSLEITER m/w (ganzjährig)

Ihr Aufgabenbereich umfasst die selbstständige, wirtschaftliche Leitung und Organisation des Betriebes in enger Zusammenarbeit mit der Gesamtverwaltung der HOTEL ARENA AG und dem Verwaltungsrat. Sie pflegen engen Kontakt zu den Gästen und bauen den wertvollen Stamm an wiederkehrenden Gästen durch Ihre charismatische Persönlichkeit weiter aus. Sie verantworten unter anderem die Bereiche Housekeeping und Frühstück und sind bereit, selber gerne Hand anzulegen. In Fragen des Marketings, der Aqise, der Administration und der Buchhaltung werden intensiv Synergien mit der ARENA LODGE FOR RIDERS genutzt – Ihr Mitdenken ist dabei sehr gefragt. Das ARENA SKI & GOLF HOTEL verfügt über eine eigene Wohnung für den Betriebsleiter.

Für diese Aufgabe ist folgendes Anforderungsprofil ideal:

- Aus- oder Weiterbildung im administrativen-/Tourismusbereich (Hotelfachschule, Betriebsleiterkurse)
- Berufliche Erfahrung in Hotellerie/Gastronomie
- Guter schriftlicher Ausdruck in Deutsch und Englisch und mündliche Italienischkenntnisse

Wir erwarten grosses Engagement, Flexibilität und Selbstständigkeit. Freude an den alpinen Winter- und Sommersportarten sind von Vorteil. Wenn Sie diese Voraussetzungen mitbringen und gerne in verschiedenen Bereichen arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto per E-Mail oder Post.

HOTEL ARENA AG
Herr Pascal Hofmann
Via Prau da Monis 2
7017 Films

info@arenafilms.ch
www.arenafilms.ch
Tel. 081 911 24 00

Wir sind eine seit über 20 Jahren erfolgreiche, neuzeitlich geführte Grossunternehmung, assimiliert im spezifischen Segment der **italienischen, gehobenen Gastronomie**. Für die Umsetzung von neuen Konzeptideen bezüglich den weiteren Expansionsprojekten in bestfrequentierten, umsatzstarken **Spezialitäten-Restaurants**, suchen wir mit Eintrittsbeginn nach Übereinkunft praxisbezogene, innovative sowie **regional unabhängige**

Geschäftsführer.

... Damen sind ebenso willkommen.

Die individuell geführten Betriebe befinden sich an **zentralen Lagen in gesamtschweizerischen Städten**. Als **Gerant(in)** übernehmen Sie in der **ersten Phase** Ihrer gründlichen Einführungszeit für wenige Wochen in einem Zweigbetrieb in Zusammenarbeit mit dem Geschäftsleiter die Verantwortung für den koordinierten Ablauf des täglichen Geschehens an der Front, erledigen das anfallende Administrative und arbeiten aktiv bei der Detailplanung von konzeptionellen Aufgaben mit. Von der Verwaltung werden Sie im konstruktiven Sinn vielseitig unterstützt.

Gewünscht wird von Ihnen eine solide Grund- und Weiterausbildung mit guten **mündlichen Fremdsprachenkenntnissen in Deutsch und/oder Französisch**. Sie waren in der Vergangenheit teils als Koch tätig; als Servicefachangestellter und Chef de service/Assistent bis zum **Geranten**. Sie haben sich bereits mehrjährige Erfahrungen in **italienischen Speisere-restaurants** angeeignet und kennen daher bestens die entsprechende Ess- & Wein-Kultur. Ihr Alter liegt idealerweise zwischen 30 und ... ? Jahren.

Vorzugsweise sind Sie tessinischer, **italienischer**, spanischer oder portugiesischer **Landesherkunft**. Sie sind im Besitze eines gültigen Ausländerausweises und zudem eines kantonalen Gastronomie-Patentes 'A'.

Eine vielseitige, attraktive Position mit ausgezeichneten Rahmenbedingungen wartet auf Sie. – Wir bedanken uns schon jetzt für die Unterbreitung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Passfoto und Referenzangaben unter Chiffre 7375-4269 an **htr hotel revue**, Postfach, 3001 Bern. **Diskretion** ist selbstverständlich. **Jeder Dossiereingang** wird bestätigt.



HOTEL MONOPOL LUZERN


Für unser Hotel **** MONOPOL + Hotel *** ALPINA Luzern, direkt beim Bahnhof Luzern, suchen wir per 16. August 2010 oder nach Vereinbarung:

Service + Housekeeping Managerin
Weitere Infos zur Stelle siehe www.monopoluzern.ch bei JOBS

Stv. Chef de Réception/Réceptionist/in
Weitere Infos zur Stelle siehe www.monopoluzern.ch bei JOBS

Wenn die detaillierte Stellenbeschreibung auf www.monopoluzern.ch Sie angesprochen hat, und Sie zudem an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, dann schicken Sie uns bitte per Post Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

HOTEL MONOPOL LUZERN
Frau Brigitte Heller, Direktorin
Pilatusstrasse 1
6002 Luzern



Valentino Gastronomie AG

Für eines unserer italienischen Ristoranti im Raum Zürich suchen wir per 15. August 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/-in

Ihre Aufgabe: Ihnen obliegt die Führung des Restaurants. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit Organisationstalent und Flair für die italienische Küche.

Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Restaurants. Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie.

Das Innehaben eines Wirtpatentes für den Kanton Bern ist von Vorteil.

