

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 31

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

htr hotelrevue Nr. 31 / 5. August 2010

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

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

0800 880 830 adecco.ch

**Karriereplanung
beginnt hier
htr stellenrevue**

www.hoteljob.ch

htr **hotelrevue**

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



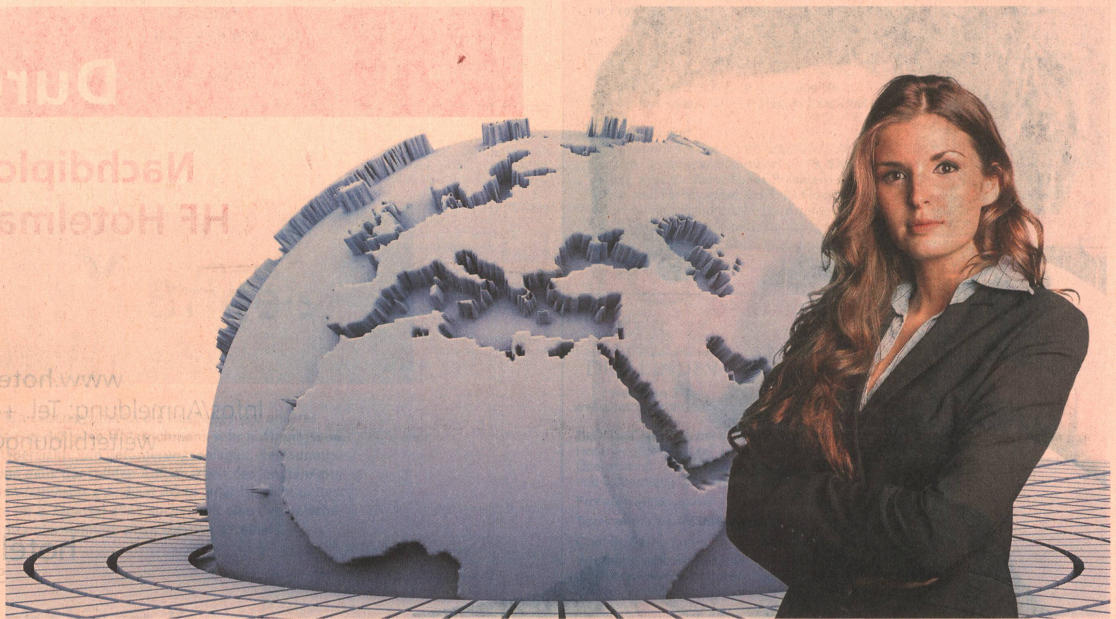
GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	5-10
Suisse romande	10
Svizzera italiana	-
International/Marché international	10
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	11

Nachhaltigkeit
Corporate Social
Responsability -
ein Unternehmens-
modell mit Zukunft



Fotolia

Modell mit Zukunft



BEAT HAGMANN
LIC. RER. POL., PROJEKTLEITER
WIRTSCHAFTSPOLITIK UND
NACHHALTIGKEITSBEAUF-
TRAGTER HOTELIERIESUISSE

Die Zivilgesellschaft ist immer weniger bereit hinzusehen über Fehlverhalten von Unternehmen im Umweltbereich (z. B. Luft- oder Gewässerverschmutzung), in der Wirtschaft (z. B. überrissene Bonizahlungen) oder im Sozialbereich (z. B. Lohndumping). Die Forderung nach einer neuen Wirtschaftsethik findet zunehmend Anklang. Von der Wirtschaft wird erwartet, dass sie vermehrt Verantwortung übernimmt für die ökologischen und sozialen Folgen ihres wirtschaftlichen Handelns, die über die gesetzlichen Vorgaben hinausgeht. Wenn sie diese Herausforderung nicht proaktiv angeht, werden unternehmerische Freiheiten und Freiräume zusehends durch staatliche Regulierungen eingeschränkt. Hier setzt Corporate Social Responsibility (CSR) ein. In der unternehmensbezogenen

Nachhaltigkeitsdebatte nimmt CSR heute einen zentralen Stellenwert ein. CSR ist ein werte- und normengeleitetes Managementsystem zur Lösung sozialer und ökologischer Probleme.

Definition CSR

Für die EU ist CSR ein «Konzept, das den Unternehmen als Grundlage dient, auf freiwilliger Basis soziale Belange und Umweltbelange in ihre Unternehmenstätigkeit und in die Wechselbeziehungen mit den Stakeholdern zu integrieren». Diese Definition macht deutlich, dass CSR nebst wirtschaftlichen Belangen (profit) auch soziale Belange (people) und Umweltbelange (planet) umfasst. CSR kann von der Geschäfts- und Unternehmenstätigkeit im engeren Sinn nicht getrennt werden, denn es geht bei CSR

darum, soziale Belange und Umweltfragen in die Geschäfts- und Unternehmensstrategie und -tätigkeit zu integrieren. Der Dialog zwischen den Unternehmen und ihren internen und externen Stakeholdern muss einen zentralen Stellenwert haben. Und nicht zu vergessen; CSR beruht auf Freiwilligkeit, d.h. entsprechende Anstrengungen gehen über minimale gesetzliche Vorschriften hinaus.

Philosophie von Corporate-Social-Responsibility

Hinter CSR steht die Überzeugung, dass Unternehmen gleichermaßen wirtschaftliche und gesellschaftliche Ziele verfolgen können. CSR geht davon aus, dass die sozial und ökologisch nachhaltige unternehmenspolitische Ausrichtung eine Voraus-

setzung ist für die langfristige Sicherung der wirtschaftlichen Leistungs- und Wettbewerbsfähigkeit einer Unternehmung. Gelebtes CSR drückt sich aus in gezielten Investitionen in die Zukunft, in positiv gelebtem Image bei internen und externen Stakeholdern. Dies wirkt sich positiv auf die Geschäftsentwicklung aus. So zeigen verschiedene Studien, dass Mitarbeiter in Unternehmen, die ökologische und soziale Belange und Interessen ernst nehmen, eine merklich höhere Motivation, Kreativität und Produktivität haben, was sich auch im Ergebnis niederschlägt. Wer sich gesellschaftlich und ökologisch engagiert, soll daraus kein Geheimnis machen. CSR-Massnahmen und Aktionen müssen breit kommuniziert werden, was zu einem nachhaltigen Wettbewerbsvorteil führen kann.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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 Hotélréception 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

Färblistrasse 1B, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch



Durchblick

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

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



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

hoteljob.ch
Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B170	administrativer Bereich / Front Office	32	I	per sofort	D F I E
B1243	Allrounder, Küchenhilfe, Abwäscher oder ähnlich	50	PL	per sofort	D E PL,RUS,IS
B1279	assistant F&B Manager, assistant event manager	32	CH	per sofort	D F E DK
B1213	Aushilfe für Service, Etage oder Reception	29	DE	per sofort	D E
B1275	Bar/ Kellner	36	D	per sofort	D E
B1264	Bereichsleitung / regionale Leitung / Administration	33	D	per sofort	D E
B1305	Buffetdame	51	I	per sofort	I E
B948	Direktion, Geschäftsführung, Management	53	CH	per sofort	D F E
B1318	Empfang/Service	31	CH	per sofort	D F I E
B362	Event/Bankett/Administration	50	CH	per sofort	D F I E HU
B1091	Hoteleröffnung, Hotelführung	54	D	per sofort	D E
B1287	Koch	20	D	per sofort	D F E
B1206	Marketing	34	CH	per sofort	D F E ES
B1310	Meeting & Events Account Managerin	30	DE	per sofort	D F E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1321	Personalassistentin	30	CH	per sofort	D E NL
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	D	per sofort	D E
B1302	Reception, Assistenz, Events/Kongress/Seminar, Reservation	23	D	per sofort	D E
B354	Restaurantassistentin, Empfangsassistentin, Service/Barmitarbeiterin	24	D	per sofort	D F I E TR
B1294	Reception, Administration, Kommunikation, Verkauf, Tourismus	18	CH	per sofort	D F E ES
B1286	Service / Restauration	55	CH	per sofort	D E
B835	Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	30	D	per sofort	D F E
B1272	stellv. Direktor, F&B Manager	31	D	per sofort	D F E ES,PR,SV

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

www.caratello.ch

CARATELLO
WEINE
VINS ITALIENS

Caratello hat es sich zur Aufgabe gemacht, einer anspruchsvollen Kundschaft die besten italienischen Weine zu vernünftigen Preisen verfügbar zu machen. Um unsere Gastronomie-Kunden im Raum **Zentral- und Nordwestschweiz** kompetent und effizient beraten zu können, suchen wir eine(n) dynamische(n)

Kundenberater(in) Gastronomie

Sie teilen unsere Begeisterung für italienische Meisterweine, überzeugen durch Ihre Kompetenz, Ihr stilicheres Auftreten und Ihre gewinnende Persönlichkeit. Sie haben bereits Branchenerfahrung oder sind bereit, Ihre Leidenschaft zum Beruf zu machen. Wenn Sie deutscher Muttersprache sind, die Italianità lieben und leben und vielleicht sogar etwas Italienisch sprechen, freuen wir uns, Sie kennen zu lernen!

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung per E-Mail oder Post an:

Caratello Weine AG
Zürcher Strasse 204 E, 9014 St.Gallen
T 071 244 88 55, uschiess@caratello.ch

JOSEF sucht neuen Chef de Service!

Du bringst das Gastgeber-Gen mit, eine mehrjährige Serviceerfahrung (vorzugsweise mit der entsprechenden Ausbildung), eine natürliche Dienstleistungsbereitschaft, Weinkenntnisse und eine hohe soziale Intelligenz.

Wir bieten Dir ab September einen spannenden Arbeitsplatz in einem der beliebtesten Restaurants der Stadt. Dazu besteht die Möglichkeit zum Aufstieg zum stellvertretenden Geschäftsführer.

Sende uns Dein persönliches Motivations schreiben und Dein Bewerbungsdossier mit Foto per Email an:

Restaurant JOSEF AG
Personalbüro
Neugasse 84
8005 Zürich
hr@gasometerag.ch

www.josef.ch



Genossenschaft Feriendorf Fiesch sucht

Direktor/in im Sport- und Feriencenter Fiesch
www.sport-feriencenter.ch

Die Genossenschaft Feriendorf Fiesch betreibt ein Sport- und Feriencenter mit multisportiven Anlagen und rund 1000 Betten in Unterkünten für Gruppen und Individualgäste. Das Feriendorf Fiesch hat eine gesamtschweizerische Ausstrahlung. Es ist Training Base von Swiss Olympic, führt eine Schweizer Jugendherberge und vermietet Chalets für die REKA. Das Sport- und Feriencenter Fiesch ist der grösste Betrieb zwischen Brig und Andermatt. Es liegt am Tor zum UNESCO Welterbe SCHWEIZER ALPEN Jungfrau-Aletsch.