Wir bieten Ihnen: eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Valentino Gastronomie AG
Herr Peter Vespa, Lerzenstrasse 19, 8953 Dietikon
Telefon 043 322 45 30 E-Mail: p.vespa@vgag.ch

Weitere interessante Stellen finden Sie auf unserer Homepage www.vgag.ch



38 Betten
www.hotelcalifornia.ch

Hotel California
Marco Callaro
Schiffäldli 18
8001 Zürich
m.callaro@gastag.ch

Im Herzen von Zürichs Altstadt am Hechtplatz im **** Hotel California suchen wir zur Unterstützung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionist/in

Sie sind zwischen 20 bis 30 Jahre alt und fühlen sich wohl in einem lebhaften Betrieb. Sie beherrschen die Sprachen Deutsch und Englisch in Wort und Schrift und haben gute EDV-Kenntnisse. Sie führen unsere Réception mit viel Flair und Kompetenz und haben Freude am Umgang mit unseren Gästen.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.



Leiter/in Marketing und Verkauf Mitglied der GL

Wer die Schweiz sehen will, nimmt die steilste Zahnradbahn der Welt auf den Pilatus. Der hat aber mehr zu bieten als den berühmten 360-Grad-Rundblick. Viel mehr. Diese Botschaft muss jetzt auf direktestem Weg zum Zielpublikum.

Die Pilatus-Bahnen AG haben sich auf der Angebotsseite intensiv weiter entwickelt. Der 2132 Meter hohe Hausberg von Luzern steckt voller Möglichkeiten. Touristen und Tagesausflügler, Gruppen und Seminare, Familien und Individualisten – alle finden hier das Richtige vom Businessevent bis zum Abenteuerspielplatz – für Fun & Action, sagenhafte Erlebnisse und einmalige Aussichten. Als

Leiter/in Marketing und Verkauf

ist Ihre wichtigste Aufgabe, den Pilatus über den Fokus „Bahnen“ hinaus in den unterschiedlichen Zielmärkten zielgruppengerecht als Ganzjahresdestination neu zu positionieren. Sie denken und agieren auf drei Ebenen: Sie entwickeln die Dachmarke weiter, definieren die Angebote und entwickeln diese attraktiv weiter. Wir erwarten innovative und kreative Lösungen, die in den hart umkämpften Märkten überraschen. Ihr zweiter Fokus gilt dem Verkauf: Sie wissen, wie man Ideen in Produkte verwandelt und wie man Produkte

im Wettbewerb verkauft. Und drittens arbeiten Sie mit geeigneten Kommunikationsmassnahmen die Märkte im In- und Ausland. In all diesen Bereichen arbeiten Sie intensiv mit Ihrem eigenen Spezialistenteam und mit externen Agenturen und Partnern zusammen.

Sie sind durch und durch der Marketing- und Verkaufsfreak, der weiss, wie Zielgruppen und Märkte ticken. Als umsetzungsstarker Ideemensch verfügen Sie über die nötige Innovationskraft, um immer wieder neue Impulse zu setzen und eine Marke lebendig zu halten. Der Pilatus ist eine der wichtigsten Destinationen im internationalen Schweiz-Marketing – dem sind Sie fachlich und organisatorisch gewachsen. Ihr Herz schlägt für den Tourismus. Wenn Sie diesen Tatbeweis noch nicht erbracht haben, haben Sie in Ihrer Bewerbung die Möglichkeit, die entsprechenden Ideen zu lancieren und sich zu beweisen.

Wir freuen uns!

Kontakt: Jörg Lienert
René Barmettler

Jörg Lienert AG
Unternehmensberatung
in Personalfragen
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 20
luzern@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

HOTELIS

Hotelis ist eines der wichtigsten, aktiven Schweizer Unternehmen in der Vermittlung von Dauer- und Temporärstellen in der Hotellerie, Restauration und Gemeinschaftsgastronomie sowie für Cateringunternehmen.

Wir haben in **renommierten 4* Hotels in Zürich** folgende Stellen zu besetzen

Chef de partie Saucier
Koch

Commis de cuisine
Servicefachangestellte

Für ein **Restaurantbetrieb am Vierwaldstättersee** suchen wir
Unterkunft ist hier vorhanden

Servicefachangestellte (per sofort bis Ende September) und
eine Servicemitarbeiterin (20.6.-15.9.2010 auch als Ferialstelle)

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotelis, Zähringerstrasse 51, 8001 Zürich oder jbock@hotelis.ch - www.hotelis.ch
Tel: 044 250 51 00

Lake Side

LUNCHING | DINING | MEETING

Die KRAMER GASTRONOMIE sieht sich als dynamisches, kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Unsere 10 Restaurants und 2 Hotels sind konsequent innovativ mit dem klaren Anspruch an gute Qualität. Die KRAMER GASTRONOMIE überzeugt durch die bunte Palette ihrer Betriebe und deren individuellen, vielfältigen Konzepte. Mehr unter www.kramergastronomie.ch

Unser Restaurant Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Zürcher Stadtkern. Das À-la-carte-Restaurant (13 GaultMillau-Punkte) verfügt über 130 Innenplätze sowie 160 Terrassenplätze und 30 Plätze an der Bar. Zusätzlich bietet unser Selbstbedienungrestaurant Lake Away auf der Terrasse 300 Gästen Platz. Im Obergeschoss befinden sich Bankett-, Seminar- und Kongressräumlichkeiten mit einer Kapazität von bis zu 1000 Personen. Die Küche bietet ein vielfältig mediterran-euroasisches Angebot und im Restaurant können sich unsere Gäste zudem an unserer Sushi-Bar erfreuen.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen erfahrenen Fachmann als

Küchenchef

der sich freut, unsere 18-köpfige Brigade zu führen und das Angebot unserer Küche weiterhin auf höchstem Niveau auszubauen und zu gewährleisten.

Sie sind geprägt von Ihrer grossen Leidenschaft für die Gastronomie und bringen folgende Voraussetzungen mit: Erfahrung als Küchenchef in Betrieben von vergleichbarer Grösse, eidgenössisches Diplom als Küchenchef wünschenswert, Routine im Bankettwesen (ca. 500 Anlässe pro Jahr), Führungsqualität, Durchsetzungsvermögen, Kreativität, Organisationstalent, Administrationskenntnisse und viel Liebe zum Beruf.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, unternehmerischen Spielraum und Selbstständigkeit sowie alle Perspektiven einer grösseren Gastronomieunternehmung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:
Tatjana Amstutz, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE
LIFESTYLE TRADITION DREAMS

Ihre Chance im UNESCO Welterbe
SCHWEIZER ALPEN Jungfrau-Aletsch

Packen Sie diese in unserem innovativen Familienbetrieb auf der Riederalp in den Walliser Alpen! Werden Sie neues Teammitglied bei den Art Furrer Hotels und führen Sie unser Resort in eine glänzende Zukunft. Das Hotel verfügt über 150 Betten im 3- und 4-Stern-Bereich und verschiedene Restaurants. Wir suchen eine(n)
Geschäftsleiter(in)/Hoteller(ère)
ab diesem Sommer/Herbst bzw. nach Vereinbarung. Sie lieben Frontarbeit, administrativ sind Sie grossteils entlastet. Sie nehmen neben der alleinigen Verantwortung für das Tagesgeschäft auch Einfluss auf eine weiterhin erfolgreiche Unternehmenspolitik.

- Sie verfügen über:**
- Hotelfachabschluss oder eine gleichwertige Ausbildung
 - Erfahrung in vergleichbarer Position
 - Führungsstärke, Initiative und Qualitätsbewusstsein
 - Sind Sie eine kontaktfreudige, dynamische Gastgeberpersönlichkeit?
- Wir bieten Ihnen:**
- Vielseitige, verantwortungreiche Ganzjahresstelle
 - Sorgfältige, fundierte Einführung
 - den Wunsch nach einer längerfristigen Zusammenarbeit
 - interessante, zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie bitte online per Mail an: chef@artfurrer.ch
Postbewerbungen können nicht retourniert werden.

HOTEL | LANDGASTHOF Tuferschwil 20 9604 Lötisburg
Tel. 071 932 01 00 Fax 071 932 01 13
RÖSSLI www.rossli-tuferschwil.ch kontakt@rossli-tuferschwil.ch

Für unseren Landgasthof mit neuem Hotel und Seminarräumen suchen wir zur Ergänzung in unser junges Team mit Lehrlingen in Jahresstelle auf Juli/August oder nach Vereinbarung

Koch/Chef de Partie

Sie sind eine teamfähige, pflichtbewusste und einsatzfreudige Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufsausbildung. Sie haben Freude am Verarbeiten von Frischprodukten und Sie verstehen es, die Gäste mit schön präsentierten und herrlich abgeschmeckten Speisen zu verwöhnen.

Gerne würden wir Sie kennenlernen, um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

Familie Magnus und Esther Thalman

Gourmet Restaurant Hotel
Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 - Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrauregion
Unser Gourmetsüßli wurde ausgezeichnet mit 1 Stern Michelin und 17 Punkten Gault Millau. In unserem qualitätsbewussten Team suchen wir:

Betriebsassistent/-in

Sie haben in den letzten Jahren in der gepflegten Gastronomie Erfahrung gesammelt und suchen eine Anstellung, bei der Sie all Ihr Wissen einbringen können.

Servicefachangestellte/-r

mit Erfahrung und fundierten Weinkenntnissen

Chef de Partie Tournant (m/w)

Chef de Partie Pâtisserie (m/w)

mit Erfahrung in der gastronomischen Küche

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

Thurgau

Das Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg liegt in einzigartig schöner Landschaft am Bodensee. Als Berufsfachschule, Beratungs- und Dienstleistungszentrum sowie Seminar- und Tagungsort erfüllt es vielseitige Aufgaben. Arenenberg ist zudem mit Napoleonmuseum und Schlosspark ein beliebter Kultur- und Tourismusort. Auf 1. August 2010 ist eine Stelle als

Köchin / Koch

zu besetzen.

In der neuen Küche arbeiten Sie unter Leitung des Chefkochs, den Sie zeitweilig vertreten. Sie planen und kochen Menüs, bei denen die Saisonalität, die Produkte aus der Region und die Ansprüche der verschiedenen Gästegruppen besonders berücksichtigt werden.

Sie sind eine teamfähige, flexible und vielseitig ausgebildete Fachperson. Selbstständigkeit, Zuverlässigkeit, Kreativität und hohe Qualitätsansprüche sind wichtige Komponenten in Ihrer Arbeit.

Wir bieten Ihnen eine interessante, entwicklungsfähige Stelle. Die Weiterbildung wird unterstützt und gefördert. Die attraktiven Anstellungsbedingungen und das gute Arbeitsklima sind weitere Pluspunkte dieser Stelle.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne:
Frau Pia Lenz, Leiterin Seminare und Tagungen,
T. 071 663 31 64, pia.lenz@tg.ch

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an das:
Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg
Frau Pia Lenz, 8268 Salenstein



Wer sind wir

Wir sind ein führender Kongress-, Bankett- sowie Unterhaltungsbetrieb der Schweiz. Wir bieten viele nostalgische und moderne Säle für bis zu 1200 Personen inmitten der imposanten Bergwelt des Berner Oberlandes. Nebst zwei Restaurationsbetrieben betreiben wir ein Spielcasino Typ B. Wir sind das einzige Schweizer Mitglied der «Historic Conference Centers of Europe» (HCCCE), eine exklusive Vereinigung von historischen bedeutenden und einzigartigen Kongresszentren Europas. Ausserdem sind wir seit 1999 ISO-9001-zertifiziert.