Ihre Aufgaben

Sie setzen sich dafür ein, dass die Genossenschaft wirtschaftlich gesund bleibt. Sie gehen auf die Bedürfnisse der Stammkunden ein und ziehen neue Gäste an. Sie passen laufend die Sport-, Beherbergungs- und Restaurationsangebote den sich ändernden Gäste wünsch an. Sie initiieren und organisieren Events, um die Anlagen gut auszulasten. Sie pflegen zudem die Kontakte mit den Kunden, welche im Falle des Feriendorfes Fiesch oft in- und ausländische Genossenschafter sind. Sie bauen neue Kundenkontakte auf und sorgen für ein gutes Verhältnis mit den Behörden und der Bevölkerung der Region und des Kantons.

Ihr Profil

Sie sind eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Führungserfahrung, welche die strategischen Beschlüsse des Verwaltungsrates initiativ vorbereitet und selbstständig umsetzt. Sie verfügen über betriebs- und finanzwirtschaftliche Erfahrungen und ein Flair für visionäres Marketing. Sie sind in der Lage, in den Bereichen Beherbergung, Verpflegung, Sport und Freizeit innovative Angebote zu entwickeln. Sie verfügen über Sozial- und Netzwerkkompetenzen.

Ihre Bewerbung

Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle Schlüsselposition interessieren, bitten wir Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen bis **15. September 2010** an folgende Adresse zu senden: **Prof. Dr. Peter Keller, Präsident Genossenschaft Feriendorf Fiesch, Sport- und Feriencenter, CH-3984 Fiesch VS**. Für vorgängige Fragen steht Ihnen gerne der Präsident oder Direktor Herbert Volken unter der Nummer 027 970 15 15 zur Verfügung.



Innerhalb eines ökologisch intakten Lebensraums ist die Ausgangslage unseres auf Wachstum und Erneuerung ausgerichteten Unternehmens sehr hoffnungsvoll. Die verschiedenartigen Geschäftsbereiche, wie Beförderungsanlagen, Restaurants, Hotellerie und Dienstleistung, sind dank der soliden Aufbauarbeit des langjährigen Direktors der Bergbahnen Brigels Waltensburg Andiast AG in jeder Hinsicht in Bestform. Für die geplante Nachfolge im 2. Quartal 2011 suchen wir eine dynamische, marktorientierte Persönlichkeit mit unternehmerischem Leistungsausweis.

Als zukünftiger

Direktor Bergbahnen & Tourismus (m/w)

nutzen Sie die bewährte Zusammenarbeit aller regionalen Tourismus-Leistungsträger gemeinsam mit der Surselva Tourismus AG weiterhin aktiv.

Ihre Aufgaben. Sie entwickeln und gestalten eine von den Beteiligten und Partnern getragene Gesamtstrategie für die aufstrebende Destination Brigels Waltensburg Andiast. Ebenso sind Sie für das gesamte Destinationsmarketing, die touristische Infrastruktur sowie die Gästebetreuung vor Ort zuständig. Mit einem erfahrenen Team von 22 Mitarbeitenden sowie 110 Saisonangestellten gestalten Sie marktfähige betriebliche Prozesse für alle Geschäftsbereiche und sind für deren optimale Umsetzung verantwortlich. Zum Unternehmen gehören diverse Gastronomiebetriebe, die auf eigene Rechnung geführt werden und dazu beitragen, dass das Unternehmen zu den bedeutenden Arbeitgebern in der Region gehört. Die operative Gesamtleitung des Unternehmens sowie die Vertretung in Beteiligungsgesellschaften bzw. touristischen Gremien und Organisationen werden durch Zukunftsprojekte wie z. B. ein weitgehend geplantes Ferienresort bereichert. Ausgestattet mit Kompetenzen, Verantwortlichkeit und viel Vertrauen nutzen Sie umsichtig den Freiraum Ihrer Aufgabe zwischen Kommunikation, Koordination und Leitung, damit Sie die mit dem Verwaltungsrat abgestimmten Ziele sicher erreichen.

Ihr Profil. Wir wenden uns an eine kommunikative Persönlichkeit mit **Fachhochschul- oder Universitätsabschluss im Bereich Betriebswirtschaft, Tourismus, Marketing o. Ä.** Ihr Flair für Marketing, Finanzen, Unternehmensentwicklung und Mitarbeiterführung konnten Sie bereits unter Beweis stellen. Sie blicken auf eine **mehrjährige Führungstätigkeit** innerhalb der Dienstleistungs- oder Tourismusbranche zurück und identifizieren sich mit Begeisterung für die Themen Berge, Sport und Natur. Als teamorientierter, selbstständiger Macher haben Sie Freude an Repräsentationsaufgaben und kommunizieren gerne mehrsprachig.

Könnte Ihr Lebensmittelpunkt in Graubünden sein?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte bis spätestens 31. August 2010 senden an:

Herrn Marcel Friberg, Verwaltungsratspräsident BB BWA AG, Postfach 134, 7165 Brigels oder per E-Mail an marcel.friberg@mfcag.ch. Unter 079 407 59 23 beantwortet Herr Friberg gerne Ihre Fragen.



Wetzikon ZH
www.hoteldreilinden.ch

Hotel Restaurant Rössli Hurden
www.hotel-restaurant-roessli.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH), sucht nach Übereinkunft noch folgendes, qualifiziertes Personal in Saison und Jahresstellung:

Frontoffice-Managerin	Receptionist(in) (m/w)
Service-Mitarbeiter (m/w)	Receptionspraktikantin (m/w)
Chef de Partie (m/w)	Commis de Cuisine (m/w)

Wir bieten: 25 komfortable Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, Seepavillon, Weinkeller, gepflegter Service, hochstehende Küche, junges, aufgestelltes Team. 365 Tage offen.

Sind Sie teamfähig, belastbar, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
Hotel Restaurant Rössli/RECH Management
H. Kramer
Hurdenstrasse 137
CH-8640 Hurden
Tel. +41 78 6038206, Fax +41 55 416 21 90
E-Mail: info@rech-management.com



Die Jungfrauabahn betreiben das Militärbarackenlager im Zentrum von Grindelwald als **Budget- und Gruppenunterkunft** unter dem Namen **Downtown Lodge**. Insgesamt stehen in 5 Gebäuden rund 270 Betten zur Verfügung, welche an geschlossene Gruppen (Schulen, Vereine) und an budgetbewusste Individualgäste und Familien vermietet werden.

Für diesen Betrieb an bester Lage suchen wir per **1. Dezember 2010** (Betriebszeit Ende Mai bis Ende Oktober sowie Dezember bis Mitte April) einen/ein

Betriebsleiter (w/m) Betriebsleiterpaar

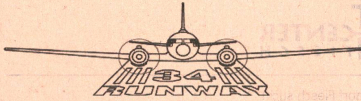
Arbeitsort Grindelwald

In dieser Funktion übernehmen Sie die Gesamtverantwortung für die Downtown Lodge. Sie zeichnen sich aus durch eine gesunde Mischung aus Gastgeber und Organisator. Dank Ihrer Führungserfahrung und Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie verstehen Sie es, ein Team zu motivieren und zu führen.

Sie verfügen über einen gastgewerblichen Fähigkeitsausweis und bringen gleichzeitig handwerkliches Flair mit, um Allrounderaufgaben zu übernehmen.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Christoph Egger, Leiter Firstbahn, gerne zur Verfügung. Telefon 079 631 10 81

Bewerbungen richten Sie bitte an: Jungfrauabahn, Therese Jaun Schmid, HR-Abteilung, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken



Fasten Seat Belts, it's Check-in Time

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

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

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

CHEF DE SERVICE (m/w)

Sind Sie interessiert, in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Flieger ist nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Sie verfügen über Erfahrung in der Mitarbeiterführung (unser Team besteht aus 10-15 Flight Attendants), besitzen eine gute Sozialkompetenz und sind ein Teamplayer mit Organisationsflair.

Wirtschaftliches Denken bezüglich Mitarbeiterzeitsplanung und Beverage-Einkauf wird vorausgesetzt. Es erwarten Sie ein junges, dynamisches Team und eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe.

Zur Ergänzung unserer Galley Crew brauchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch eine/n

JUNGKOCHE / Koch (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen, mit Vorteil auch in der «Cook & Chill»-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit, im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Keine Frage, es ist Check-in Time!

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung, Frau Tina Soltermann.

RUNWAY RESTAURANTS AG

Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail info@runway34.ch
Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

7896-430

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Allegra

der Helsana AG beim Bahnhof Zürich-Stettbach suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: Sie führen die Küchenbrigade mit ca. 8 Mitarbeitenden und arbeiten aktiv bei der Menüproduktion mit. Zudem übernehmen Sie die Angebots-, Aktions- und Aktivitätenplanung, den Einkauf sowie die Lagerhaltung. Die Einsatzplanung der Mitarbeitenden, das Schulen und Weiterbilden der Küchenmannschaft sowie alle anfallenden administrativen Arbeiten gehören ebenfalls zu Ihrem Verantwortungsbereich. Sie kontrollieren die Einhaltung und Durchsetzung der Hygiene- und EKAS-Richtlinien und führen regelmässige Teamzusammenkünfte durch.

Ihr Profil: Sie üben Ihren Beruf mit Freude aus, bringen Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie als Küchenchef mit und sind sich eine selbständige Arbeitsweise gewohnt. Sie sind kreativ, innovativ, engagiert und auch bei Anlässen ausserhalb der üblichen Arbeitszeiten (zwischen Montag und Freitag im Tagesdienst) einsatzbereit. Zudem verfügen Sie über ein hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie PC-Kenntnisse. Sie setzen sich selber anspruchsvolle Ziele, vertreten eine eigenständige Meinung und sind bereit Neues zu entwickeln. Ihre Mitarbeitenden fördern und fordern Sie und können Aufgaben delegieren.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

7896-430



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern und 12 lichtdurchflutete Tagungsräume im Herzen der Stadt Luzern. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches: im THAI-GARDEN zelebrieren wir eine mit 75 Punkten Gault Millau ausgezeichnete, königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Im Trendlokal Mekong bekochen wir unsere Gäste mit heiss geliebtem asiatischem „Street-Food“. Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt, dem LA CUCINA mit 12 Punkte Gault Millau.