Auf 1. August 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

F&B Assistent/in (100%)

Ihr Profil

- Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss
- Sie haben erfolgreich eine Koch- und/oder Servicelehre
- Sie sind eine offene, initiative sowie kommunikative Persönlichkeit und verfügen über eine schnelle Auffassungsgabe
- Sie verfügen über gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Outlook)
- Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse
- Sie verfügen über ein gutes Organisations Talent
- Sie sind in der Lage, Schulungen zu planen und durchzuführen

Ihre Aufgaben

- In Absprache mit dem F&B Manager tätigen Sie Einkäufe und verhandeln über Preise
- Sie planen und führen Anlässe mit dem Bankettleiter durch
- Sie führen Mitarbeiterschulungen durch
- Sie betreuen unsere Praktikanten von den Hotelfachschulen
- Sie unterstützen unser à-la-carte-Restaurant und unser Gruppenrestaurant bei Bedarf
- Sie erstellen Menükarten
- Sie erstellen Statistiken für den F&B Manager
- Sie vertreten den F&B Manager bei dessen Abwesenheit
- und vieles mehr

Wir bieten

- eine spannende Herausforderung in einem sehr abwechslungsreichen Betrieb
- permanente Aus- und Weiterbildung
- einen idealen Einstieg ins Berufsleben nach der Hotelfachschule
- ein gastronomisch vielseitiges Angebot

Haben wir Sie neugierig gemacht? Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Casino Kursaal Interlaken AG
Huber Christian, F&B Manager, Strandbadstrasse 44, 3800 Interlaken
E-Mail: huber@casino-kursaal.ch, Internet: www.casino-kursaal.ch
Telefon: 033 827 61 34



Das Hotel Holiday ist das ****-Standard-Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 59 Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir zur Verstärkung unseres bestehenden Teams ab August oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin (100%)

Ihre Hauptaufgaben:

Die persönliche Betreuung von unseren anspruchsvollen Gästen, das optimale Verkaufen von unseren Hotelzimmern sowie die effiziente Bearbeitung der täglichen Korrespondenzen gehören zu Ihren Hauptaufgaben.

Ihr Profil: Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau und bereits Erfahrung. Sie sind aufgestellt, selbstständig, flexibel und Teamgeist zählen zu Ihren Stärken. Sie verfügen über Organisations- und Sprachtalent. Gepflegte Umgangsformen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Kenntnisse des Anwenderprogramms Fidelio sind von Vorteil.

Eine spannende Aufgabe und ein junges Team erwarten Sie.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
z. H. Claudia Wunsch
Gwattstrasse 1, 3604 Thun, Telefon 033 334 67 67



Die Tische sind gedeckt. Das Ambiente lädt zum Verweilen ein. Unser **Ristorante LA CANTINELLA** ist für die italienischen Momente im Leben geschaffen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir **per 1. September 2010** oder nach Vereinbarung eine/n:

Chef de Partie oder Commis de cuisine (m/w)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch und bringen von Vorteil bereits erste Erfahrungen in der hochstehenden italienischen Küche mit. Es ist selbstverständlich für Sie, sorgfältig und sauber zu arbeiten und Sie zeigen viel Einsatz und Engagement, wenn es darum geht, Ihre Gäste täglich kulinarisch zu verwöhnen.

Bei uns arbeiten Sie in einem gut organisierten, ISO, 9001-zertifizierten Betrieb mit einem aufgestellten, jungen Team und vielen beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Hotel Belair
Herr Gianpiero Aimone (Küchenchef) oder
Herr Peter K. Jörg Tel. +41 44 839 55 55
Alte Winterthurerstrasse 16 www.belair-hotel.ch
8304 Wallisellen-Zürich info@belair-hotel.ch

**Das einzigartige «Unique»
Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!**

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

4 Restaurants:

- Borghetti & Plaza Factory*
- Ristorante Portofino
- Broken Tex Mex Grill
- Brown Cow Snack Bar**

5 Bars & Clubs:

- THE PINK LUVV MIXED BAR
- Broken Bar Disco
- Loft club Lounge
- Papa Caesar Lounge Bar
- Brown Cow Pub**

Wir suchen ab sofort

RezeptionistIn in Jahresstelle

Sie sind verantwortungsbewusst, flexibel, teamfähig und einsatzbereit.

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Post Zermatt, zHv Herr Daniel Droz, Vizedirektor
Bahnhofstrasse 41, CH - 3920 Zermatt
daniel.droz@hotelpost.ch, Tel: 027 967 19 31, www.hotelpost.ch



Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer	Region Zürich	J15012
Geschäftsführer (m/w)	Region Zentralschweiz	J15001
Pächter/in / Geschäftsführer/in	Region Zürich	J15041
Geschäftsführer	Region Bern	J14907

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
eCommerce Cluster Manager	Region Zürich	J14923

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
direttore/direttrice	Tessin	J15039

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J15000
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J14913
Réceptionniste	Region Waadt/ Unterwallis	J14902
Réceptionist/in (England - Dorset)	International	J14897
Chef de réception	Region Neuchâtel/ Jura	J15043
Réceptionist/in	Region Bern	J15017
Réceptionist/in	Region Mittelland (SO,AG)	J15021
Réceptionist/in	Region Bern	J15031
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J14992
Hotelsekretärin mit Sales- und Marketingaufgaben (m/w)	Region Graubünden	J14975
Nacht-Conciërge 30%-70% (w / m)	Region Zürich	J14348

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationssekretär/in	Region Oberwallis	J15042

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Mitarbeiter/in Produktionsplanung und Steuerung PPS	Region Zürich	J14917
Koch, Entremetier	Region Bern	J14978
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J14983
F&B Assistent	Region Graubünden	J14933
F&B Assistent	Region Graubünden	J15027

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine	Region Oberwallis	J14930
Commis de cuisine	Region Bern	J15044
Chef de partie (w/m)	Region Zürich	J15040
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J15036
Chef pâtissier (England - Dorset)	International	J15037
Chef de partie (England - Channel Islands)	International	J15002
Chef de partie (England - Hampshire)	International	J15003
Demi-chef de partie	Region Bern	J15013
Commis de cuisine	Region Bern	J15016
Top Sous chef	Region Mittelland (SO,AG)	J15020
Koch für Cateringveranstaltungen temporär	Region Bern	J15022
Köchin/Koch	Region Zentralschweiz	J15023
Sous-Chef - Küchenchef-Stellvertreter/in	ganze Schweiz	J15011
Commis / Demi Chef Pâtisserie	Region Bern	J15029
Executive Küchenchef	Region Bern	J15030
Chef de partie (Irland - Kerry)	International	J14979
Chef de partie Tourmant	Region Zürich	J14982
Koch (w/m)	Region Bern	J14997
Küchenchef	Region Zürich	J14927
Chef de partie Commis de cuisine	Region Bern	J14976
Senior sous-chef (England - London)	International	J14898
Commis de cuisine	Region Bern	J14901

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de rang	Region Bern	J15034
Chef de rang (England - London)	International	J14896
Chef de Service	Region Ostschweiz	J15032
Restaurationsfachfrau/mann	Region Mittelland (SO,AG)	J15033
Restaurationsfachfrau - Mann	Region Bern	J14998
Servicefachmitarbeiterin	Region Bern	J14999
Chef de rang	Region Bern	J14919

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Mittelland (SO,AG)	J14920
Service Mitarbeiter/in Rôtisserie	Region Zürich	J14925
Servicefachmitarbeiterin	Region Zürich	J14931
Restaurantmanager Assistent/in (England - London)	International	J14899
Chef de service	Region Zentralschweiz	J14906
Junior Chef de Service	Region Basel	J14910
Chef de Service (m/w)	Region Zentralschweiz	J14915
stv. Restaurantleiter (m/w)	Region Graubünden	J14932
Chef de rang	Region Bern	J15035
Commis de rang	Region Bern	J15038
Commis de rang	Region Bern	J15004
Chef de rang	Region Bern	J15006
Chef de rang (Irland - Kerry)	International	J15007
Chef de rang	Region Bern	J15014
Commis de rang	Region Bern	J15015
Junior Chef de Service (m/w)	Region Zürich	J15024
Servicefachmitarbeiter ca. 80% (m/w)	Region Zürich	J15025
Servicefachmitarbeiter	Region Graubünden	J15026
Restaurantleiter (m/w)	Region Graubünden	J15028

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de bar (Irland - Kerry)	International	J15008
Barmitarbeiterin / Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J14912
Barfachangestellte/r	Region Graubünden	J14900
Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J14934

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Region Zentralschweiz	J15019
Haushaltshilfe	Region Basel	J14987

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachfrau (50%)	Region Zürich	J14922
Mitarbeiter/in Badaufsicht	Region Zentralschweiz	J14916
Sous-chef, Chef de Partie	Region Zürich	J14909

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Réception	Region Bern	J14895
Praktikant/in Réception	Region Oberwallis	J14893
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B170	Administrativer Bereich / Front Office	32	IT	per sofort	D F E
B1213	Aushilfe für Service/ Etage oder Réception	29	DE	per sofort	D E
B1188	Chef de partie/ Souchef	40	DE	per sofort	D F E
B814	Director of Sales & Marketing / Vizedirektor / Direktor	39	CH	per sofort	D F E
B362	Event/Bankett/Administration	50	CH	per sofort	D F E H U
B1203	Executive Housekeeper	37	CH	per sofort	D F E H PT
B137	Küchenchef	58	DE	per sofort	D F E
B763	Küchenchef	56	CH	per sofort	D E
B831	Management/Direktion/Verwaltung	54	CH	per sofort	D F E
B1208	Mittleres Kader HF/Marketing/Reception	32	CH	per sofort	D F E
B140	Personal/ Geschäftsleitung/Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B354	Restaurantassistent/Empfangsassistent/Serviceangestellte/Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F E H TR
B1153	Service	35	DE	per sofort	D E
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B835	Spitalhotellerie/ Gesundheitswesen/ Konzeption/ Consulting	30	DE	per sofort	D F E
B656	Team- oder Gruppenleiterin	38	CH	per sofort	D E
B1170	Zimmermädchen/ Küchenhilfe/ Kellnerin/ Service	25	HU	per sofort	D

1 Referenznummer - Numéro des candidats
 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (souhaitée)
 3 Alter - Age
 4 Nationalität - Nationalité
 5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
 6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Lake Side