Wir suchen eine charakterstarke, dynamische und unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

Executive Küchenchef (35 - 42 Jahre)

Sie tragen die Verantwortung für die Organisation des gesamten Küchenablaufs. Zudem sind Ihnen organisatorisch drei weitere Spezialitäten-Restaurants unterstellt, welche separat von Küchenchefs geführt werden.

Sie bringen langjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position in der gehobenen Gastronomie mit und sind von der asiatischen und italienischen Küche fasziniert. Sie sind es sich gewöhnt, anspruchsvolle Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Mit Ihrem situativen Führungsstil motivieren Sie sechs gelernte Köche und drei Lernende. Ihr breites Fachwissen geben Sie Ihren Unterstellten weiter. Beim Einkauf der erstklassigen Produkte kalkulieren Sie unternehmerisch. Dabei kommt Ihnen Ihr Verhandlungsgeschick entgegen. Sie meistern Anlässe bis zu 250 Personen im Bankett- und Halbpensionsbereich bravours und gewährleisten eine hohe Qualität für die Mitarbeiterverpflegung bis zu 150 Personen.

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit in einem dynamischen und aufgeschlossenen Team.

Wenn Sie dieses längerfristige Engagement suchen, dann freuen wir uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto und Handschriftprobe. Die vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns Pflicht und Selbstverständlichkeit. Eintritt nach Vereinbarung.

Hotel Astoria, Karine Schweizer, Leiterin Human Resources, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern, 0041 (0)41 226 88 22, hrmanager@astoria-luzern.ch
www.astoria-luzern.ch

7896-430

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELIERER & RESTAURATION

Im Auftrag der Gemeinde Visp suchen wir per 1. Dezember 2010 für das Restaurant La Poste, welches im Kultur- und Kongresszentrum Visp integriert ist eine/n

Mieter/in oder eine/n Geschäftsführer/in www.lapostevisp.ch

Nach über 4 Jahren erfolgreicher Tätigkeit übernimmt der bisherige Betreiber eine neue Herausforderung. Das Restaurant La Poste ist ausgerichtet auf ein breites Gästesegment, verbunden mit einer aussergewöhnlichen gastronomischen Dienstleistung. Ein gepflegter à la Carte Service, die Ausrichtung von gesellschaftlichen Anlässen (Bankette) sowie der unkomplizierte Mittagsservice, sind Qualitätsmerkmale die diesen interessanten Betrieb heute auszeichnen.

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit mit einer abgeschlossenen Berufslehre im Hotelfach mit eidg. Fachausweis und verfügen über mehrjährige Erfahrung mit fundierten Fachkenntnissen in der Gastronomie (Küche, Service, inklusive Fähigkeitsausweis). Ihr Profil wird abgerundet durch Unternehmergeist, Führungsstärke und Organisationsstalent.

Die Gemeinde Visp bietet Ihnen einen spannenden Arbeitsplatz im lebhaften Kultur- und Kongresszentrum zu fairen und zeitgemässen Anstellungs- bzw. Mietbedingungen.

Der Betrieb verfügt über folgende Räumlichkeiten:
EG: Restaurant 60 Sitzplätze, Saal 30 Sitzplätze, Sitzungszimmer, 40 Sitzplätze, Gartenterrasse 60 Sitzplätze. UG: Kegelbahn. Im Obergeschoss, in Zusammenarbeit und Absprache mit dem Kultur- und Kongresszentrum im Bereich Catering: Bankettplätze 600 und 590 Theaterplätze.

Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft und Ihre Gastronomieerfahrung ist auf hohem Niveau?

Dann sind Sie bereit, das Restaurant La Poste in Visp zu übernehmen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum **20. August 2010**.

Für Fragen melden Sie sich bei:

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



7896-430

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Technorama

Technoramastrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst das Führen der Küchenbrigade (ca. 4 Mitarbeitende) sowie die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion. Zudem sind Sie für eine innovative Angebotsplanung, den gesamten Einkauf, die Schulung der Mitarbeitenden sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich.

Ihr Profil: Sie sind eine selbständige, flexible und belastbare Person, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position verfügt. Zudem besitzen Sie hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie ein grosses Mass an Kreativität. Sie arbeiten ziel- und erfolgsorientiert, sind offen für Neues und können Verantwortung übernehmen. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag von 8.00 bis 17.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel einsatzbereit. In Ausnahmefällen bleibt das Restaurant auch am Montag und an Feiertagen geöffnet.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

7896-430

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der DOW Europe GmbH

Bachtobelstrasse 3, 8810 Horgen

suchen wir per 01. September 2010 einen

Sous-Chef (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie arbeiten aktiv auf allen Posten der Produktion- und à la carte Küche mit, unterstützen den Küchenchef in der Angebots-, Aktions- und Aktivitätsplanung und tragen die Mitverantwortung im Bereich Einkauf und Lagerhaltung. Zudem führen und schulen Sie die Küchenbrigade und übernehmen die Lehrlingsbetreuung. Ebenfalls gehören administrative Arbeiten sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihrem Aufgabengebiet. Bei Abwesenheiten des Küchenchefs übernehmen Sie zudem die Küchenverantwortung. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag je nach Dienstplan zwischen 6.00 und 16.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen am Abend oder am Wochenende flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir suchen eine teamfähige, motivierte und belastbare Person, welche über eine abgeschlossene Kochlehre verfügt und bereits Erfahrung im Bereich Führung sowie als Sous-Chef mitbringt. Zudem zeigen Sie Leidenschaft für den Beruf, haben ein hohes Kosten- und Qualitätsbewusstsein und können PC-Anwenderkenntnisse vorweisen. Sie setzen sich selbst klare und anspruchsvolle Ziele und sind auch bereit Neues zu entwickeln.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

7896-430



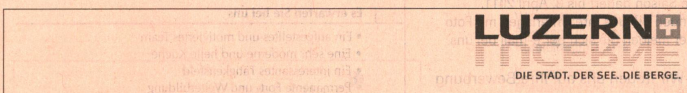
Wir suchen für die Hotels und Restaurants von Titlis Rotair für die **Wintersaison 2010/2011**

Réceptionist/in Hotel Terrace
Pâtissier (w/m) Hotel Terrace
Sous-Chef, Commis de Cuisine (w/m) und **Hilfskoch** (w/m)
Verantwortliche/r Nacht Berghotel Trübsee (w/m)
Service- und Barmitarbeiter/in (gelernt und ungelernt)
Mitarbeiter/in Self-Kasse

Sie verfügen über entsprechende Berufserfahrung sowie Erfahrung in der (Berg-)Gastronomie, ein freundliches, gepflegtes Auftreten, eine hohe Teamfähigkeit, Selbständigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit, ein hohes Verantwortungsbewusstsein sowie eine Vorliebe für Berge und Schnee.

Dann freuen wir uns darauf, Sie kennen zu lernen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: **TITLIS ROTAIR**, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg
Telefon: 041 639 50 59 / Fax: 041 639 50 60 / www.titlis.ch / hr@titlis.ch

TITLIS ENGELBERG LUCERNE SWITZERLAND



Die Luzern Tourismus AG ist das Kompetenzzentrum für Positionierung, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung und Gästebetreuung im Dienst von rund 100 Partnern, die für Luzern und die Region Vierwaldstättersee erstklassige Dienstleistungen erbringen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Dezember 2010 eine Fachperson für den Bereich

E-Marketing und IT-Support

Ihre Hauptaufgaben: Sie sind für den Neuaufbau und die Weiterentwicklung eines kundenfreundlichen und innovativen Internetauftritts und die optimale Online-Vermarktung der Marke „Luzern“ mit Hilfe von geeigneten E-Marketing Massnahmen verantwortlich. Dabei übernehmen Sie die Planung, Durchführung und Kontrolle von E-Marketing Projekten wie auch die Beratung und Unterstützung der Abteilungen im Bereich E-Marketing. Weiter tragen Sie die Gesamtverantwortung für die IT-Infrastruktur und stellen mit Unterstützung einer Partnerfirma den IT-Support sicher.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine/n Mediamarkter/in oder Informatiker/in mit eidg. Fachausweis mit Weiterbildung im E-Marketing Bereich und entsprechender Berufspraxis sowie Erfahrung im IT-Support. Sie sind eine dienstleistungsorientierte und engagierte Persönlichkeit, die sich durch ihre selbständige, kreative, effiziente und zuverlässige Arbeitsweise auszeichnet und dabei auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahrt. Ihre Programmierkenntnisse (PHP/MySQL/Flash), Social Media Marketing Erfahrung und Englischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen: Ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet mit Mitgestaltungsmöglichkeiten in einem motivierten Team im internationalen Umfeld. Es erwartet Sie ein freundliches Arbeitsklima an einem attraktiven Arbeitsplatz mitten in der Leuchtenstadt.

Interessiert? Frau Regina Waldis, Admin. Geschäftsführerin, freut sich auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung bis 17. August 2010 an:
Luzern Tourismus AG, Bahnhofstrasse 3, 6002 Luzern, regina.waldis@luzern.com, www.luzern.com



Grand Resort Bad Ragaz

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

Für die beiden Grand Hotels Quellenhof & Spa Suites und Hof Ragaz suchen wir

- Sommelier/Sommelière
- Servicefachmitarbeiter/in (Commis und Chef de rang) Restaurants/In Room Dining
- Service-Aushilfen (für diverse Veranstaltungen wie z.B. für Weihnachten/Neujahr)
- Chef de partie
- Facility-Mitarbeiter (Bankett-Support)
- Guest Service Mitarbeiter/in (Réceptionist/in)
- Mitarbeiter/in Reservationsbüro
- Incoming Controller
- Nachtconciierge 50 % (2 – 3 Nächte pro Woche)
- Etagegouvernante
- Raumpfleger/-in für Zimmerreinigung
- Management Trainee

Detaillierte Informationen zu diesen Stellen finden Sie auf unserer Homepage www.resortragaz.ch unter der Rubrik «Karrieren». Frau Pamela Bareit freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen bei Fragen unter Telefon +41 (0)81 303 27 23 oder karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.



Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 00800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33



Hotel Helmaus
Die Kultur der Gastfreundschaft

Das Hotel Helmaus, Zürichs kleinstes und zentralstes 4-Sterne Hotel, befindet sich nahe dem Bellevueplatz an der Schiffflände.

Zur Verstärkung unseres Rezeptionsteams suchen wir per 1. September 2010 oder nach Vereinbarung eine

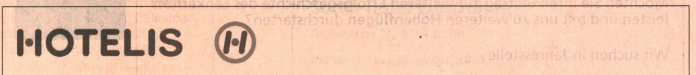
Réceptionistin 80-100%

Sie sind eine gastfreundliche, flexible und kommunikative Persönlichkeit, die es schätzt selbständig und exakt zu arbeiten. Sie bringen Rezeptionserfahrung mit, sprechen D, E & evtl. F und freuen sich in einem kleinen Team zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem angenehmen Betriebsklima zu zeitgemässen Anstellungskonditionen.

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

HELMHAUS HOTEL
Hotel Helmaus Zürich, André Rosenberg, Schiffflände 30, 8001 Zürich
E-mail: andre.rosenberg@helmaus.ch



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 suchen für unseren Kunden, führend in der Gemeinschaftsgastronomie, und seinen Betrieb in Basel mit diversen gastronomischen Anforderungen per sofort einen

Koch
Küchenhilfe & Officemitarbeiter
Servicefachangestellte / Betriebsmitarbeiterin
Serviceaushilfen

Sie sind eine engagierte, motivierte Persönlichkeit, die Spass und Freude an einer vielseitigen Arbeit hat. Sie haben eine Ausbildung absolviert und konnten bereits Erfahrungen sammeln.

Wir bieten Ihnen durchgehende Arbeitszeiten in einem 2-Schichtsystem und eine anspruchsvolle Herausforderung in einem jungen Team.

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



Das **Bergrestaurant Winteregg** (1578 m) liegt unmittelbar an der Bahnstrecke zwischen Lauterbrunnen und Mürren mitten im Wandergebiet hoch über dem «Tal der Wasserfälle».

Für diesen Betrieb an bester Lage suchen wir per **1. Mai 2011** (Betriebszeit Mitte Mai bis Mitte Oktober sowie Mitte Dezember bis Mitte April) einen/ein

Pächter (w/m) / Pächterpaar
Arbeitsort Winteregg

Der Restaurantsbetrieb umfasst ein Restaurant (150 Plätze, können teilweise als Selbstbedienungsrestaurant genutzt werden), einen Saal (80 Plätze) sowie eine grosse Sonnenterrasse (210 Plätze).

Sie bringen ausgewiesene unternehmerische und gastronomische Fähigkeiten sowie Führungserfahrung in ähnlicher Stellung mit. Gute Sprachkenntnisse (D/E/F) sind für die Gastgeberrolle und Repräsentationsaufgaben eine wichtige Voraussetzung.

Suchen Sie auf Grund Ihrer Fähigkeiten die Herausforderung, unseren internationalen Gästen eine qualitativ hochstehende Gastronomie bieten zu können? Zeichnen Sie sich durch Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen und Ausdauer aus und sind Sie an einem langfristigen Mietverhältnis interessiert?

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Stefan Wittwer, Leiter Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren, gerne zur Verfügung. Tel. 033 828 70 33
Bewerbungen richten Sie bitte an: Jungfrauabahn, Therese Jaun Schmid, HR-Abteilung, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken



Wir suchen per 1. November 2010 oder nach Vereinbarung einen

Leiter/in Panoramarestaurant Titlis (3020 m.ü.M)

Nebst der Führung Ihres Teams (ca. 20 Mitarbeiter) konzentrieren Sie sich auf die Aufgabe als Gastgeber für unsere unterschiedlichen multikulturellen Gäste-segmente. Zudem erledigen Sie problemlos die anfallenden administrativen Aufgaben. Sie sind ein (Berg-) Gastro-Profi mit Kenntnissen im Bereich F&B, Betriebsführung und verfügen über Führungserfahrung. Sie sprechen Deutsch und Englisch von Vorteil noch weitere Fremdsprachen.

Interessiert? Gerne informieren wir Sie über die Details dieser abwechslungsreichen und vielseitigen Jahresstelle. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an unsere Personalabteilung:
Titlis Rotair, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, 041 639 50 53, www.titlis.ch / hr@titlis.ch

TITLIS ENGELBERG LUZERNE SWITZERLAND




Wir suchen in Jahresstelle

Chef Patissier Chef de Partie Chef de Rang (D/E/F) Rezeptionistin (D/E/F) Kinderbetreuerin (D/E/F)

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

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Lenkerhof alpine resort
Daniela Bortler
3775 Lenk im Simmental
Tel. 0041 (0)33 736 36 36
E-Mail: bewerbung@lenkerhof.ch www.lenkerhof.ch



Wir freuen uns ganz besonders, im Oktober das Zunftthaus zur Zimmerleuten wieder zu eröffnen. Auch im neuen Glanz bietet das Zunftthaus zur Zimmerleuten wunderschöne Räume für Feste und Konferenzen und 2 «À-la-carte»-Restaurants mit gutbürgerlichen Zürcher- und Schweizer Spezialitäten. Mit Eintritt anfangs/Mitte September 2010 suchen wir noch folgende Mitarbeitende:

Chef de Service Service-Mitarbeitende Commis de Cuisine Demi-Chef de Partie Service-Praktikant/in

In diesen Funktionen sind Sie mitverantwortlich für den reibungslosen Ablauf in den jeweiligen Bereichen Service oder Küche. Sie arbeiten selbstständig, sind motiviert, weisen hohes Engagement auf und wollten schon immer mal bei einer Eröffnung dabei sein. Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre, sprechen einwandfrei Deutsch und konnten bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln. Gute Umgangsformen und eine gepflegte Erscheinung runden Ihr Profil ab. Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Kramer Gastronomie, Tatjana Amstutz, Leiterin Human Resources, Herdenstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20, www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE
LIFESTYLE TRADITION DREAMS

Hotel Therme Vals

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

Wir suchen für die laufende Saison:

- an der Réception
RéceptionistIn
- in der Verwaltung
Kaufrau / -mann
fürs Rechnungswesen
- im Roten Saal / Blaue Halle
ServicemitarbeiterIn
- im Restaurant Chessi
ServicemitarbeiterIn
- an der FLEE Bar
BarmitarbeiterIn
für die Wintersaison

Die Saison dauert bis 3. April 2011. 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 80 80
Fax 081 926 80 00
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch
homepage: www.therme-vals.ch

hoteljob.ch hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier

www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



Die Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der grössten Bergbahnunternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezza/Lagalab sowie den Schillett- und Ausflugsberg Muottas Muragl und einige Hotels und Restaurants.

BERGHAUS DIAVOLEZZA

Die Diavolezza liegt auf knapp 3000m und ist ein legendärer Ausgangspunkt für Hoch- und Klettertouren in das Bernina Massiv. Heute befördern moderne Anlagen jährlich bis zu 80.000 Personen zum Naturschauspiel «Festsaal der Alpen».

Im grosszügig dimensionierten Berghaus liegen Doppelzimmer, Zweier-/Wierzimmer mit Etagen-DU/WC und einfache Schlaflager für insgesamt 180 Personen. Im separaten «Stübli» können Seminare und Workshops mit moderner Infrastruktur für bis zu 50 Personen arrangiert werden. Zudem gehören eine 12m hohe Kletterwand und ein holzbeheiztes Jacuzzi im Freien zum Angebot. Kulinarisches Fundament des Restaurants mit aussichtsreicher Terrasse sind Spezialitäten aus Graubünden und dem angrenzenden italienischen Veltlin. Die kulinarischen Zeichen stehen dort auf Swiss Ethno Food. Im Winter gehört ein Selbstbedienungsrestaurant an der Talstation dazu. Für die Leitung dieses Berghauses suchen wir per 1. September 2010 oder nach Vereinbarung einen

GASTGEBER (m/w, 100% in Jahresstelle)

Ihr Aufgabengebiet:

- Sie sind Gastgeber/in und verantwortlich für den Leistungsauftrag im Restaurant
- Führung und Weiterentwicklung der rund 30 Mitarbeitenden
- Verkauf und komplette Abwicklung von Banketten und Veranstaltungen

Ihr Anforderungsprofil:

- Begeisterung als Gastgeber/in
- Fundierte Führungserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie
- Breites und vertieftes Weinwissen
- MS-Office-Erfahrung, idealerweise Protel-Erfahrung
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre Bewerbung (mit Foto) an: Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG, Herr Christian Meili, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel.: 081 839 20 20, eMail: christian.meili@best.ch

Weitere Informationen finden Sie unter: www.best.ch und www.engadin.stmoritz.ch

CORVIGLIA • DIAVOLEZZA • MUOTTAS MURAGL

Reha Rheinfelden

• Klinik • Tageszentrum • Ambulatorium

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 184 Betten für neurologische und muskuloskeletale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und muskuloskeletale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialsprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerz-zentrum, ein Spine-and-Brain Center, ein Rehazentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams von 17 Mitarbeitenden suchen wir ab 1. September 2010 oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Köchin/Koch, Gardemangerin/Gardemanger

Beschäftigungsgrad 100%

Wir bieten Ihnen

- In der Regel jedes zweite Wochenende frei
- Durchschnitt 42 Std./Woche
- Arbeitszeiten von 8.00–13.15 Uhr und 16.00–19.10 Uhr

Es erwarten Sie bei uns

- Ein aufgestelltes und motiviertes Team
- Eine sehr moderne und helle Küche
- Ein interessantes Tätigkeitsfeld
- Permanente Fort- und Weiterbildung

Wir legen besonderen Wert auf

- Sauberes und hygienisches Arbeiten
- Teamfähigkeit
- Fachkompetenz
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Selbstständigkeit

Nähere Informationen gibt Ihnen Herr H.P. Frey, eidg. dipl. Küchenchef, Telefon 061 836 50 80.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personalwesen, Kennwort Küche, E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

• Salinenstrasse 98 • CH-4310 Rheinfelden • www.reha-rheinfelden.ch
• Telefon 061 836 53 51 • Fax Medizin 061 836 53 53 • info@reha-rhf.ch
• Fax Administration 061 836 52 52

WALDHOTEL DAVOS

LUST AUF EINE LUFTVERÄNDERUNG?

Das Waldhotel Davos ist das perfekte Haus für Individualisten und Genusssmenschen, die Entspannung und Ruhe suchen. Das geschichtsträchtige Haus war Vorbild für den weltberühmten Roman «Der Zauberberg» von Thomas Mann.

Möchten Sie in diesem besonderen Haus Teil des jungen und motivierten Teams sein? Wir haben für die kommende Wintersaison (Ende November 2010 bis Mitte April 2011) folgende Stellen zu besetzen:

RESTAURANTLEITER

Restaurant Mann & Co. - 15 GaultMillau-Punkte. Gehobener Servicestil und sehr gute Weinkenntnisse erforderlich.