LUNCHING | DINING | MEETING

Die KRAMER GASTRONOMIE sieht sich als dynamisches, kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Unsere 10 Restaurants und 2 Hotels sind konsequent innovativ mit dem klaren Anspruch an gute Qualität. Die KRAMER GASTRONOMIE überzeugt durch die bunte Palette ihrer Betriebe und deren individuellen, vielfältigen Konzepte. Mehr unter www.kramergastronomie.ch

Unser Restaurant Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Zürcher Stadtkern. Das À-la-carte-Restaurant (13 GaultMillau-Punkte) verfügt über 130 Innenplätze sowie 160 Terrassenplätze und 30 Plätze an der Bar. Zusätzlich bietet unser Selbstbedienungsrestaurant Lake Away auf der Terrasse 300 Gästen Platz. Im Obergeschoss befinden sich Bankett-, Seminar- und Kongressräumlichkeiten mit einer Kapazität von bis zu 1000 Personen. Die Küche bietet ein vielfältig mediterran-euroasiatisches Angebot und im Restaurant können sich unsere Gäste zudem an unserer Sushi-Bar erfreuen.

Nach Vereinbarung suchen wir eine/n motivierte/n

Demi-Chef de Partie & Commis de Cuisine

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und verfügen bereits über Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie sind ehrgeizig, zuverlässig und können mit Spass und Elan auf höchstem Niveau Ihre Kochkünste unter Beweis stellen.

Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:
Tatjana Amstutz, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, www.kramergastronomie.ch



738-427



Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten. Unser Ziel ist es, das führende Tourismusteam zu werden und Engadin St. Moritz zur bekanntesten und insbesondere begehrtesten Feriendestination der Alpen zu machen.

Wir suchen per 1. September oder nach Vereinbarung einen

Sales Manager Backoffice (100%, m/w)

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die effiziente und effektive Organisation und Abwicklung des Backoffice in der sechsköpfigen Verkaufsabteilung. Sie bieten zu je rund 50% wertvolle Supportleistung für den Bereich Convention Services und die Marktbearbeitung.

Hauptaufgaben:

- Administrative Koordination der Verkaufsabteilung, inkl. Pflege der Adressdatenbank Verkauf
- Mithilfe bei der Umsetzung von längerfristig ausgelegten, klar definierten Verkaufsstrategien
- Betreuung des Call Centers für Gruppen- und MICE-Anfragen: Effiziente und kundenorientierte Beratung sowie Erarbeitung von Offerten und Abwicklung von Buchungen für Gruppen im Freizeit- und MICE-Bereich
- Organisation von Verkaufsmassnahmen aller Art wie Messeauftritte für Fachpublikum und Endkunden, Sales Calls/Verkaufsgespräche, Präsentationen, Cross-Promotionen und Special Events

Anforderungen:

- Kaufmännische Grundausbildung, fundierte Marketing-Ausbildung
- Gewandte Ausdrucksfähigkeit in Deutsch, Englisch und Italienisch
- Besitz eines PKW-Führerscheins

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild bis zum 28. Juni 2010 an: Engadin St. Moritz, Herr Michael Baumann, Personalleiter, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22 michael.baumann@sesag.ch, www.engadin.stmoritz.ch

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

738-428



Haslital Tourismus sucht eine/n

Manager in Marketing & Sales

Wir suchen Sie als Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen, Einsatzbereitschaft, Zielstrebigkeit und herausragenden kommunikativen Eigenschaften. Als Mitglied in einem kleinen, dynamischen Team legen Sie Eigeninitiative an den Tag und bringen aktiv Ihre Fähigkeiten ein.

Aufgabenbereich:

- Marktbearbeitung von Auslandsmärkten
- Verkauf im Markt Schweiz
- Planung & Produktion von Packages
- Kommunikations- und Unterstützungsaufgaben
- Projektbezogene Aufgaben

Sie verfügen über Erfahrung im Tourismus-Marketing für eine Destination, sind dienstleistungsorientiert, gewandt im Umgang mit Sprachen und haben ein selbstsicheres Auftreten? Dann sollten wir unbedingt zusammen sprechen!

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Tätigkeit. Es erwarten Sie spannende Projekte und interessante Aufgaben in unserer fantastischen Destination!

Stellenantritt per 1. September 2010 oder nach Vereinbarung.

Ihr Bewerbungsdossier schicken Sie bitte bis zum 30. Juni an:

Haslital Tourismus
Margrith Frey-Brunner
Betriebsleiterin
Twing
6084 Hasliberg Wasserwendi
E-Mail: margrith.frey@haslital.ch
Tel.: 033 972 51 24
<http://www.haslital.ch>

738-429



Wir sind ein führendes und modernes Unternehmen für die Entwicklung, Produktion und den Vertrieb von Einzelapparaten und kompletten Grosskücheneinrichtungen für die Gastronomie und alle Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Kunden sind professionelle Restaurationsbetriebe und Betreiber von Produktionsküchen in Grossbetrieben.

Für die Beratung und den Verkauf von Grossküchenapparaten und -einrichtungen in den Kantonen Graubünden und Glarus suchen wir einen

Regional-Verkaufsleiter (Grossküchen)

Electrolux bietet Ihnen ein attraktives und vollständiges Verkaufsprogramm mit guter Marktposition. Das Ihnen zugeteilte Reisegebiet beinhaltet einen soliden bestehenden, wie auch ausbaufähigen Kundenkreis. Sie werden technisch und kommerziell unterstützt von einem kompetenten Backoffice.

Wir erwarten von Ihnen eine hohe Affinität zum Grossküchengeschäft mit einem guten Leistungsausweis aus einer ähnlichen Position. Hohe Einsatzbereitschaft und eine sehr selbständige Arbeitsweise sind wichtige Voraussetzungen für einen dauerhaften Erfolg in diesem interessanten Wirkungsfeld. Idealerweise wohnen Sie im Grossraum Chur.