SOMMELIER

Kenntnisse und Freude für eine sehr grosse Weinkarte erforderlich. «Best Award of Excellence» von Wine Spectator

CHEF DE RANG

Speisesaal und Gourmetrestaurant

REZEPTIONIST/-IN

D / E, mit Fidelio-Erfahrung

CHEF PATISSIER

CHEF DE PARTIE

Entremetier / Gardemanger HP

DEMI-CHEF ENTREMETIER

COMMIS DE CUISINE

FRÜHSTÜCKSKOCH

ANFANGSGOUVERNANTE

Etage und Service

MASSEURIN

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten und Ihre vollständige Bewerbung, welche Sie bitte an Frau Ulrike Seger (ulrike.seger@waldhotel-davos.ch) oder an untenstehende Adresse senden.

WALDHOTEL DAVOS
Buelstrasse 3, CH-7270 Davos Platz
Telefon +41 (0)81 415 15 15, Telefax +41 (0)81 415 15 16
info@waldhotel-davos.ch, www.waldhotel-davos.ch

MANN & CO. GAULTMILLAU

TROCADERO
Restaurant Pizzeria Bad Ragaz

Sarganserstrasse 43
7310 Bad Ragaz
Telefon 081 302 22 88
info@trocadero-ragaz.ch
www.trocadero-ragaz.ch

Die Pizzeria Trocadero liegt im Zentrum von Bad Ragaz im idyllischen Heidiland. Ob drinnen oder draussen – das Trocadero bietet jedem Gast ein angenehmes Ambiente.

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Servicefachangestellte
Pizzaiolo**

Für die vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit haben Sie eine fachbezogene Ausbildung und Italienischkenntnisse sind von Vorteil. Sie sind teamfähig, flexibel und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Severino Olcelli.

Zur Unterstützung unseres Chef de Service suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle einen

**Restaurationsfachfrau m/w
(Stv. Chef de Service)**

Frau Ines Sägling möchte Sie gerne kennen lernen und Ihnen unseren schönen Betrieb bei einem persönlichen Gespräch vorstellen.
Vorgängig freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren geschätzten Anruf.

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

B. H. M. S.
Business & Hotel Management School

Koch/Köchin als Kursleiter/in

Wir suchen für unsere Hotelfachschule im Bereich Food & Beverage in Luzern eine(n) qualifizierte(n) Koch(Köchin)/Kursleiter(in) 100%.

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Beruflehre mit Eidg. Fähigkeitsausweis sowie Erfahrung im internationalen Umfeld. Um den hohen Anforderungen unserer Akkreditierungsorganisation American Culinary Federation Foundation – ACF – gerecht zu werden, benötigt der geeignete Kandidat zwingend mehrjährige Erfahrung als Ausbilder, Trainer- und Kursleiter. Sie beherrschen die englische Sprache flüssig in Wort und Schrift. Sie haben Freude, selbstständig und verantwortungsbewusst zu arbeiten. Teamgeist, Belastbarkeit, Flexibilität und Kommunikationsfähigkeit sowie ein freundliches und gewinnendes Erscheinungsbild gehören ebenfalls zu Ihren Stärken.

Wir bieten: eine moderne Infrastruktur sowie interessante Arbeitsbedingungen in einem angenehmen Team mit vielseitigem Tätigkeitsfeld, grossem Potenzial sowie zeitgemässer Entlohnung. Eintritt nach Vereinbarung.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte senden Sie Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung mit Foto an die untenstehende E-Mail-Adresse (absolute Diskretion ist selbstverständlich).

Business und Hotel Management School
Herr Philipp Terry, Dean & Schulleiter
Baselstr. 57, 6003 Luzern

terry@bhms.ch

WALDHOTEL DAVOS

LUST AUF EINE LUFTVERÄNDERUNG?

Das Waldhotel Davos ist das perfekte Haus für Individualisten und Genusssmenschen, die Entspannung und Ruhe suchen. Das geschichtsträchtige Haus war Vorbild für den weltberühmten Roman "Der Zauberberg" von Thomas Mann.

Möchten Sie in diesem besonderen Haus Teil des jungen und motivierten Teams sein? Wir haben ab der kommenden Wintersaison folgende Kader-Jahresstelle zu besetzen:

F&B-MANAGER (M/W)

Der Stelleninhaber ist verantwortlich für den gepflegten Service in allen F&B-Outlets (Speisesaal, Gourmetrestaurant, Bar, Room Service, Bankette und Seminare, Sommer-Terrasse). Ihm unterstehen rund 14 Mitarbeiter, er arbeitet eng mit dem Küchendirektor zusammen.

Im Weiteren gehören folgende Aufgaben in seinen Bereich: Weinkarten-/Weinkeller-Bewirtschaftung, Überwachung und Mitarbeit im Service, Mitarbeiterschulung und -planung, Bankettabsprachen, monatliche Inventuraufnahme, Kassen-Supervisor.

Für diese anspruchsvolle Stelle wenden wir uns an einen loyalen und kommunikativen (Deutsch Muttersprache, Englisch Voraussetzung, Französisch von Vorteil) Gastgeber und Teamplayer mit Organisations Talent und sehr guten Weinkenntnissen. Stellenantritt: Mitte November 2010

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten und Ihre vollständige Bewerbung, welche Sie bitte an Frau Ulrike Seger (ulrike.seger@waldhotel-davos.ch) oder an untenstehende Adresse senden.

WALDHOTEL DAVOS
Buelstrasse 3, CH-7270 Davos Platz
Telefon +41 (0)81 415 15 15, Telefax +41 (0)81 415 15 16
info@waldhotel-davos.ch, www.waldhotel-davos.ch



*** HOTEL RESTAURANT BAR **Gasthof Hirschen**
CH-8105 REGENSDORF

Persönliches 3*-Sterne-Hotel mit 30 Zimmern sucht:

Gouvernante/Hotelfachfrau

- Sie haben Berufserfahrung und begleiten/führen aktiv ein kleines (5 Mitarbeiter) Team, inkl. Lehrlingsausbildung
- Wir bieten eine 100% Jahresstelle mit Eintritt per September oder Oktober 2010

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freue ich mich auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto:
Gasthof Hirschen AG, Frau E. Bader Keller
Watterstrasse 9, 8105 Regensdorf
e.bader@hirschen-regensdorf.ch

SORELL HOTEL ZÜRICHBERG

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

Für unser schönes

Sorell Hotel Zürichberg

Orellstrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per 23. August 2010 eine/n

Bankett- und Seminarassistenten/in

Ihre Aufgabe: Sie sind zuständig für den Verkauf von Banketten und Seminaren, die Menüabsprache und Beratung der Kunden, das Erstellen von Menükarten, Verkaufsdossiers und Offerten, die Bestätigung der Offerten und die Bearbeitung allgemeiner Korrespondenz sowie den Empfang und die Betreuung der Gäste vor Ort. Zudem helfen Sie aktiv bei der Organisation von internen Events und Messeauftritten mit.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, kreative und neugierige Persönlichkeit, welche über einen Hotelfachabschluss, Erfahrung im F&B-Bereich sowie gute Sprachkenntnisse in D/F/E verfügt. Sie zeichnen sich zudem durch eine hohe Leistungsbereitschaft aus und arbeiten auch unter Druck ruhig und effizient. Ausserdem bringen Sie Empathie, Teamfähigkeit und Dienstleistungsorientierung mit und lieben den Kontakt mit Gästen und Kunden.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Filialstrasse 51, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

**Restaurant Rathaus Rapperswil-Jona
Food Fun Friends**

Ein modernes Gastro-Unternehmen in historischem Gebäude mitten in der Altstadt von Rapperswil.

Wir arbeiten vorwiegend mit Schweizer Produkten und servieren diese trendig und zeitgemäss.

Die Wirtschaft umfasst 50 Sitzplätze, das Restaurant 30 und in unserem Saal finden bis 80 Personen Platz.
Im Sommer runden eine Terrasse und eine Kaffee-Bar das Angebot ab.

Wir suchen kompetente Persönlichkeiten als

**Bankettleiter 60%
Saucier/Chef de partie 100%
Gardemanger/Pâtisserie 100%**

Leidenschaftliche Berufsleute mit Liebe zum Detail.

Sie haben bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und im Bankettwesen, dann freue ich mich auf Ihre erste Kurzbewerbung per E-Mail mit Lebenslauf, Foto und den letzten 2 Zeugnissen.

Markus Karle
Geschäftsführer, eidg. dipl. Küchenchef/PL
Restaurant Rathaus, Hauptplatz 1, Postfach 1056
8640 Rapperswil
markus.karle@rrr.ch www.rrr.ch
+41 (0) 55 210 11 14

Concluso
Institut für systemische Organisations- und Persönlichkeitsentwicklung

Erstklassiges Leben und Wohnen im Alter

In einer einmaligen, privatwirtschaftlichen Wohnanlage für Menschen ab 50, stehen – aus familiären Gründen des Stelleninhabers – Veränderungen in der Führung an. Das Haus verfügt über ca. 120 Bewohner, aufgeteilt in verschiedenste Wohnformen sowie eine öffentliche, gehobene Restauration mit Bankett-, Seminar- und Gesundheitsbereich. Die Menschen, die tagtäglich in dieser Anlage verkehren, werden durch ca. 70 Mitarbeitende nach höchsten Grundsätzen der Gastfreundschaft und der Professionalität durch den Alltag begleitet.

Im Rahmen der noch laufenden Organisationsentwicklung suche ich Kontakt zu einer engagierten und kompetenten Persönlichkeit als

**Gastgeberin oder Gastgeber
(100%, evtl. 80%)**

Sie führen die gesamte Unternehmung selbstverantwortlich nach Budgetvorgaben und sind direkt dem Verwaltungsrat unterstellt. Sie selbst führen zudem den Administrations- und Hotelbereich und werden im Fachbereich Pflege und Betreuung durch eine langjährige Bereichsleitung unterstützt. Sie verfügen über ausgeprägte Führungs- und Organisationsfähigkeiten und es gelingt Ihnen durch Ihre Persönlichkeit harte (Zahlen-)Fakten und menschenorientierte Führung sinnstiftend unter einen Hut zu bringen. Der Dienstleistungsbetrieb verlangt von Ihnen die klare Orientierung am Menschen und Gast, eine hohe persönliche Flexibilität, ein ausgesprochenes Qualitätsbewusstsein und die Fähigkeit, gesetzte Ziele sicher zu erreichen. Sie verfügen weiter über menschliche Reife und sind bereit, sich persönlich zu engagieren und weiter zu entwickeln. Berufserfahrungen in der Führung von Dienstleistungsunternehmen (auch in der Assistentenrolle) sind erwünscht, gute Kenntnisse im Administrations- und Hotelbereich sind zwingend. Die Funktion verlangt zudem nach Verordnungen des Kantons nach einem Heilmeisterdiplom oder aber einem gleichwertigen Ausbildungsniveau.

Auf Sie wartet ein vielseitiges und spannendes Aufgabengebiet mit langfristigen Perspektiven in einem Haus mit Charakter und Ausprägung. Der Eintritt ist nach Vereinbarung möglich.

Ich freue mich Sie kennen zu lernen. Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Lichtbild senden Sie bitte zu Händen des Beauftragten an die untenstehende Adresse (Diskretion ist garantiert):

Concluso – Hans Peter Spreng
Bahnhofstrasse 35, Postfach, 3401 Burgdorf
www.concluso.ch - spreng@concluso.ch

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 Jungfraueregion
Unser Gourmetstübli wurde mit 1 Stern Michelin und 17 Punkten Gault Millau ausgezeichnet.

In unser qualitätsbewusstes Team suchen wir:

**Chef de Partie (m/w)
Pâtissier/-ère**

mit Erfahrung in der gastronomischen Küche

Servicemitarbeiter (m/w)

für unsere Hausgäste und unser À-la-carte-Restaurant Bistro

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.

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
Assistant to Management (w/m)	Region Zürich	J16177
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J16223

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kundendienst - Empfang - Telefon	Region Zürich	J16252
Praktikant/in Sales & Marketing	Region Bern	J16244
Marketingassistent/in	International	J16263
Verantwortliche(n) Sales & Marketing	Region Bern	J16184

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Buchhalter/in	Region Bern	J16245
Personalsachbearbeiterin (m,w)	Region Zürich	J16199

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/in (England - Wiltshire)	International	J16175
Telefonistin	Region Zentralschweiz	J16230
Rezeptionistin	Region Bern	J16271
Night auditor	Region Oberwallis	J16165
Guest relations Mitarbeiter/in	Region Oberwallis	J16285
Rezeption Shiftleader	Region Oberwallis	J16284
Rezeptionistin/Empfangssekretärin	Region Graubünden	J16280
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J16172
Praktikant/in Rezeption	Region Graubünden	J16191
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J16192
Réceptionist (m/w)	Region Zürich	J16276
un(e) secrétaire-receptionniste	Region Waadt/ Unterwallis	J16197
Front Office Clerk m/w	Region Zürich	J16286
Rezeptionist/in	Region Zürich	J16256
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J16283
Rezeptionistin / Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J16227
Praktikantin/Praktikanten Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J16226

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationssekretär/in	Region Oberwallis	J16166
ReservationsleiterIn	Region Zürich	J16233

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie et/ou Commis de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J16182
Chef de Partie (Hauptküche)	Region Zürich	J16214
Koch / Küchenchef Catering	Region Zürich	J16235
Commis de Cuisine (m/w) Chef de partie (m/w)	Region Zürich	J16216
Commis de Cuisine m/w	Region Mittelland (SO,AG)	J16190
Demi-Chef de Partie/Commis de Cuisine (m/w)	Region Zürich	J16215
Chef de partie	Region Bern	J16225
Chef de partie	Region Freiburg	J16168
Chef de partie u. Bankettaushilfen Küche	Region Zürich	J16255
Chef de partie	Region Neuchâtel/ Jura	J16194
Commis de cuisine	Region Freiburg	J16169
Chef de partie	Region Oberwallis	J16212
Chef de Partie (M/W)	Region Zürich	J16278
Chef pâtissier	Region Freiburg	J16170
Chef pâtissier	Region Graubünden	J16171
Thai-Koch/Köchin	Region Mittelland (SO,AG)	J16253
Sous-chef (Luxury cruise liner)	International	J16270
Chef de partie und Commis de cuisine	Region Genf	J16281
Sous-chef	Region Zürich	J16247
Küchenchef	Region Graubünden	J16236
Küchenchef m/w	Region Graubünden	J16251
Chef pâtissier (Luxury cruise liner)	International	J16266
Betty Bossi Kochschulleiter (w/m), 40%	Region Basel	J16272
Chef de partie (England - London)	International	J16268
Chef de partie	Region Zürich	J16250
Chef de partie tournant (Luxury cruise liner)	International	J16269
Chef Pâtissier w/m	Region Zürich	J16222
Jeune chef de partie confirmé	Region Neuchâtel/ Jura	J16231
Chef Pâtissier (m/w)	Region Bern	J16185
Koch (m/w)	Region Zentralschweiz	J16221

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachmitarbeiter(in)	Region Zürich	J16243
Chef de rang - Leukerbad	Region Oberwallis	J16164
Commis de rang	Region Freiburg	J16167
Restaurantmanager Assistent/in (England-Wiltshire)	International	J16174
Commis de rang	Region Zürich	J16209
Chef de rang	Tessin	J16211
Employé(e) de service	Region Waadt/ Unterwallis	J16181
Chef de rang	Region Bern	J16213
Chef de Rang	Region Bern	J16189
Chef de Service	Region Bern	J16217
Chef de Rang w/m	Region Zürich	J16218
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J16220
Servicemitarbeiter ca. 40% (M/W)	Region Zürich	J16195
Cheffe de Rang qualifié	Region Waadt/ Unterwallis	J16196
Servicemitarbeiter Teilzeit ca. 40-60% (M/W)	Region Zürich	J16224
Servicearbeitende/r	Region Bern	J16200
Servicemitarbeiter/innen (Teilzeit- u.Aushilfsstellen)	Region Zentralschweiz	J16229
ServicemitarbeiterIn	Region Zürich	J16234
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J16232
Restaurantleiter/in	International	J16260
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J16261
Stv. Chef de Service - Chef de rang	Region Zürich	J16259
Servicefachfrau	Region Graubünden	J16282
Service Mitarbeiter/in Rôtisserie	Region Zürich	J16273
Servicefachangestellte/r Barchetta	Region Zürich	J16274
Chef de rang	Region Graubünden	J16246
Commis de rang	Tessin	J16248
Frühstücksleiter/in 50%	Region Zürich	J16277

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bar Manager/in (Luxury cruise liner)	International	J16267
Barman / Barmaid Responsable de Bar	Region Waadt/ Unterwallis	J16183
Assistant Meetings & Events Sales Manager m/w	Region Zürich	J16193
Barmitarbeiterin	Region Zürich	J16279
Bartender m/w (Luxury river cruise liner)	International	J16249
Bankett- und Eventkoordinator/in	Region Graubünden	J16258

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Gouvernante	Region Graubünden	J16173

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
BetreuerIn (Teilzeit 40%)	Region Bern	J16262

Technik / Hauswart

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Collaborateur technique (H/F)	Region Waadt/ Unterwallis	J16180
Leiter Veranstaltungstechnik	Region Bern	J16257
Betriebsleiter/triker Hotellerie/Privatklinik	ganze Schweiz	J16242

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Praktikant/in	Region Zürich	J16275
Management Trainee (w/m)	Region Ostschweiz	J16179
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

VCH Hotel Viktoria, Hasliberg-Reuti, sucht ab sofort eine/n

Mitarbeiter/in Rezeption (100%-Jahresstelle).

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung, von Vorteil in der Hotellerie und haben bereits Berufserfahrung am Empfang gesammelt.
Gastfreundlichkeit, Teamspirit, gute EDV- und Administrations-Kenntnisse und Deutsch/Englisch/Holländisch in Wort und Schrift setzen wir voraus. Französisch ist erwünscht.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, gerne auch per Mail an: Hotel Viktoria, z.H. Koos van Beesten, General Manager, 6086 Hasliberg-Reuti, 033 972 30 72, direktion@hotelviktoria.ch

7873-481



Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams im Restaurant Bergi-Alp in Grächen auf den 01. Dezember 2010:

Chef de Service

D/F/E
Erfahrung im Servicebereich, Weissenkenntnisse, Mitarbeiterführung

Service Mitarbeiter/in

Commis de Cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter baerghi-alp@bluewin.ch oder per Post an:
Anja & Jörg Walter, Haus Waldegg, 3906 Saas-Fee
Telefon: +41(0) 79 285 1838

7740-446



Ein junges und motiviertes Team sucht per sofort, resp. für die kommende Wintersaison Arbeitskollegen für folgende Bereiche:

Küche: Jungkoch & Koch

Restaurant & Käse-Stube Spycher:

Service Mitarbeiter(in) D/E
Buffetmitarbeiter(in) D/E

Gädä Bar: Bar-/Service Mitarbeiter(in) D/E

Hotel: Zimmermädchen

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Alpenclub Betriebs GmbH
Dorfstrasse 5, 6390 Engelberg
info@alpenclub.ch, 041 637 12 43

7679-450

mirabeau

HOTEL & RESIDENCE ZERMATT
Design Spa Gourmet



Sind Sie bereit für eine neue Herausforderung?

Arbeiten Sie gerne in einem jungen Team? Lieben Sie den Umgang mit Menschen? Wir suchen für unser Team Mitarbeiter, die den Unterschied machen!
Wir bieten: Anspruchsvolle Stelle in kleinem, aber ausgezeichnetem (Bilanzratung top 25 Hotels), familiengeführten Hotel mit sehr viel Verantwortung und grossem Wirkungsbereich!

Können Sie sich auch in hektischen Momenten gut konzentrieren und sind Sie ein „guter Verkäufer“?
Receptionistin (D, E, F) mit Berufserfahrung.

Wellness Therapeutin für kosmetische Behandlungen und Massagen. In unserem Alpinen Refugium benutzen wir ausschliesslich Alpine Produkte und Methoden ... interessiert?

Chef de Partie im Restaurant zerMatta – dem Restaurant der Hausgäste – mit Gourmet-Abendmenü. Wie im Corbeau d'Or (15 Punkte Gault Millau) kochen wir auch hier nur mit den besten Produkten eine kreative, leichte und moderne Küche.

Bewerbung bitte an: A. Julen-Kracht,
Direktionsassistentin, ama@hotel-mirabeau.ch

Sepp & Rose Julen - Untere Mattenstr. 12-14, CH-3920 Zermatt
Tel.: +41 (0) 27 966 26 60 - info@hotel-mirabeau.ch
www.hotel-mirabeau.ch

7704-433

Wir suchen auf Mitte August oder nach Absprache einen/eine

Koch/Köchin

mit A-la-carte- und Banketterfahrung.
Lieben Sie es selbstständig zu arbeiten, können Sie mit Stresssituationen umgehen und bringen gerne Ihre Ideen ein?
Wir bieten Ihnen ein junges Team, faire Entlohnung und flexible Zeiteinteilung.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Moritz und Pia Rogger-Riechsteiner
Hotel Restaurant Feld AG
Luzernstrasse 46
6208 Oberkirch
www.hotel-feld.ch
info@hotel-feld.ch



7800-450

Per September 2010 suchen wir **Sushi- und Teppanyaki-Koch**

Sie bringen entsprechende Erfahrung mit. Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Japan House Edo
Engelgasse 11-15, 9000 St. Gallen

7600-462

Per sofort suchen wir noch eine **Service Mitarbeiterin**

in Grindelwald, Berner Oberland.
Auch für längerfristige Stelle möglich.
Auf Ihre Antwort freuen wir uns.