Suchen Sie eine echte, dauerhafte Herausforderung mit einem hohen Mass an Eigenverantwortung?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an untenstehende Adresse. Sie können von uns absolute Diskretion erwarten.

ELECTROLUX PROFESSIONAL AG
Ruedi Burkhard
Bleichemattstrasse 31
5001 Aarau
Telefon: 062 / 837 62 02
E-mail: rudolf.burkhard@electrolux.ch

738-434

hoteljob.ch

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



Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

738-435



GROSSES BEGINNT MIT EINEM INSERAT.

Sehen Sie, was aus dem Sprössling wird, und gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 130000.–

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

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

Das kann nur ein Inserat.

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



SCHWEIZER PRESSE
PRESSE SUISSE | STAMPA SVIZZERA | SWISS PRESS

Suisse romande

☆☆☆☆
Au Parc Hotel
Famille Surchat Propriétaire
Fribourg

Hôtel 4**** 136 lits, 2 restaurants, 1 bar, 1 dancing,
11 salles de conférences, service traiteur, boutiques.

POSTES DISPONIBLES

UN SOUS-CHEF DE CUISINE
Travaillez au sein d'une petite équipe en collaboration
avec le chef de cuisine.
Cuisine du marché, clientèle internationale,
séminaire, banquet.
Motivé, compétent, créatif, participant activement à la
formation des apprentis avec minimum 1 année
d'expérience dans un poste équivalent.
Expérience préalable en Suisse souhaitée.
Entrée : à convenir

Merci de nous envoyer votre candidature à :
Au Parc Hôtel - Rte de Villars 37
1700 Fribourg
026 / 429 56 56
luc.bacher@auparc-hotel.ch

Pour maison privée
à Lausanne
nous cherchons un
MAJORDOME
sachant
CUISINER
nourri-logé

Expérience et références
demandées.

Excellentes conditions
d'engagement à personne
expérimentée et qualifiée.

Renseignements volontiers donnés
par téléphone aux heures de bureau.

Totale discrétion garantie

Faire offres à:
Agence Asserma
63, avenue de Lavaux
CH - 1009 Pully (Vaud)
Tél. 021 729 74 94
Fax 021 728 51 79

ESPLANADE ****
HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischem Rahmen; 67 Zimmer und Suiten;
Restaurant, Panoramaterasse, Bar, Konferenzräumlichkeiten;
erholende Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Wir suchen per 1. August 2010 eine/n Mitarbeiter/in mit Erfahrung
in 4* oder 5* Hotels für folgende freie Stelle:

CHEF DE PARTIE (Entremetier) m/w

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
Via delle Vigne 149 • CH-6648 Locarno-Minusio
Email: sonja.nowaczyk@esplanade.ch • www.esplanade.ch

International

FBM
FREDDY BURGER MANAGEMENT

Wir suchen für einen der angesagtesten Clubs,
in einer der pulsiersten Städte von Europa, einen

Geschäftsführer (Adagio Berlin)

Ihr Hauptinteresse gehört dem Bereich Organisation und Verkauf
und dies ist auch Ihrem Lebenslauf zu entnehmen.

In dieser vielseitigen, fordernden Position überzeugen Sie uns
mit Kompetenz und starker Persönlichkeit. In Ihrer Funktion als
Geschäftsführer sind Sie, zusammen mit Ihrem Team, für den
reibungslosen Ablauf des Betriebes verantwortlich. Dazu gehören
auch die Bereiche Akquisition, Eventplattformen, Konzept-
entwicklungen, Verkaufsförderungen und Werbemaßnahmen,
genauso wie die Abläufe im Backoffice und das Controlling.

Sie sind ein initiativer, selbstständiger Allrounder mit mehrjäh-
riger Erfahrung in der Führung eines komplexen Betriebes in der
Gastronomie und mit allen Elementen vertraut. Sie schaffen die
Rahmenbedingungen für Ihr Team, mit dem die Unterneh-
mensziele erreicht werden.

Für einen guten Einstieg in ein Gespräch sollten Sie eine fun-
dierte Ausbildung mitbringen und nachweisbare Erfahrung in der
Führung eines komplexen Betriebes sowie die Bereitschaft, in
den nächsten 2-3 Jahre in Berlin leben zu wollen.

Wir schätzen Querdenken und Begeisterung, erwarten aber
auch Glaubwürdigkeit, soziale Kompetenz und Zuverlässigkeit.
In Deutsch kommunizieren Sie perfekt in Wort und Schrift, in
weiteren Fremdsprachen mündlich.

Wenn Sie mehr über die Aufgaben und das Umfeld wissen
möchten, senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung und
unterlagen an untenstehende Adresse. Die Stelle möchten wir im
August 2010 besetzen.

**FBM Gastro Management AG, Christoph Menti, Carmen-
strasse 12, Postfach 1273, 8032 Zürich**

Domaine Frigoulet

**Willkommen Im Domaine du Frigoulet! Einst ein Bauernhof,
heute ein Hotel mit gehobenem Niveau.**

Für unser Hotel im Herzen von Südfrankreich suchen
wir per 1. Juni 2011 eine

Gastgeberin

die sich mit Herz und Seele für die Leitung unseres schö-
nen Betriebes mit 18 Hotelzimmern und 46 Betten
verbunden fühlt.