Hotel Bellevue Steuri-Pinte
www.bellevue-pinte.ch
steuri.pinte@bluewin.ch

7719-448

gastronomie **Stöckalp** betriebe

• Gasthof Waldhaus • Schneebär «Poco Loco»
• Stöck Stübli-Bar • Restaurant Stöckalp
• Massenlager Talstation • Kiosk

Wintersaison 2010/11
Erlebnis Melchsee-Frutt

Herzlich Willkommen,
bei uns sind Sie genau richtig!

Gasthof Waldhaus

- Servicemitarbeiterinnen 20-100%
- Jungköche /-köchinnen / Hilfskoch

Selbstbedienungs-Restaurant
Stöckalp & Kiosk

- Mitarbeiter(in) Kasse, Buffet, (auch Teilzeit 20-60%)
- Jungkoch/-köchin / Hilfskoch mit Self-Erfahrung
- Selbständige Kioskmitarbeiterin (auch Teilzeit 40%)

Die Meisten die uns finden, finden uns Gut... Bis bald auf Stöckalp!

Bewerbungen mit Foto und Unterlagen an:
GB Stöckalp GmbH /Gasthof Waldhaus
Rolf Kessler / Pia Güler
6067 Melchtal
Tel. 041 669 14 01 info@waldhausstoekalp.ch

Gasthof Waldhaus Stöckalp
Telefon 041 669 14 01
info@waldhausstoekalp.ch
www.waldhausstoekalp.ch

7671-451

Bar-Persönlichkeit gesucht



Ab September startet **der Hirschen an der Lenk** mit neuem Schwung... gehören Sie mit ins Boot?

Als Bar-Persönlichkeit mit herzlicher Ausstrahlung lesen Sie die Wünsche der Gäste, sind kreativ in der Zubereitung spezieller Drinks, behalten bei Hektik die innere Ruhe, freuen sich über selbständiges Arbeiten in einem kleinen Team und geniessen die Vorzüge einer wunderschönen Ferienregion im Berner Oberland.

- Tagsüber Skifahren, abends die Hirschenbar führen -

Habe ich Sie «glücklich» gemacht? Dann erwarte ich mit Freude Ihre Bewerbungsunterlagen unter:
Hirschen Lounge & Bar, Karin Engeloch, Oberriedstrasse 1,
3775 Lenk im Simmental oder karin.engeloch@bluewin.ch

7807-458

Wir suchen für unsere Berg-gastronomie in der Tschuggenhütte ab Dezember 2010



Küchenchef

Führung einer 5-Mann Brigade. Tägliche Mitarbeit in der Küche. Warenbewirtschaftung, Qualität, EKAS und Hygienekontrolle.

Der Küchenchef ist für die Umsetzung qualitativ hochstehender Produktion in der Küche verantwortlich. Ihm unterliegt die Führung der Köche. Menu- und Angebotsplanung erledigt er in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung.

Sie sind Küchenchef auf gutem Niveau und verfügen über eine fundierte Ausbildung und Erfahrung. Sie sind kreativ, belastbar und können mit Stresssituationen gut umgehen.

Wenn Sie eine selbständige Person sind und Erfahrung in einer ähnlichen Position haben, dann zögern Sie nicht und senden uns Ihr vollständiges Bewerbungsossier. Wir freuen uns.

Arosa Bergbahnen AG
Restaurant Tschuggenhütte
Alain Balbinot
CH - 7050 Arosa
Tel.: 081 378 84 45
www.arosabergbahnen.ch



7774-446

International Business School



Der Mittelpunkt:
Das ZFU ist das Qualitäts- und Markenzeichen für internationale Managementweiterbildung und Master-Programme. Im unvergleichlichen Arbeitsumfeld – mitten im Grünen – engagiert sich ein dynamisches Team in flachen Hierarchien für eine Aufgabe, die Zukunft hat: «Lernen als Weg.» Um mit dem Wachstum Schritt halten zu können suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Projektmitarbeiter/in Seminar-Organisation 100%

Im Brennpunkt:
In enger Zusammenarbeit mit dem/der Projektleiter/in unterstützen Sie das Team bei der Planung und Realisierung von Marketingaktivitäten, Organisation und Durchführung von Management-Seminaren, Lehrgängen und Workshops.

Ihr Pluspunkt:
Fachlich verfügen Sie über einen kaufmännischen Abschluss oder über eine adäquate Hotelfachausbildung. Sie haben Freude am Marketing und Kommunikation und organisieren gerne. Sie sind zuverlässig und arbeiten auch im Detail effizient. Stillsicheres Deutsch und PC-Kenntnisse konnten Sie bereits erfolgreich angewandt. Als Mensch arbeiten Sie gerne in einem Team und haben Freude am Kontakt mit Teilnehmern und Referenten. Idealalter 25-30 Jahre.

Unser Schnittpunkt:
Jeder Weg trifft einmal auf einen anderen Weg. Wir sind hier den ersten Schritt gegangen. Jetzt freuen wir uns, wenn Sie den nächsten tun. Im Schnittpunkt treffen wir uns zum ersten Kennenlernen. Sie werden dann erfahren, was wir neben dieser spannenden Tätigkeit, einem lebendigen und einzigartigen Arbeitsumfeld sowie Weiterbildungsmöglichkeiten alles zu bieten haben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bewerben Sie sich bitte mit Foto – auch digital – bei: erika.braun@zfu.ch oder **ZFU International Business School**, Erika Braun, HR-Verantwortliche, Im Park 4, 8800 Thalwil, Tel. direkt +41 44 722 85 92, www.zfu.ch

7722-446

MANOTEL
HOTEL GROUP GENEVA

Manotel SA est un groupe hôtelier suisse constitué de 6 hôtels de catégories trois et quatre étoiles offrant 610 chambres à Genève. Les établissements Royal, Epsom, Auteuil, Kipling, Jade et Edelweiss cultivent chacun un univers unique, qui les distingue les uns des autres tout en défendant des valeurs communes.

Nous recherchons pour le Head Office de notre groupe:

Un/une Attaché/e commercial/e (externe)

Missions:

- Assurer le développement et le suivi des marchés selon l'attribution
- Gérer, développer et fidéliser les clients existants des sociétés nationales et internationales
- Acquérir de nouveaux clients
- Etablir des propositions contractuelles avec les partenaires commerciaux
- Représenter et promouvoir le groupe lors de diverses foires professionnelles
- Organiser des voyages de promotion selon le plan d'actions annuel

Profil:

- Formation hôtelière ou dans le tourisme
- Première expérience dans la vente et dans l'hôtellerie
- Excellente maîtrise de l'allemand (indispensable), du français et de l'anglais
- Forte aptitude commerciale
- Facilité de communication et aisance relationnelle
- Personne dynamique ayant un esprit d'équipe
- Disponibilité pour les voyages

Vous avez envie de rejoindre un groupe en pleine évolution, envoyez-nous **notre dossier complet** (lettre de motivation/CV/certificats de travail).

Nous vous offrons un cadre de travail agréable au sein d'une équipe dynamique et enthousiaste avec des possibilités de formation et d'évolution de carrière.

Seules les candidatures correspondant au profil seront prises en considération.

Manotel SA, Ressources Humaines
jobs@manotel.com www.manotel.com
Rue Jean-Dassier 8, 1201 Genève



L'Office du Tourisme de Sion recherche pour le 1^{er} novembre 2010:

un(e) collaborateur(trice):
ANIMATION – ADMINISTRATION – ACCUEIL
afin de renforcer ses ressources humaines
80% – 100%

Nous demandons:

- maîtrise des langues (français, allemand, anglais) et des outils informatiques
- formation ou expérience dans le tourisme
- aisance dans le contact humain
- polyvalence
- disponibilité (horaires irréguliers, ponctuellement travail le soir et le week-end)

Nous offrons:

- un travail varié dans une ambiance conviviale et dans une ville en plein essor

Délai de postulation: 31 août 2010

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier de candidature complet (CV, photo et prétentions salariales).

Office du Tourisme, Jean-Marc Jacquod, directeur, Place de la Planta - 1950 Sion

International

**PÄCHTER/IN
PÄCHTERPAAR**

für ein liebliches Seehotel mit ca. 60 Betten an einem der schönsten Standorte in Österreich

– direkt am Fuschsee/Salzammergut –

Wenn Sie ein aktiver, kreativer und umsetzungsstarker Hotelier sind, Lust auf Selbständigkeit und Eigenverantwortung haben und sich dieser besonderen Herausforderung stellen wollen, dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an **Albert Ferstl, Seewinkelstr. 1, A-5330 Fuschl am See**

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa liegt in den "Canadian Rockies", im Zentrum des Banff National Parks. Mit 100 Zimmern und Suiten, seiner renommierten Küche und dem 25'000-Flaschen Weinkeller, gehört es heute zu den besten Adressen Nordamerikas. Für naturverbundene Bewerber, mit Ausbildung in den entsprechenden Bereichen und Freude am Kontakt mit internationalen Gästen, offerieren wir auf 20. November 2010 die folgenden Positionen:

**Chef de Partie
Etagegouvernante
Réception
Chef de Rang
Bar**



Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne per Mail, Fax oder Post.

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Canada

E-mail: andre@posthotel.com
Fax 001 403 522 9966

Ein einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über *International Experience Canada* unter *Young Professionals* erhältlich. Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com



Kanada

**Sheraton Cavalier Hotel
Calgary, Alberta**

Wir suchen zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade zum baldmöglichsten Eintritt

**Chef de partie für Banquets
Chef de partie Tournant
Chef de partie Pâtissier**

Für diese Jahresanstellung können wir leider nur Schweizerbürger unter 30 Jahren mit Lehrabschluss berücksichtigen.

Bewerbungen senden sie bitte an **Executive Chef Horst Rosenthal**
Fax +1 403 291 2834

E-Mail: execchef@sheratoncalgary.ca
Gerne beantworten wir Ihre Fragen
Telefon +1 403 250 6329

Stellenvermittlungen

Gastro Express
Stellen suchen
Stellen anbieten
Kostenlos
www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie
Hotellerie und Tourismus
www.baizer.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 Hobmeier

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: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

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

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

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

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadré CHF 2.10

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

Termine

– Ausgabe / Numéro	Nr. 32/2010	Nr. 33/2010	Nr. 34/2010	Nr. 35/2010
– Erscheint / Parution	12. 8. 2010	19. 8. 2010	26. 8. 2010	2. 9. 2010
– Anzeigenschluss / Délai	9. 8. 2010	16. 8. 2010	23. 8. 2010	30. 8. 2010

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

Doppelnummern Numéros couplés	Nr. 27/28 / 8. 7. 2010	Nr. 29/30 / 22. 7. 2010	Nr. 50/51 / 16. 12. 2010
----------------------------------	------------------------	-------------------------	--------------------------

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

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

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

HESSER

Unternehmensberatung
 für Hotellerie & Restauration
 seit 35 Jahren

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

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

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

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

3275-895

Zu verkaufen evtl. zu vermieten anfangs
 2011 oder nach Vereinbarung, an der
 Nord-Süd-Route bei der Autobahn-
 fahrt im Oberessin

Hotel

für ein junges Wirte-Ehepaar
 15 Zimmer 30 Betten
 Bar 30 Plätze
 Speiserestaurant 40 Plätze
 Terrasse 40 Plätze

Wirtswohnung
 Grosser Parkplatz
 Inventar zu übernehmen

Solvente Interessenten melden sich bitte
 unter Chiffre L 024-688743, à Publicitas
 SA, casella postale 48, 1752 Villars-sur-
 Glâne 1.

788-450



SCUOL – ENGIADINA
MOTTA NALUNS

zu verkaufen
BERGRESTAURANT
 Sitzplätze: Innen 200/ aussen 200

Infos: Lischana Fiduziari SA
 T: 081 864 15 00
 E: info@lischana-scuol.ch

7711-4478

Wunderschöner Landgasthof im Süd-
 schwarzwald, Schweizer Grenze, aus
 laufendem Betrieb (wegen Krankheit)

zu verkaufen

Gaststube, Nebenzimmer, Terrasse ca.
 90 Sitzpl. 7 Gästezimmer, Wirtswoh-
 nung, alles in Topzustand.
 Voll inventarisiert. VHB 280000 €
www.gasthof-werny.de
 Tel. 00497 748 54 16

9787-4804

Verkaufe

Wohnhaus

beim Dorfplatz Termen mit Restaurant.
 UG: Keller, Landkeller, Carnotzet, techn.
 Raum.

EG: Rest. mit Inventar;
 im 1. OG 4½-Zimmer-Wohnung;
 im 2. OG kl. Studio ohne Kochnische und
 Estrich.

Preis Fr. 450 000.-
 Tel. 027 924 38 11

7663-4505

Anzeigen

Wegen Küchenauflösung werden
 verschiedenste Chromstahlküchen-
 geräte und -geschirr verkauft.

Mehr Info unter 041 970 41 59

9715-895

BRISSAGO
zu verkaufen

GARNI mit 20 Zimmern sowie einer sep.
 Einlegerwohnung, an zentraler Lage, mit
 voller Seesicht,
 Grundstück ca. 1200 m², die Zimmer-
 zahl kann noch erweitert werden, hohe
 AZ 1,5%, dazu sind 15 Aussenparkplät-
 ze vorhanden, es könnte ohne Weiteres
 in Eigentumswohnungen umgewandelt
 werden.

VP CHF 2'750'000.-
 FENDONI immobili, www.fendoni.ch
 Tel. 0848 336 366 – info@fendoni.ch

7750-4406

zu vermieten



Restaurant/Pizzeria mit ca. 66 Sitzplätzen
 Sommerterrasse mit ca. 40 Sitzplätzen
 Pizzeria mit Holzofen

ausreichend Parkplätze an der Kantonstrasse vorhanden

Schriftliche Bewerbung an:

Thomas Spadaro
 Oberdorfstrasse 2
 3930 Eyholz
 079/281.97.67

7016-4432

Ideal für Ausstattung von Hotelzimmer
 oder Restaurant

Bilderreihe
 inkl. Holzrahmen, div. Grössen, Einzel-
 oder Serienverkauf ab Fr. 150.-/Stk.

Bilder zu sehen unter:
www.acpartner.ch/WP/Pepperwood.html

ac&p hotel ag
 telefon 041 4 197 197
mail@acpartner.ch

0680-394

**Gelesen von
 Entscheidungsträgern!**

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue



immobilienrevue **htr** marché immobilier

htrhotelrevue Nr. 31 / 5. August 2010

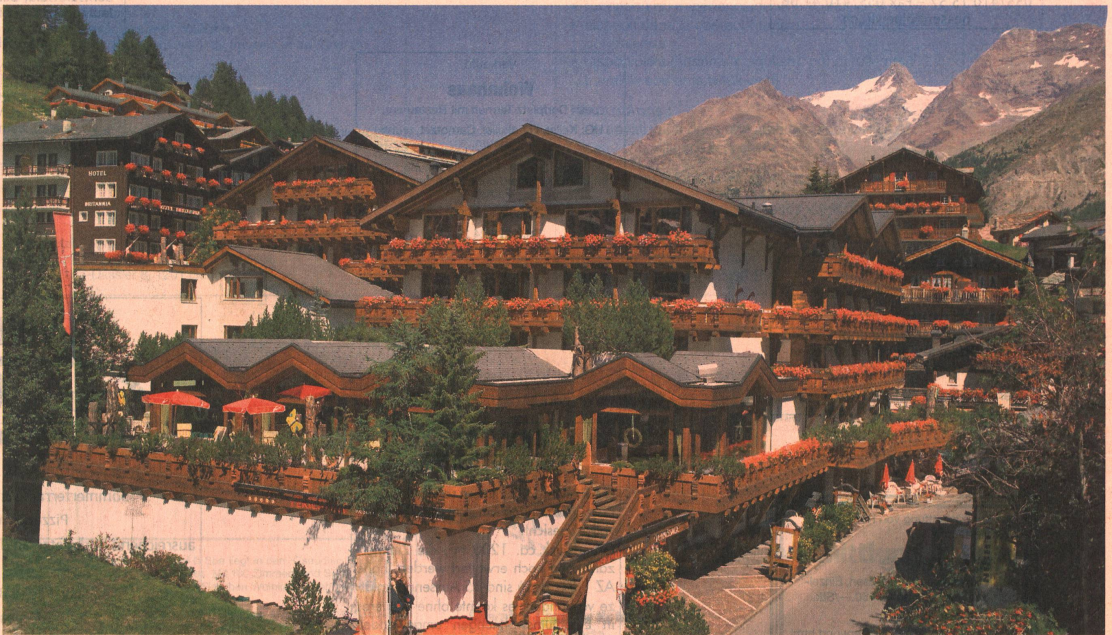
Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.
Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

Beherbergung

Buy-to-Use-and-Let: Ein neues Beherbergungskonzept fasst in der Schweiz Fuss.



Bildautor

Buy-to-Use-and-Let



BÉATRICE GOLLONG
SENIOR CONSULTANT
BEI WÜEST & PARTNER AG
IN ZÜRICH/SCHWEIZ

Auch wenn es im Zuge der Wirtschaftskrise in Sachen Neueröffnungen touristischer Resorts und Ferienwohnungsanlagen hierzulande etwas ruhiger geworden ist – es hat ein tief greifender Wandel eingesetzt: Neben der klassischen Hotellerie und selbst genutzten Ferienwohnungen werden immer häufiger Beherbergungslösungen mit neuen Eigentums- und Nutzungsformen realisiert.

Neue Konzepte

In vielen Ländern sind Begriffe wie «vacation ownership and clubs», «fractional property», «destination clubs» und «Buy-to-Use-and-Let-Apartments» schon länger geläufig. Das zurzeit am meisten beachtete «Buy-to-Use-and-Let»-Konzept sieht den Kauf eines Apartments vor, mit gleichzeiti-

ger Verpflichtung, dieses während einer bestimmten Zeit an Drittpersonen zu vermieten. Dieses Modell wird typischerweise in Residenzen oder Ferienwohnungsparks praktiziert, wobei häufig Hoteldienstleistungen angegliedert sind. Dass sich in der Schweiz die Idee der Ferienwohnung mit Nutzungsbeschränkungen in früheren Jahren kaum etablieren konnte, hat im Wesentlichen folgende Ursachen: Der Erwerb von Wohneigentum durch Ausländer in der Schweiz war in der Vergangenheit beschränkt. Damit wurden die Schweizer als grösste Nachfragergruppe begünstigt: Sie genossen mentalitäts- und generationenbedingt die uneingeschränkte Verfügungsgewalt über ihre Ferienwohnung; Konzepte mit Eigentumsbeschränkungen und Vermietungsaufgaben waren somit

praktisch chancenlos. Inzwischen hat sich die Gesellschaft verändert, und auch der Fokus von Politik und Raumplanung verlagerte sich von der Fragestellung «Schweizer oder Ausländer?» auf anstehende Herausforderungen einer besseren Infrastrukturtzung.

Vorteile von Buy-to-Use-and-Let

Dabei stellen «Buy-to-Use-and-Let»-Konzepte ein willkommenes Rezept zur Generierung von «warmen» Betten dar. In der Praxis begünstigen Spezialzonen und -bewilligungen für Resorts mit Bewirtschaftungskonzepten die Entstehung neuer Beherbergungsarten, und Repressionsmassnahmen gegen Zweitwohnungen sowie die Internationalisierung und Öffnung der Ge-

sellschaft wirken hier ebenfalls fördernd. In der Rangfolge der Zielgruppen von aktuellen Schweizer «Buy-to-Use-and-Let»-Projekten stehen Nachfrager aus dem Ausland weit oben. Sie erhalten mit dem Erwerb eines Apartments in einem Resort mit Betreibermodell nicht nur einen erleichterten Zugang zum Ferienwohnungsmarkt Schweiz, sondern auch Aussicht auf eine Kapitalanlage mit Ertragspotenzial.

Im besten Fall profitieren bei den Beherbergungskonzepten mit Vermietungsaufgaben Eigentümer, Nutzer und Öffentlichkeit zugleich. Allerdings: Mit den bewirtschafteten Apartmentresorts stehen heute einige wenige «Schnellboote» dem «Super-tanker» des bestehenden Zweitwohnungsbestandes gegenüber.

Biologisch und fair

Schwob
swiss of Switzerland

Schwob AG
Leinwanderei und Textilpflege
Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf
Tel. 034 428 11 11
www.schwob.ch