Wir stellen uns eine kompetente Persönlichkeit mit
gastronomischer Ausbildung, von Vorteil Hotelfach-
schule, Praxis in ähnlicher Position und Begeisterung zur
Führung eines unkomplizierten, stillvollen Betriebes vor.
Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche
Führung des Betriebes, die Verantwortung für ein gut
eingespieltes Team von 12 Mitarbeiter/-innen sowie die
Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes. Einfache
Buchhaltung, allgemeine administrative Arbeiten,
die Mithilfe im Restaurant sowie in der Küche sind für Sie
kein Problem?

Zählen Sie Eigenschaften wie Kommunikationsfähigkeit,
Kreativität und Organisationsgeschick genauso zu Ihren
Stärken wie Flexibilität, Begeisterungsfähigkeit, Belastbar-
keit und Teamfähigkeit? Sie sind zwischen 25 und 35 Jah-
re jung und haben gute Kenntnisse in der französischen
Sprache? Dann sollten wir uns kennenlernen.

Für die Übergabe und Einarbeitung in die gesamten Struk-
turen des Betriebes ist eine Präsenzzeit im laufenden
Betrieb, d.h. bis Ende Oktober 2010 oder im Frühjahr 2011,
von Vorteil.

Haben Sie Power und suchen eine neue Herausforderung
im schönen Süden von Frankreich mit 300 Sonnentagen?
Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto per
Post.

Aktivferien AG
z. Hd. Herrn Büchi, Postfach 331, CH-8472 Seuzach
Tel. 0041 (0) 52 335 13 10, www.suedfrankreich.ch

ticinoinfo sa
ticinoinfo.ch

La piattaforma ufficiale del turismo e del tempo libero ticinese

ticinoinfo sa, la società che gestisce le informazioni del turismo e del tempo
libero del Canton Ticino, cerca a partire da agosto o data da convenire

direttore/direttrice

È una personalità dinamica con spirito giovanile,
che conosce le caratteristiche di un settore di servizio quale: il turismo e ha
nozioni fondate del mondo web e new-media?
Cerca una nuova sfida con un team motivato e vuole partecipare allo svilup-
po del turismo ticinese?
Dispone di ottime conoscenze di italiano, tedesco e inglese?

Invia la sua candidatura e il curriculum vitae al seguente indirizzo:
ticinoinfo sa, casella postale 47, 6644 Orselina

Stellenvermittlungen

HOTEL CAREER **HORESTO Jobs**

www.hotelcareer.fr **www.horestoch**

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

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Bëda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

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

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

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

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

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces
- Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Termine	Nr. 25/2010	Nr. 26/2010	Doppelnummer Nr. 27/28/2010	Doppelnummer Nr. 29/30/2010
- Ausgabe / Numéro	24. 6. 2010	1. 7. 2010	8. 7. 2010	22. 7. 2010
- Erscheint / Parution	21. 6. 2010	28. 6. 2010	5. 7. 2010	19. 7. 2010
- Anzeigenschluss / Délai				
Anzeigenschluss / Délai	Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr	Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr		
Doppelnummern Numéros couplés	Nr. 27/28 / 8. 7. 2010	Nr. 29/30 / 22. 7. 2010	Nr. 50/51 / 16. 12. 2010	
Herstellung / Production: Böhler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern				
Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.				
Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten versorgen 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. 24 / 17. Juni 2010



htrnews – jetzt registrieren und gewinnen

Mit der **htr hotel revue** und dem neuen wöchentlichen **newsletter htrnews** sind Sie rundum informiert über die Branche, die Trends und die Konkurrenz.

Jetzt unter htr.ch registrieren und eine **exklusive Geschenk-Packung der Selection-Dyhrberg** gewinnen. Anmeldeschluss für die Verlosung ist der 31. Juli 2010.

htr hotel revue www.htr.ch

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

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

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit/
Marketingkonzepte
- Projektentwicklung/Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader,
Betriebsgruppe
- Nachfolgeregelung, Vermittlung
bei Rechtsstreitigkeiten u.a.m.

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

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen
attraktive Betriebe z.B.:

3-Sterne-Hotel im Oberengadin

3-Sterne-Hotel in Arosa

Hotel-Restaurationsbetrieb
in Aarau (7 Mio. Umsatz)
(Schrittweise Uebernahme möglich)

Landgasthof
mit 50'000 m² Land Kt. Zürich

Hotel-Restaurant am
Vierwaldstättersee (7Mio. Umsatz)

3-Sterne-Hotel im Engadin
mit 5'000 m² Reservebauland

3-Sterne-Hotel
am Vierwaldstättersee
60 Betten und Restaurant
in neuwertigem Zustand

Wenn Sie einen anderen Betrieb
suchen geben Sie uns bitte Ihre
Anforderungskriterien bekannt.

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



Bourgeoisie de Fribourg

A louer dès le 1^{er} février 2011

Restaurant «Aigle Noir», joyau architectural de notre patrimoine immobilier avec excellent potentiel de développement (rue des Alpes 10 à Fribourg).

Les locaux sont constitués d'une importante surface exploitable à l'usage exclusif du restaurateur et de plusieurs salles complémentaires (banquets, conférences, cocktails dinatoires, etc.) mises gratuitement à la disposition du tenancier.

L'offre s'adresse à un professionnel passionné et dynamique, capable de garantir une qualité gastronomique d'un très bon niveau tout en exploitant une salle à boire traditionnelle.



RÉGIE DE
FRIBOURG

Les intéressés-es au bénéfice d'un capital financier personnel sont priés-es de s'adresser à la:

Régie de Fribourg SA, anne-marie.perroud@rfsa.ch, tél. direct 026 350 55 21

uspfi

www.rfsa.ch

Gelesen von Entscheidungssträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue