

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2011)  
**Heft:** 5

**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:** 30.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche  
Le principal marché de l'emploi  
de la branche

htr hotel revue Nr. 5 / 3. Februar 2011

## Sehen und gesehen werden mit einem Inserat in der htr hotel revue

htr hotel revue

### Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung .....	2
Direktion/Kaderstellen .....	3-5
Deutsche Schweiz .....	5-10
Suisse romande .....	10
Svizzera italiana .....	10
International/Marché international .....	11
Stellengesuche/Demandes d'emploi .....	11
Immobilien .....	12

### Führung

Das unternehmerische Credo ist kontinuierlich zu kommunizieren. Es stellt die Messlatte für das Verhalten und Handeln der Mitarbeitenden dar.



# Identität und Führung



SANDRA PFAMMATTER

INHABERIN

VON SP. VERÄNDERUNG.

FÜHRUNG. DIENSTLEISTUNG.

DIPL. HOTELIÈRE EHL

WWW.SANDRAPFAMMATTER.CH

Wer bin ich? Wofür steht unser Unternehmen? Diese Frage beantwortet jede Führungskraft jeden Tag unzählige Male. Teils bewusst, sehr oft unbewusst.

### Identität stärken

Eine der wichtigsten Voraussetzungen, um sich als Mitarbeitende kundenorientiert verhalten zu können, ist eine klare Handlungskompetenz. Handlungskompetenz hier nicht verstanden als Fähigkeit zu handeln, sondern als die Aufforderung zum Handeln, das Handeln-Dürfen. Um diese übertragene Handlungskompetenz voll nutzen und im Sinne des Kunden einsetzen zu können, benötigen Mitarbeitende einen klar definierten Rahmen. Ein wichtiges Element dieses Rahmens sind klar definierte Anforderungen an die Art und Weise, wie

der Mitarbeitende seine Aufgabe erfüllen soll. Dies erreicht die Führungsperson dadurch, dass sie die Identität, den Charakter und die besondere Note des Hauses in unterschiedlichsten Situationen benennt und kommentiert.

### Die Anerkennungslücke

Sind die wichtigsten Identitätsmerkmale des Unternehmens erst einmal hinlänglich bekannt, sind Führungspersonen dazu verleitet, nur noch Abweichungen davon zu kommentieren. Sie tendieren dazu, zu kritisieren, wenn der Anspruch an die Mitarbeitenden nicht erfüllt worden ist. Ab und zu sprechen sie auch ein Lob aus, wenn der Mitarbeitende seine Aufgabe besonders gut erfüllt hat. Stellen sie sich bei den Mitarbeitenden alle Verhaltensweisen, alle Tätigkei-

ten und alle Interaktionen mit Kunden in Form eines Balkens dargestellt vor. Gabrisch und Krüger verwenden diese Darstellungsweise, um aufzuzeigen, dass sich die durch die Führungsperson rückgemeldeten Verhaltensweisen nur gerade an den beiden peripheren Enden des Balkens befinden. Auf der einen Seite die geäußerte Kritik, auf der anderen Seite – normalerweise kleiner im Ausmass – das angebrachte Lob. Der Raum dazwischen, also die Summe aller Handlungen der Mitarbeitenden, die von den Führungspersonen weder positiv noch negativ anerkannt werden, bezeichnen die Autoren als Anerkennungslücke. Was in der Anerkennungslücke verloren geht, ist nicht einfach nur eine Gelegenheit, sich als Chef beliebt zu machen, sondern schlussendlich ist es eine Vielzahl

von Gelegenheiten, positives Verhalten zu verstärken.

### Identität positiv stärken

Damit kann die Wahrscheinlichkeit signifikant erhöht werden, dass der Mitarbeitende sich in einer nächsten Situation wieder im Sinne der Identität des Hauses verhält. Die Stärken der Mitarbeitenden auf diese Weise zu verstärken, multipliziert die Erfolgsergebnisse des Mitarbeitenden. Und setzt damit einen klaren Anreiz für den Mitarbeitenden, ähnliche Verhaltensweisen auch künftig anzuwenden. Identität stärken heisst also wissen, wofür der Betrieb steht, diese Charakteristika konsequent kommunizieren und die Mitarbeitenden daran messen, wie sehr ihr Handeln diese Typizität des Hauses unterstützt.

## Stelle suchen – Stelle finden

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

KOMPAKTES WEINWISSEN  
FÜR GASTROPROFIS

**DER WEIN BERATER**

**DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE**

Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 3

WEITERE INFORMATIONEN?  
GastroSuisse  
9046 Zürich  
Tel. 0848 377 111  
www.gastrouisse.ch

TERMINE  
berufsbegleitend

FRÜHLING: Start 21.03.11  
HERBST: Start 03.10.11

GASTR\_ SUISSE

10072-0641

### Sprachaufenthalte

Top Angebote von  
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht  
Tel 044 926 39 58  
[www.sprachausbildung.ch](http://www.sprachausbildung.ch)

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

## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



## hoteljob.ch

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

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

### Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de rang (Europa)	International	J24262
Barfachfrau/-mann (Weltweit)	International	J24265
Bar Manager/in (Weltweit)	International	J24266
Chef de rang (Weltweit)	International	J24267
Commis de rang (Weltweit)	International	J24268
Restaurationsfachfrau/-mann	ganze Schweiz	J24138
Chef de rang	Region Graubünden	J24287
Commis de rang	Region Graubünden	J24289
Servicepraktikant/in	Region Bern	J24152
Serviceaushilfe	Region Basel	J24319
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J24290
Restaurationsmitarbeiter/in / 80 - 100%	Region Bern	J24279
Gastgeber/in	Region Bern	J24281
Barangestellter	Region Zürich	J24017
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J24283
Chef de Bar	Region Zürich	J24306
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Bern	J24204
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J24293
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J24303
Chef de rang	Region Zürich	J24151
Chef de service	Region Zentralschweiz	J24305
Chef de Rang	Region Waadt/ Unterwallis	J24148
Restaurantleiter/-in	Region Zürich	J24309
Frühstücks-Service	Region Zürich	J24033
Nachconcierte	Region Zürich	J24021
Teamleiter Gastronomie	Region Bern	J24195
Chef de rang	Region Bern	J24196
Servicefachangestellte	Region Bern	J24199

### Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Economatgouvernante	Region Zürich	J24256
Gouvernante	Region Zürich	J24032
Gouvernante	Region Bern	J24202
Gouvernante	Region Basel	J24143

### Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Wellnesstrainerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J24010
Kosmetikerin	Tessin	J24317

### Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Spa Manager/in	Region Zentralschweiz	J24298
Disponent/in	Region Graubünden	J24031
Lecturer at BA/MA level	Region Waadt/ Unterwallis	J24167
Masseur/in	Tessin	J24318
Fitness-Trainer (Teilzeit)	Region Bern	J24009

### Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant Trainées Systemgastronomie	ganze Schweiz	J24307
Human Resources Assistant HR/Acc.	Region Zürich	J24311

### Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1279	Ass. F&B Manager, Reception, Marketing	33	CH	per sofort	D F E DK
B1739	Chef de Rang	33	SK	per sofort	D E SK
B329	Chef de service	54	AT	per sofort	D F E
B948	Direktion, Geschäftsführung, Management	54	CH	per sofort	D F E
B1674	F&B Bereich, Service	47	AT	per sofort	D F E J
B1632	F&B/Event/Marketing/Direktionsassistent	28	CH	per sofort	D F E
B1729	GF Fremdenverein	50	CH	per sofort	D F E ES
B1368	Kellner	36	CH	per sofort	D J
B731	Küchenchef	43	DE	per sofort	D F E J
B1486	Manager mit Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation	42	CH	per sofort	D E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E
B1719	Reception/Betreuung von Gruppen	21	RU	per sofort	D F E RU
B1574	Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D F E J
B1736	Reiseleitung / Reception	24	CH	per sofort	D F E ES
B1725	Rezeption/Administration	43	CH	per sofort	D ES
B1746	Service	27	GR	per sofort	D E GR
B1148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D
B1747	Sous-Chef/ Küchenchef	32	CH	per sofort	D F

1 Referenznummer - Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)

3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité

5 Eintrittsdatum - Date d'entrée

6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 31. 1. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

**Top neue Küche | 4-Stern-Superior Hotel | Profi-Management**

Auf hohem Niveau kochen, den persönlichen Kontakt zum Hotel-/Restaurant-Gast aktiv pflegen, kreativ und voraussehend Angebote planen sowie attraktives Präsentieren kulinarischer Köstlichkeiten sind die drei Schwerpunkte! Grössere Um- & Neubauten ermöglichen in Kürze die Einweihung einer top neuen Küche! Ort des Geschehens: Bestbekannte, lifestyle-geprägte Feriendestination nur eine gute Autostunde von Zürich entfernt.  
«Zeit für das Echte, Zauberhaft persönlich!» Mit diesen beiden gelebten hohen Ansprüchen gelingt es unserem Auftraggeber immer wieder aufs Neue positiv zu verblüffen. Drei Restaurants – das Gourmet-Restaurant auf Stufe 15 GM – eine weit über 1000 m<sup>2</sup> grosse ausgezeichnete Wellness-Oase und eine insgesamt hervorragende Hotel-Infrastruktur mit gelungener Innenarchitektur bilden ein harmonisches Ganzes.

**Küchenchef/in mit Flair für Top Cuisine  
oder starker Sous-chef mit Potential zur Führung der 16-köpfigen Brigade**

In einem anerkannten Spitzenbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungspraxis gesammelt. Diese wertvollen Erfahrungen in einem namhaften Hotelbetrieb umzusetzen sehen Sie gleichermassen als Chance und Herausforderung. Ihr Idealprofil: Exzellenter «Hands-on Chef de Cuisine» oder erfahrener starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungswissen auf dem Sprung zum Executive Chef.

Weitere Highlights der Stelle: Ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kadern, Freiraum für Direktkontakte zum Gast. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. – Interessiert? Organisatorisch starke Küchenfachpersönlichkeiten informiere ich gerne! Idealerweise vorab CV/Foto online senden oder anrufen. Ich freue mich auf das Gespräch mit Ihnen! **Ansgar Schäfer**

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

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

**Gemütlicher Landgasthof im Raum Zürich/Winterthur zu verpachten**

Die Fakten: Stark frequentiert, gutbürgerliches à la carte-Restaurant à Stübli mit je rund vierzig Plätzen, qualitativ hochstehende ehrliche Gastronomie. Hervorragend laufender Garten mit über hundert Plätzen, grösseres rustikales Kellergebäude und weitere Räumlichkeiten für spezielle Anlässe geeignet. Im Hause oder in unmittelbarer Nähe zu Wohnen ist möglich. Ein ca. 30 m<sup>2</sup> grosses Büro ist im günstigen Mietzins enthalten. Alles in allem: Bestens laufender Betrieb mit gutem Namen und grosser Stammkundschaft.

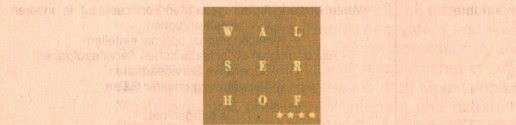
**Gut eingespieltes Gastro-Paar/-Duo  
als Gastgeber**

Gepflegtes Haus mit reichlich eigenen Parkplätzen. Konzeptionelle Freiheit und Potential für ideenreiche Gastronomie! Wir sehen für diese Aufgabe ein erfolgreich eingespieltes Paar/Duo. Wobei «Er» oder «Sie» idealerweise selber kocht. Überaus vorteilhafte Einstiegsvariante, faire attraktive Konditionen. Professionelle Servicemitarbeitende können übernommen werden; jedoch kein Musskriterium. Wir beraten Sie gerne unverbindlich und diskret. Für weitere Infos: CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

Ansgar Schäfer

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

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



Ein feines Kleinod in der herrlichen Bündner Bergwelt, Mitglied von Relais & Châteaux / Grands Chefs und Les Grandes Tables de Suisse, sucht qualifizierte Mitarbeiter/innen mit Erfahrung

**Restaurantleiter/in – Mitglied der Geschäftsführung**

Sie sind sprachlich gewandt, rhetorisch geschickt und schätzen die Atmosphäre eines exklusiven Gourmetrestaurants. Eine Service-Ausbildung, gute Weinkenntnisse sowie einen Leistungsausweis als Restaurantleiter bringen Sie mit und gelten als teamfähig, lösungsorientiert und organisatorisch starker Gastroprofi.

Wir bieten eine attraktive Ganzjahresstelle mit saisonalen Spitzenzeiten. Bereit für eine echte Herausforderung in einer der beliebtesten Schlemmeroasen der Schweiz?

Eintrittstermin Sommer 2011

(17 GaultMillau-Punkte und 1 Michelin-Stern)

**Réceptionist/in oder Chef de Réception (Jahresstelle)**

Sie sind selbständig, flexibel, belastbar und verfügen über Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch, Computer- und Fideliokenntnisse. Eintritt ab Februar möglich.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:



Corina & Armin Amrein-Juon  
HOTEL WALSERHOF, 7250 KLOSTERS  
Telefon ++41 (0)81 410 29 29  
info@walsershof.ch / www.walsershof.ch

**Suchen Sie eine abwechslungsreiche, erfolgsorientierte Stelle, bei der Sie von einem professionellen Partner unterstützt werden?**

Dann haben Sie als kompetente/r, unternehmerisch denkende/r Gastgeber/in die Gelegenheit, ab März 2011 das neue Tres Amigos Mexican Bar und Restaurant im Wohnland Dübendorf als

**Geschäftsführer/in** zu leiten.

Sie verfügen über fundierte berufliche Erfahrung in der Gastronomie, sind führungsstark und selbstbewusst. Sie haben soziale Kompetenz und sind bereit, das junge und motivierte Team von 30 Mitarbeitern zu führen. Sie freuen sich, den sehr lebhaften Betrieb mit 300 Sitzplätzen im Innenbereich und gleich vielen Aussenplätzen erfolgreich zu führen. Sie verstehen es, sowohl die Geschäftskundschaft und die Kunden der benachbarten Möbelhäuser im Tagesgeschäft, unsere «Tres Amigos»-Gäste am Abend wie auch die grossen Firmenanlässe im Haus mit Freude als Gastgeber zu betreuen.

Die Dine and Drink GmbH ist Ihre Vertragspartnerin. Mit langjähriger, erfolgreicher Erfahrung bieten wir Ihnen die kompetente Unterstützung in der Umsetzung des Konzeptes, Marketing, Werbung, Buchhaltung, Betriebsplanung und Führung. Ein sorgfältig zusammengestelltes Einführungsprogramm sowie Schulungsmöglichkeiten für Sie und Ihre Mitarbeiter/innen helfen Ihnen, unser gemeinsames Ziel zu erreichen.

Mehr über unser Unternehmen erfahren Sie auf unseren Homepages [www.dineanddrink.ch](http://www.dineanddrink.ch) und [www.tresamigos.ch](http://www.tresamigos.ch).

Haben wir Ihr Interesse an dieser anspruchsvollen Aufgabe und Ihren Unternehmerrgeist geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen.



Dine and Drink GmbH, Tres Amigos Mexican Bar und Restaurant, Hochbordstrasse 6, 8600 Dübendorf oder per E-Mail an [duebendorf@tresamigos.ch](mailto:duebendorf@tresamigos.ch).

**\*\*\*HOTEL KREUZ**  
OBERE DORFSTR. 1  
CH-5034 SUHR

Unser historisches Haus blickt auf eine 400-jährige Geschichte der Gastfreundschaft zurück. Doch wir schauen stets vorwärts und suchen ab April 2011 oder nach Vereinbarung einen

**Küchenchef m/f**

Sie sind motiviert, initiativ und tragen entscheidend zur Umsetzung des Konzeptes bei. Sie legen Wert auf gute Mitarbeiterführung und behalten in stressigen Situationen den Überblick.

**Zudem suchen wir einen  
Chef de Partie m/f**

Haben Sie Freude an ihrem Beruf? Verfügen Sie über eine abgeschlossene Beruflehre als Koch? Haben Sie den PW-Führerschein und evtl. bereits Cateringerfahrung?

Wenn Sie eine dieser Herausforderungen anspricht und Sie diese Eigenschaften mitbringen, dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Hotel zum Kreuz: Daniel Goetschi  
Obere Dorfstrasse 1,  
CH-5034 Suhr (nahe Aarau)  
[www.kreuz-suhr.ch](http://www.kreuz-suhr.ch) / [goetschi@kreuz-suhr.ch](mailto:goetschi@kreuz-suhr.ch)

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH



Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 60 camere e 23 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il ristorante Galleria «Arté al Lago», sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per rinforzare la nostra squadra giovane e dinamica del ristorante gastronomico

«Le Relais» in albergo, cerchiamo

**Chef di Cucina**

(impiego annuale)

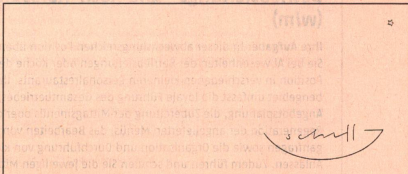
Entrata: da marzo 2011 oppure data da concordare.

Siamo alla ricerca di una persona dinamica con ottime capacità organizzative e di leadership, affermate esperienze in hotel di pari livello, ottimi atteggiamenti ad una cucina classica e creativa di alta ristorazione.

La conoscenza, oltre all'italiano, del tedesco e del francese costituiscono titolo preferenziale.

Pregliamo i candidati interessati di inviare la completa documentazione con foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Non possiamo prendere in considerazione CV non in linea con i profili ricercati o documentazioni non complete.

Ivan Zorloni, Direttore  
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac  
Viale Castagnola, 31  
CH-6906 Lugano  
[jobs@villacastagnola.com](http://jobs@villacastagnola.com)



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

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

**Gastgeberin /  
Chef de Service (w/m)**  
(ganzjährig oder Saison)

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

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

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

**Sorell Hotel Zürichberg**

Orellistrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

**F & B-Manager (w/m)**

**Ihre Aufgabe:** In dieser Funktion sind Sie für die Führung des gesamten Restaurationsbereichs, welcher das Restaurant R21, die Bar B21 sowie den gesamten Seminar- und Bankettbereich beinhaltet, zuständig. Sie koordinieren die Mitarbeiterereinsatzplanung, organisieren Promotions, erstellen das Angebot und gewährleisten einen reibungslosen Serviceablauf. Sie sind verantwortlich für die Ausbildung unserer Lernenden und schulen die Mitarbeitenden in Ihrem Tätigkeitsfeld. Zudem gehört die Mitarbeit an der Front im Dienste der Gäste zu Ihrem Aufgabengebiet.

**Ihr Profil:** Sie verfügen über eine Ausbildung an einer Hotelfachschule und haben bereits mehrere Jahre Erfahrung als F&B-Manager. Ihr Kommunikationsstil ist offen sowie klar in Deutsch, Englisch und Französisch – schriftlich beherrschen Sie Deutsch und Englisch stilvoller. Zudem haben Sie sehr hohe Qualitätsansprüche, richten Ihr Handeln nach den Unternehmensinteressen und erfüllen Ihr Pensum selbstständig sowie mit Elan. Belastbarkeit, Überzeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie sind der geborene Gastgeber und haben Freude an Ihrer Aufgabe.

**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](http://www.zfv.ch) oder [www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com).

Sorell Hotels Switzerland  
ZFV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[info@zfv.ch](mailto:info@zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Unterstützung der Teams in verschiedenen Betrieben im Raum Zürich und Umgebung der

**ZfV-Unternehmungen**

suchen wir per 01. März 2011 eine

**Betriebsleitungs- und Koch-Ablösung (w/m)**

**Ihre Aufgabe:** In dieser abwechslungsreichen Position übernehmen Sie bei Abwesenheiten der Betriebsleitungen oder Köche deren Position in verschiedenen kleineren Personalrestaurants. Ihr Aufgabengebiet umfasst die loyale Führung des Gesamtbetriebes, die Angebotsplanung, die Zubereitung der Mittagsmenüs oder die Regeneration der angelieferten Menüs, das Bearbeiten von Cateringanfragen sowie die Organisation und Durchführung von kleineren Anlässen. Zudem führen und schulen Sie die jeweiligen Mitarbeitenden, erledigen die Bestellungen und Tagesabschlüsse und übernehmen allgemeine administrative Aufgaben.

**Ihr Profil:** Sie sind gelernter Koch, haben Erfahrungen im administrativen Bereich sowie Freude an der Gästebetreuung. Zudem können Sie bereits erste Führungserfahrung sammeln und bringen betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse mit. Diese Position erfordert von Ihnen Flexibilität und Engagement sowie den Besitz eines Autos oder einer Vespa. Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch, sind belastbar und zeigen grosse Leistungsbereitschaft. Ihr Kommunikationsstil ist offen und Sie vertreten in Ihrer Funktion die Interessen der Unternehmung. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag gemäss den betrieblichen Öffnungszeiten (Tagesbetriebe). Bei Einsätzen an Caterings oder Spezialanlässen sind Sie jedoch nach Bedarf auch am Abend und am Wochenende einsatzbereit.

**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](http://www.zfv.ch).

**ZfV-Unternehmungen**

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

**ALTES TRAMDEPOT**  
BRAUEREI & RESTAURANT

Für unser lebhaftes Restaurant mit integrierter Bierbrauerei suchen wir ab März oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

**CHEF DE SERVICE 100% (M/W)****Aufgabenbereich:**

Gästebetreuung, Bankett- und Serviceorganisation, Mitarbeiter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Qualitätskontrolle und F&B-Bestellungen runden den abwechslungsreichen Aufgabenbereich ab.

**Ihr Profil:**

Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder langjährige Erfahrung in einer Führungsposition im Gastgewerbe. Sie sind eine Person mit Pfiif und diplomatischer Durchsetzungskraft. Wenn Sie eine belastbare, qualitätsorientierte und aktive Persönlichkeit sind, sollten wir uns kennenlernen.

Herr Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

A m Bärengraben  
Gr. Muristalden 6, 3006 Bern  
T 031 368 14 15, F 031 368 14 16  
[www.altestramdepot.ch](http://www.altestramdepot.ch)

**Lust auf eine Hauptrolle?**

Im Auftrag suchen wir für ein Gruppenhotel im Berner Oberland eine Nachfolgerin oder einen Nachfolger als

**Geschäftsführer/in**

Sie leiten an zentraler Lage ein gepflegtes \*\*\*-Hotel mit 55 Zimmern und HP-Restaurations. Ganzjahresbetrieb.

Sie sind einsatzfreudig und bereit, in allen Bereichen aktiv mitzuarbeiten. Wenn Sie zudem verkaufsstark, zahlensicher, ein echter Gastgeber sind und ein Flair für hauswirtschaftliche Belange haben, sind Sie der richtige Nachfolger.

Eintritt: 1. März 2011 oder nach Vereinbarung.  
Ausserdem suchen wir für diesen Betrieb eine/n

**Hotelfachfrau/-mann/  
Réceptionsmitarbeiter/in (D/E)**

Charmant, exakt, sprachgewandt und flexibel einsetzbar.

Zur Unterstützung der Geschäftsleitung.

Eintritt: 1. März 2011 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Jürg Zumkehr, Unternehmensberatung  
3800 Interlaken  
Mobil 079 656 56 88, Fax 033 823 63 88  
[www.zumkehr.ch](http://www.zumkehr.ch); [juerg.zumkehr@quicknet.ch](mailto:juerg.zumkehr@quicknet.ch)



Unternehmensführung, Beratung und  
Treuhand für Hotels und Gastronomie

Für verschiedene Restaurant-Bar-Betriebe suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung topmotivierte

**Geschäftsführer/-innen**

Sie sind zwischen 25 und 35 Jahren jung, aufgestellt, dynamisch, verantwortungsbewusst, engagiert und zählen Durchhaltewillen und Durchsetzungsvermögen ebenso zu Ihren Stärken wie das Aufspüren von neuen Trends und das Veranlassen von tollen Anlässen. Sie verstehen es, den Bar- und Speisesevice mit Ihrer lockeren, freundlichen und persönlichen Art zu prägen. Sie sind flexibel, selbständig und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick.

Für diese Positionen suchen wir gut ausgebildete, einsatzfreudige Branchenfachfrauen/ männer mit Patent, die einen weiteren wichtigen Schritt in ihrer Zukunftsplanung unternehmen wollen. Der Bereitschaft für frontorientierte Arbeitseinsätze, auch ausserhalb von Bürozeiten, stehen interessante Verdienstmöglichkeiten gegenüber.

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto per Mail

BEREST AG, Herr Joe Imholz  
Thannerstr. 30, 4009 Basel  
[jimholz@berest.com](mailto:jimholz@berest.com)  
[www.berest.com](http://www.berest.com)



FEEL THE DIFFERENCE...

Das Hotel St. Gotthard ist ein renommiertes 4-Stern-Superior-First-Class-Hotel mit 143 Zimmern an der Zürcher Bahnhofstrasse. In unserer traditionsreichen «Hammer & Aestern Bar» sowie im Lobby Bistro erfüllen wir die hohen kulinarischen Ansprüche unserer internationalen Kundschaft.

Da nur ein exzellenter Service die Vorzüge der Küche perfekt zur Geltung bringen kann, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams einen

**1. Chef de Service  
für die Restauration, Lobby Bistro,  
Roomservice, Bankett und Piazzetta (Sommer)****Ihre Aufgaben sind:**

- Verantwortung für den gesamten Serviceablauf in unseren Restaurationen
- Servicepersonal optimal einteilen
- Alle bedingten organisatorischen Serviceaufgaben
- Operative Servicearbeiten
- Verwöhnung unserer Gäste

**Sie bringen mit:**

- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Hotelfachschulabschluss ist von Vorteil
- Fremdsprachenkenntnisse in Deutsch und Englisch sind ein absolutes Muss, andere Sprachen sind von Vorteil
- Teamfähigkeit, Offenheit, kommunikativ und ein ausgeprägtes Selbstbewusstsein
- Eine freundliche Ausstrahlung sowie ein kompetentes und natürliches Auftreten

Möchten Sie ein Teil unseres motivierten Teams werden und den Geist des Hauses prägen? Fühlen Sie sich wohl in einem Umfeld, wo Sie zusammen mit Kollegen und Kolleginnen gemeinsam Gutes leisten? Dann senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an Human Resources, Frau J. Rauch, Bahnhofstrasse 87 in 8021 Zürich, oder per E-Mail an [admin@hotelstgotthard.ch](mailto:admin@hotelstgotthard.ch). Für weitere Informationen steht Frau Rauch Ihnen gerne unter 044 227 77 52 zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen!

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

**Hauptsitz**

Flüelstrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per 01. März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

**Gruppenleiter/In (Segment Business)**

**Ihre Aufgabe:** Sie sind für das selbständige Führen des operativen Bereichs einer Betriebsgruppe (mehrfach Kleinbetriebe und angelieferte Betriebe) zuständig und helfen bei der Betreuung im ganzen Segment Business mit. Dazu gehört die Weiterentwicklung der erfolgreichen bestehenden Restaurantkonzepte und –angebote sowie die Sicherstellung der konstant hohen Qualität der Dienstleistung, auch im Sinne von einheitlichen Standards und Prozessen. Zudem tragen Sie die Führungs- und Budgetverantwortung der zugeteilten Betriebe und helfen bei neuen Projekten mit. Ebenfalls gehört die aktive Pflege der Auftraggeber, die Akquisition von Neukunden sowie Betriebsübernahmen und –abgaben zu Ihrem Aufgabengebiet.

**Ihr Profil:** Sie können eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie vorweisen, haben von Vorteil eine entsprechende Weiterbildung absolviert oder bereits Erfahrungen in ähnlicher Funktion gesammelt. Zudem haben Sie bereits langjährige Führungserfahrung sowie fundierte Kenntnisse in der Gemeinschaftsgastronomie gesammelt. Sie bringen ein hohes Qualitätsverständnis und gute Kenntnisse im Bereich F&B, Erfahrung beim Analysieren und Bewerten von Betriebsrechnungen sowie gute EDV-Kenntnisse mit. Sie sind eine motivierte, flexible Person mit einer selbständigen, strukturierten und konzeptionellen Arbeitsweise.

**Wir bieten:** Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiebereich mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

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

**ZfV-Unternehmungen**

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



PILATUS-BAHNEN AG  
Schlossweg 1  
6010 Kriens / Luzern  
Switzerland  
Tel +41 (0)41 329 11 11  
Fax +41 (0)41 329 11 12  
info@pilatus.ch  
www.pilatus.ch

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

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

**Teamleiter/in Transport & Logistik mit F&B Aufgaben  
Teamleiter/in Küche Hotel Pilatus-Kulm  
Chef de Service Hotel Pilatus-Kulm**

per April 2011 oder nach Vereinbarung eine  
**Gouvernante**

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter: [www.pilatus.ch](http://www.pilatus.ch).

**Wir bieten Ihnen**

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

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

**Ruth Ott**  
Leiterin Personal  
[ruth.ott@pilatus.ch](mailto:ruth.ott@pilatus.ch)  
Telefon 041 329 1130

2132 Möglichkeiten über Meer



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

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

Wir suchen per **1. April 2011** oder nach Vereinbarung für unser Team Produktmanagement einen

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

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

**Ihr Profil:** Abgeschlossene Berufsausbildung oder Studium, Erfahrung in der Zusammenarbeit mit externen Agenturen, hohe technische Affinität zum Verständnis von Kalkulationen und Datenbanken. Hohe Eigenmotivation sowie Teamfähigkeit und Erfahrungen in der Projektarbeit. Muttersprache Deutsch, gute Englisch- und Italienischkenntnisse.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Herr Michael Baumann, Personalleiter, Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22, [www.engadin.stmoritz.ch](http://www.engadin.stmoritz.ch) [michael.baumann@support-engadin.ch](mailto:michael.baumann@support-engadin.ch)

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

## STERNAHAUS

Pension und Ort der Begegnung auf der Sonnenterrasse **Feldis (GR)**

Ökologisch und familienfreundlich geführtes Ferien- und Kurshaus mit 26 Betten sucht

auf **Dezember 2011** eine/n **BETRIEBSLEITER/IN** in Pachtvertrag

Betriebsinfos: [www.sternahaus.ch](http://www.sternahaus.ch)  
Auskunft: Christoph Endress  
052 346 21 34 oder Rolf Schenkel und  
Martha Muheim 081 655 12 20



Persönliches 3-Sterne-Hotel mit Bar und attraktivem Restaurationsangebot sucht:

### Restaurationsleiter/in

- Sie bringen mit**
- Fachkompetenz
  - gute Führungsqualität und Teamgeist
  - Sie sind Gastgeber/in aus Überzeugung und mit Leidenschaft
  - deutsche Muttersprache
  - Alter zwischen 25 und 45 Jahren

### Servicefach-Mitarbeiter/in

- Sie bringen mit**
- abgeschlossene Servicefachlehre
  - Teamgeist
  - Sie sind mit Freude und Engagement dabei
  - deutsche Muttersprache
  - Alter bis 45 Jahre

**Wir bieten**

- interessantes und vielseitiges Arbeitsumfeld mit viel Persönlichkeit
- Eintritt nach Vereinbarung

Fühlen Sie sich angesprochen, dann schicken Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an: Gasthof Hirschen AG, Frau E. Bader Keller, Watterstrasse 9, 8105 Regensdorf [e.bader@hirschen-regensdorf.ch](mailto:e.bader@hirschen-regensdorf.ch)

## Stelleninserat



Das Gästecenter Obergoms ist die Tourismusorganisation für die Region zwischen Niederwald und Oberwald im Oberwallis und zuständig für sämtliche Tourismusfragen unseres malerischen Hochtals. Die Loipe Goms und der traditionsreiche Int. Gommerlauf sind zwei unserer wichtigsten Geschäftsfelder während der Wintersaison. Der Sommer ist geprägt von einem aktiven Natur- und Genusserlebnis.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per **1. März 2011** oder nach Vereinbarung

### eine(n) Produkt Manager Winter

Zu den Aufgabenbereichen gehören die Entwicklung von Angeboten in Zusammenarbeit mit unseren touristischen Partnern, die Pflege der Geschäftsbeziehungen mit Langlauf- und Sportverbänden, die Organisation des Sommer- und Winter Gommerlaufs sowie die Planung, Organisation und Umsetzung von Marketingaktivitäten im Bereich Winter.

Sie bringen mit:

- Diplom einer Tourismusfachschule oder andere gleichwertige Ausbildung im Bereich Marketing/Events
- Berufserfahrung im Tourismus und/oder im (Event-) Marketing
- Muttersprache Deutsch sowie gute Kenntnisse in Französisch und Englisch
- Engagierte, sportbegeisterte, teamorientierte und kommunikative Persönlichkeit
- Selbstständige Arbeitsweise und sicheres Auftreten
- Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einer der schönsten Ferienregionen der Schweiz, ein eingespieltes und motiviertes Team von sechs Mitarbeitern und eine vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit in einer wachsenden Tourismusorganisation.

Stellenantritt: **1. März 2011** oder nach Vereinbarung

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis **17. Februar 2011** an folgende Adresse:

Mathias Fleischmann  
Gästecenter Obergoms  
3985 Münster  
T +41 27 974 68 64  
[fleischmann@obergoms.ch](mailto:fleischmann@obergoms.ch)



PILATUS-BAHNEN AG  
Schlossweg 1  
6010 Kriens / Luzern  
Schweiz  
Tel +41 (0)41 329 11 11  
Fax +41 (0)41 329 11 12  
[info@pilatus.ch](mailto:info@pilatus.ch)  
[www.pilatus.ch](http://www.pilatus.ch)

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

Für die Abteilung Hotel & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir per **1. März 2011** oder nach Vereinbarung eine/n

### Sachbearbeiter/in Hotel & Gastronomie 100%

(80% Büro, 20% Front)

- Ihr Aufgabenbereich**
- Verantwortlich für den Geldfluss, die korrekte Verbuchung der Tagesumsätze, Kellnerabrechnungen, Vorbereitung und Kontrolle der Monatsabschlüsse sowie Rechnungsstellungen
  - Zuständig für die Systempflege der Protel-Software der FLM-Kassen
  - Schulen der Mitarbeitenden in der Anwendung der Kassensysteme und im Bereich Abrechnungswesen
  - Zuständig für das Qualitätsmanagement der Hotel & Gastronomie
  - Mithilfe im Service und an der Rezeption
  - Unterstützung der Personalabteilung in administrativen Belangen

- Sie bringen mit**
- Abgeschlossene Berufslehre (von Vorteil Kaufmann-/frau Hotel-Gastro-Tourismus HGT oder KV-Abschluss)
  - Erfahrung aus einer gleichen oder ähnlichen Funktion in einem Hotellerie- oder Gastronomiebetrieb
  - Exakte Arbeitsweise
  - Nebst Deutsch sprechen Sie gut Englisch

- Wir bieten Ihnen**
- Eine unbefristete Anstellung bei der Selbständigkeit gefragt ist
  - Vorwiegend Tagesdienst
  - Einen vielseitigen Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.
  - Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

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

**Ruth Ott**  
Leiterin Personal  
[ruth.ott@pilatus.ch](mailto:ruth.ott@pilatus.ch)  
Telefon 041 329 11 30



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 **Sorell Hotel Krone**  
Marktstrasse 49, 8401 Winterthur  
suchen wir per **01. März 2011** oder nach Vereinbarung eine/n **Chef de Partie (w/m)**

**Ihre Aufgabe:** Als Chef de Partie führen Sie einen eigenen Posten und gestalten das Angebot aus marktfrischen Zutaten für das Gourmet-Restaurant Pearl mit, welches mit 15 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet ist, sowie auch für unser Bistro La Couronne. Zudem sind Sie für die Einhaltung und Umsetzung der Arbeitssicherheits- und Hygienrichtlinien zuständig und übernehmen allgemeine Aufbaum- und Reinigungsarbeiten. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag hauptsächlich mit Zimmerstunden und teilweise auch im Früh- oder Spätdienst.

**Ihr Profil:** Sie können eine abgeschlossene Ausbildung als Koch vorweisen und haben bereits Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie sowie im Bereich Pâtisserie gesammelt. Sie sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte ständig zu verbessern. Zudem packen Sie neue und herausfordernde Aufgaben mit Elan an und beteiligen sich gerne an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele.

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

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

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

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

## Hotel Hippel Krone

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit gratis jeden Tag mit Sportpferden auszureiten?

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft

### Commis de cuisine Chef de partie Thai-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:  
Hotel Hippel Krone Hr. R. Notz, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers,  
(Tel. 079 222 58 77)



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant **MISTER WONG** ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unseren **MISTER WONG**-Betrieb in **Basel** suchen wir per sofort eine

### Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert, bringen Fronterfahrung (Bedingung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:  
**Restaurant MISTER WONG**  
Frau Madlen Loleit  
Centralbahnplatz 1, 4051 Basel  
[wong.basel.bhf@gatrag.ch](mailto:wong.basel.bhf@gatrag.ch) ♦ [www.mister-wong.ch](http://www.mister-wong.ch)

schweizer relocation

**Suchen Sie die etwas andere Herausforderung?**

Schweizer Relocation unterstützt Mitarbeiter und deren Familien von internationalen Unternehmen bei der Niederlassung im Raum Zürich.

Wir suchen für diese äusserst vielseitige Aufgabe einen

**Relocation Consultant**

Sie sind eine flexible, kontaktfreudige und kundenorientierte Persönlichkeit. Ausserdem beherrschen Sie Englisch in Wort und Schrift, verfügen über EDV-Erfahrung (Windows) sowie einen Führerschein. Vorzugsweise haben Sie im Ausland gearbeitet und bringen ein hohes Mass an Eigenverantwortung sowie Geschäftssinn mit.

Wenn Sie gerne in einem aufstrebenden Unternehmen arbeiten, an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert sind und Zürich Sie begeistert, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Astrid Ohlendorf.

Schweizer Relocation GmbH, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich  
Tel. +41 (0)43 243 70 70 – Fax +41(0)43 243 70 72  
astrid.ohlendorf@schweizer-relocation.ch  
www.schweizer-relocation.ch

11072-917

schweizer relocation

**Suchen Sie die etwas andere Herausforderung?**

Schweizer Relocation unterstützt Mitarbeiter und deren Familien von internationalen Unternehmen bei der Niederlassung im Raum Zürich.

Für diese aussergewöhnliche Stelle als

**Immo-Scout**

suchen wir eine Persönlichkeit mit guten Englischkenntnissen in Wort und Schrift sowie EDV-Erfahrung (Windows). Von unsern Büroräumlichkeiten aus suchen Sie die geeigneten Immobilien für unsere Kunden. Dank Ihren Menschenkenntnissen und der guten Zusammenarbeit mit den Relocation Consultants, welche die Kunden betreuen, finden wir schneller den Bedürfnissen entsprechende Immobilien. Ebenso werden Ihnen Ihr vernetztes Denken, Ihre rasche Auffassungsgabe sowie Ihre persönliche Herangehensweise helfen.

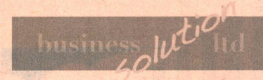
Die Betreuung der Telefonzentrale sowie die Backoffice-Arbeiten gehören ebenfalls zum Aufgabenbereich.

Wenn Sie gerne in einem aufstrebenden Unternehmen arbeiten, an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert sind und Zürich Sie begeistert, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Astrid Ohlendorf.

Schweizer Relocation GmbH, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich  
Tel. +41 (0)43 243 70 70 – Fax +41(0)43 243 70 72  
astrid.ohlendorf@schweizer-relocation.ch  
www.schweizer-relocation.ch

11074-915



Wir erarbeiten für unsere Kunden und Partner massgeschneiderte praxisnahe Treuhand Dienstleistungen im KMU, Hotel- und Gastronomiebereich, verbunden mit einer umfassenden und persönlichen Beratung. Unser Büro ist 7/7 Tage besetzt.

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

**Sachbearbeiter/in**  
(50 – 100 %)  
Teilzeit/Vollzeit

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Telefondienst, Kundenbetreuung per Telefon und E-Mail
- Mithilfe Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung / Kassenbuch
- Allgemeine Administrationsarbeiten

Ihr Profil:

- Kaufmännische Grundausbildung oder gleichwertige Ausbildung (vorzugsweise in der Hotellerie/Gastronomie)
- Gute Informatikkenntnisse (Word, Excel, Outlook, Sesam)
- Selbstständige, exakte Arbeitsweise
- Kommunikativ, teamorientiert, flexibel

Fühlen Sie sich angesprochen so freuen wir uns auf Ihr vollständiges, schriftliches Bewerbungsdossier mit Foto an:

Business Solution GmbH, Herr Stefan Hunziker, Romontweg 14,  
2542 Pieterlen, e-mail: info@busos.ch, www.busos.ch  
Telefon 058 680 34 00 Fax 058 680 34 10

11066-915



HOTEL & RESTAURANT  
**GRAUHOIZ**  
Autobahn A1, CH-3063 Ittigen/Bern



**Per 1. März 2011 suchen wir:  
Mitarbeitende an der Rezeption (80-100%)  
und eine/n Stv. Chef de Réception (100%)**

Was erwartet Sie? ein junges, motiviertes, humorvolles Power-Team, zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie als Stv. neben dem bereichernden Daily Business spannende Zusatzaufgaben aus den Bereichen Marketing, Buchhaltung.

Das Best Western Hotel Grauhoiz\*\*\* befindet sich direkt am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen, verfügt über 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

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

Haben Sie Lust, Verantwortung zu übernehmen und mit uns die Zukunft erfolgreich zu gestalten? Wir freuen uns auf Sie.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:  
Christine Bleuler, Chef de Réception, Stv. Direktorin  
Best Western Hotel Grauhoiz, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern  
Tel. 031 915 12 12 / c.bleuler@hotelgrauhoiz.ch

11108-915



**ALTE POST**  
Grindelwald

Wintersaison im  
\*\*\*CHALET HOTEL ALTE POST  
3818 Grindelwald  
im Zentrum direkt neben Bergbahn  
First.

Wir suchen für Mitte Februar oder  
1. März

in unser heimeliges Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft

nette, freundliche und kontaktfreudige  
**Servicefachangestellte**  
fach- und sprachkundig

Es freut sich auf Ihre Bewerbung:  
Annagret Gruber-Abegglen  
Tel.: 033 853 42 42  
Fax: 033 853 42 88  
E-Mail: altepost@grindelwald.ch  
www.altepost-grindelwald.ch

11009-577

**Bocken:**

Unser stilvolles und einmaliges Seminar- und Eventhotel in Horgen am Zürichsee hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe.

Für unsere Hotelréception suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Réceptionist/Ablöse Night Auditor**

Sie betreuen unsere anspruchsvolle Kundschaft mit selbstverständlicher Freundlichkeit und grosser Servicebereitschaft. Im Weiteren stellen Sie den reibungslosen täglichen Arbeitsablauf sicher, arbeiten eng mit den verschiedenen Abteilungen zusammen und lösen den Night Auditor während seiner Abwesenheit ab.

Wir bieten

- Verantwortung für Check-in und Check-out
- hohe Eigenständigkeit
- spannendes und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- Abgeschlossene Ausbildung an der Réception oder als Hotelkauffrau/-mann
- Sehr gute Sprachkenntnisse (E, F von Vorteil)
- Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte Kundenorientierung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Herr Remo Kuhnke freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken  
Remo Kuhnke, Leiter Empfang  
Bockenweg 4, 8810 Horgen  
T 044 727 55 55  
remo.kuhnke@bocken.ch  
www.bocken.ch

managed by SV

11033-917



In unserem Familienbetrieb sind im  
Frühjahr 2011 folgende Stellen  
(Jahres- oder Saisonstellen)  
neu zu besetzen

**Chef de Partie Entremetier**  
(m/w)

**Chef de Partie Saucier**  
(m/w)

(bei Eignung Besetzung des  
Sous-Chef-Postens möglich)

Wir bieten einen schönen Arbeitsplatz in kleiner Brigade sowie gute Entlohnung und Sozialleistungen. Einzelzimmer mit Dusche und WC in unserem Mitarbeiterhaus stehen zur Verfügung.

Sollte Ihr Interesse geweckt sein, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf bzw. Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen. Bewerberinnen bzw. Bewerber für eine Jahresstelle werden bevorzugt.

Für telefonische Auskünfte stehen unser Küchenchef Herr Gieche, Herr Kessler oder Herr Hobel gerne zur Verfügung.

**KESSLER'S KULM HOTEL**  
Prättigauerstrasse 32, CH-7265 Davos  
Tel. +41 (0) 81 4170707  
www.kessler-kulm.ch  
info@kessler-kulm.ch

11033-574

hotelleriesuisse, der Unternehmensverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

**Sachbearbeiter/-in Marketingkommunikation (70%)**

Ihre Aufgaben

- Sachbearbeitung (Planung, Umsetzung und Kontrolle) im Rahmen von Kommunikationsprojekten in den Bereichen Publikationen, Events und Corporate Design
- Unterstützung des Backoffices der Stabstelle: Korrespondenz, Budget, Ablage, Archiv, Adressdatenbanken, Telefondienst etc.
- Drehscheibenfunktion bei der Produktion von Publikationen, Give-Aways etc.: Planung, Koordination Layout, Übersetzungen, Korrektur und Druck sowie Kontrolle der CI/CD-Richtlinien
- Mitarbeit bei Gesamtplanung der Massnahmen sowie Budgets der Kommunikationsabteilung
- Unterstützung bei der Betreuung der Lernenden in der Abteilung (Praxisbilderin von Vorteil)

Ihr Profil

- Ausbildung PR-Assistent/-in, PR-Fachfrau/-mann, Kommunikationsplaner/-in oder Ähnliches mit min. zwei Jahren Erfahrung in einer vergleichbaren Position
- Fachkenntnisse in Unternehmens- und Marketingkommunikation
- Sehr gute Kenntnisse der aktuellen MS-Office Programme
- Sehr gut organisiert, belastbar, teamfähig und dienstleistungsorientiert
- Selbständige, systematische, speditive und vernetzte Arbeitsweise
- Muttersprache Deutsch mit sehr guten mündlichen und schriftlichen Französischkenntnissen, Englisch wünschenswert, Italienisch von Vorteil

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

Können wir Ihr Interesse wecken?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Eva Strelbel, Projektleiterin Kommunikation, unter Tel. 031 370 42 87 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf  
Ihre Schriftliche Bewerbung

**hotelleriesuisse**  
Ursula Imhasly Bévć  
Leiterin Human Resources  
Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch  
www.hotelleriesuisse.ch



11065-915

Alles echt italienisch - vom Antipasto über das Bistecca bis hin zum Grappa mit Ristretto! Diese "Italianità pura" gibt es in unserem **Ristorante Da Ernesto in Luzern!** Für diesen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Geschäftsführer-Assistenten/-in**

Sie sind in der Lage, den Geschäftsführer zu unterstützen und zu vertreten. Sie legen Wert auf konsequente Umsetzung des Konzeptes, haben die Kompetenz, Mitarbeitende zu führen und zu motivieren und sind gästerorientiert. Als Teamplayer behalten Sie auch in hektischen Situationen den Überblick und ergänzen unsere junge Crew mit Ihrer freundlichen und umgänglichen Art. Für diese Aufgaben bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung und Führungserfahrung
- Gute Kommunikationsfähigkeiten (Muttersprache Deutsch, gute Englisch- und allenfalls Französischkenntnisse)
- Ideales Alter zwischen 25 und 30 Jahre
- PC-Anwenderkenntnisse

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

**Ristorante Da Ernesto**  
Richard A. Fries  
Furrengasse 17  
6004 Luzern  
Telefon 041 410 17 44 - www.da-ernesto.ch



Residential and Office  
Nordstrasse 1, CH-8006 Zurich  
Phone +41 (0)44 368 36 68, Fax +41 (0)44 368 36 36  
www.ema-house.ch, info@ema-house.ch



Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA house.

Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

**Réceptionistin**

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbstständig und zuverlässig alle, an einem Frontoffice/Service Desk vorkommende Aufgaben. Zudem sind Sie eine gewiefte Verkäuferin und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offertstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine gepflegte, offene und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich Anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Klientele schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen und Sie diese Aufgabe interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung:

- Hotel KV, HOFA, GAFA, Hotelfachfrau oder andere Berufe/Tätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterfahrung
- Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprachaufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil
- Fidelio- od. andere Hotelsoftware-Kenntnisse erwünscht
- Gute MS-Office-, Internet- & E-Mail-Anwenderkenntnisse
- PW-Ausweis
- Eintritt nach Vereinbarung



Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Schärer oder Frau Isabella Bucher gerne zur Verfügung.

THE ZÜRICH ALL SUITE HOTEL



Dorfplatz 12, 6362 Stansstad  
Telefon 041 610 12 68  
www.hermann-stansstad.ch

«Für unsere Gäste nur das Beste!»

Deshalb suchen wir einen

**KOCH**

in Jahresstelle mit Erfahrung & Freude am Beruf.

Wir erwarten Kreativität, Begeisterung und Leidenschaft für die Gastronomie. Falls auch Sauberkeit, Zuverlässigkeit, Flexibilität und Teamfähigkeit keine Fremdwörter für Sie sind, freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Es erwartet Sie ein kleines familiär geführtes Hotel & Restaurant mit jungem motiviertem Team im Herzen der Schweiz direkt am Vierwaldstättersee.

Senden Sie Ihre Unterlagen an  
Hotel & Restaurant Hermann, Dorfplatz 12, 6362 Stansstad



**ALFRED VON ESCHER**  
artisan en comestibles

**Alfred von Escher – Artisan en comestibles**  
Erligatterweg 8, 8038 Zürich

Unsere Kunden sind führende Gastronomiebetriebe, die grossen Wert legen auf Top-Produkte und besten Kundenservice. Zur Verstärkung des kleinen Teams suchen wir für die interne Administration eine/n lernfähige/n, flexible/n

**Allrounder/in** (z.B. Wiedereinsteigerin), Idealalter ab 40 Jahren, Jahresarbeitszeit 50%, vorwiegend nachmittags, auf März/Mai 2011.

Nach sorgfältiger Einarbeitung werden Sie Schritt für Schritt im Mahnwesen, der Kassaführung und der Buchhaltung eingesetzt. Diese Aufgabe erfordert sowohl kaufmännische Kenntnisse, Zahlenflair und Ordnungssinn als auch erfolgreiche Zusammenarbeit. Während Ferienabwesenheiten und Dezember-Hochsaison unterstützen Sie uns zusätzlich in der Betreuung unserer anspruchsvollen Kundschaft. Diese Aufgabe setzt einwandfreies Deutsch und mündliche Französischkenntnisse, Kommunikationsstalent sowie Freude und Qualität im Umgang mit Kunden voraus.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleinen, dynamischen Team.

Interessenten melden sich telefonisch Mo.–Do, von 14 bis 17 Uhr bei unserer Prokuristin, Frau N. Bucher unter Tel. 044 482 86 81.



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

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

**Praktikant/in Seminare & Bankette**  
**Praktikant/in Rezeption**

per April/Mai 2011 eine/n  
**Chef de Rang**  
**Restaurationsfachmann/-frau**  
**Jungkoch/in**  
**Patissier/e**  
**Aushilfskoch/in**  
**Hotelfachassistent/in**

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter: [www.pilatus.ch](http://www.pilatus.ch).

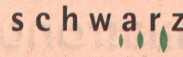
**Wir bieten Ihnen**

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

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

**Ruth Ott**  
Leiterin Personal  
[ruth.ott@pilatus.ch](mailto:ruth.ott@pilatus.ch)  
Telefon 041 329 11 30

2132 Möglichkeiten über Meer



Wir sind ein vielseitiges Unternehmen in der Lebensmittelbranche. Unser Geschäftsbereich Primereus en Gros bietet Gemüse, Früchte, Fisch, Fleisch sowie Milch- und Conviensprodukte an.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen selbstständigen

**Produktmanager Comestibles**

Sie betreuen unsere Kunden, disponieren, kalkulieren und offerieren Ihre Hauptprodukte Fisch und Fleisch. Ihr Gebiet umfasst auch die Gestaltung des Sortiments inkl. Lagerbewirtschaftung bis zur Auftragsbearbeitung.

Sehr gute Waren-, Produktverarbeitungs- und Hygienekenntnisse sind Voraussetzung für diese Tätigkeit. Eine kaufmännische Weiterbildung, Grundwissen über Gemüse und Früchte sowie Erfahrung im Ein- oder Verkauf runden Ihr Profil ab.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung z.H. Thomas Locher oder per E-Mail an [sekretariat@schwarz.ch](mailto:sekretariat@schwarz.ch)

Max Schwarz AG | Hauptstrasse 49 | CH-5234 Villigen | Telefon ++41 56 297 87 87 | Fax ++41 56 297 87 02 | [www.schwarz.ch](http://www.schwarz.ch)



Anfangs April 2011 eröffnet das neue Tres Amigos Mexican Bar und Restaurant im jetzigen Restaurant «Level» im Wohnland Dübendorf, bei den Möbelhäusern Pfister, Mobitare und Top Tip.

Ein trendiges Restaurant mit 300 Sitzplätzen auf 2 Etagen, eine grosse, lebendige Bar und ein grosses Gartenrestaurant auf dem Wohnland-Platz bilden deinen neuen, interessanten Arbeitsplatz.

Ein junges, innovatives Team, die herzliche Gastfreundschaft, die wir pflegen, und die Qualität unserer frisch zubereiteten Speisen und Drinks werden unsere Gäste begeistern.

Für unser Team suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

- **Koch und Hilfskoch – 100%-Pensum oder Teilzeit**
- **Chef de Service**
- **Servicemitarbeiter/innen im Teilzeit- oder 100%-Pensum**
- **Barmitarbeiter/innen im Teilzeit- oder 100%-Pensum**

Haben wir deine Neugierde geweckt? Dann würden wir gerne ein Gespräch mit dir führen und dir das Konzept vorstellen. Mehr Infos findest du auch unter [www.tresamigos.ch](http://www.tresamigos.ch).

Bitte sende deine Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Bild an folgende Adresse:

Dine and Drink GmbH  
Tres Amigos Mexican Bar und Restaurant  
Hansueli Wagner  
Hochbordstrasse 6  
8600 Dübendorf  
oder per E-Mail an:  
[duebendorf@tresamigos.ch](mailto:duebendorf@tresamigos.ch)

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 an Marketing und Kommunikation und organisieren gerne. Sie sind zuverlässig und arbeiten auch im Detail effizient. Stilsicheres Deutsch und PC-Kenntnisse konnten Sie bereits erfolgreich anwenden. Als Mensch arbeiten Sie gerne in einem Team und haben Freude am Kontakt mit Teilnehmern und Referenten. Idealalter 22–26 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](mailto: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](http://www.zfu.ch)

**Luzerner Psychiatrie**

ambulanz - stationär - kinder- und jugendpsychiatrie

Im **Mai 2011** zieht die **Kinderpsychiatrische Therapiestation und Tagesklinik Kriens** in den Annexbau neben die **Jugendpsychiatrische Therapiestation an der Fenkerstrasse in Kriens**. Auf diesen Zeitpunkt suchen wir für unser Küchenteam als Verstärkung eine / einen

**Köchin / Koch 60 %**

Gemeinsam mit dem Teamkollegen sind Sie für die Zubereitung der Hauptmahlzeiten für die beiden Therapiestationen zuständig. Soweit möglich helfen die Kinder und Jugendlichen bei der Vorbereitung mit und benötigen Ihre Anleitung und Führung.

Sie verfügen über eine Berufslehre als Köchin / Koch, bringen einige Jahre Berufserfahrung mit und sind eine teamfähige, belastbare Person mit hoher Sozialkompetenz.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Brigitte Müller, Personalbereichsleiterin, 062 918 50 41.

**Luzerner Psychiatrie**

Personaldienst  
Schafmattstrasse 1  
CH-4915 St. Urban  
Telefon 062 918 55 55  
[www.lups.ch](http://www.lups.ch)





# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

# hoteljob.ch

## Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



### Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/in für Direktion Technik und Unterhalt	Region Waadt/ Unterwallis	J24168
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J24297
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J24296
Betriebs-/Direktionsassistent/in	Region Bern	J24288
Gastgeber/in	Region Zürich	J24276
Bereichsleiter/in Catering	Region Bern	J24229
Leiter/in Gastronomie	Region Bern	J24228
Gastro-Paar/- Duo als Gastgeber	Region Zürich	J24149
Vize Direktor/in	Region Graubünden	J24304

### Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Zürich	J24016
Sales Representative	Region Zürich	J24313
Sales Representative	Region Zürich	J24310
Mitarbeiter/in Innendienst (50%)	Region Zürich	J24147
Praktikant/in 80-100%	Region Bern	J24231
Buchhalter/in 80 - 100%	Region Zürich	J24193

### Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Réception/Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J24241
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J24146
Rezeptionspraktikant/in	Region Bern	J24155
Réceptionniste mit Service-Einsatz	Region Mittelland (SO,AG)	J24158
Réceptionist/in	Region Bern	J24203
Réceptionist/in	Region Bern	J24211
Chef de réception	Region Bern	J24213
Rezeptionist/in (England-Region London)	International	J24188
Réceptionist/in	Region Basel	J24189
Réceptionistin	Region Zürich	J24219
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J24240
Rezeptionist/in (Europa)	International	J24260
Front Office Manager/in (Europa)	International	J24264
Réceptionist/in 80 %-100%	Region Zürich	J24280
Empfangsmitarbeiter/in	Region Zürich	J24299
Réceptionniste / Réceptionnisten	Region Ostschweiz	J24294
Anfangsrezeptionist/-in	Region Zürich	J24308
Front Office Manager	Region Zürich	J24312
Rezeptionist/in	Tessin	J24315
Praktikant/in Rezeption & Reservation	Tessin	J24316
Front Office Manager	Region Bern	J24013
Réceptions-Praktikantin	Region Oberwallis	J24023

### F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant F&B Manager	Region Zentralschweiz	J24187
Assistant F&B Manager	Region Zentralschweiz	J24232
Assistant F&B Manager	Region Zentralschweiz	J24157
Bankett Manager/In	Region Zürich	J24252

### Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Privatkoch	International	J24261
Chef pâtissier	Region Bern	J24191
Küchenchef (Europa)	International	J24263
Demi-Chef de partie/Commis de cuisine	Region Zürich	J24022
Kapitän für Küchenbrigade	Region Bern	J24208
Chef de partie	Region Bern	J24141
Sous Chef Tagesstelle Mo-Fr	Region Basel	J24217
Jungkoch	Region Bern	J24209
Chef de partie (Weltweit)	International	J24269
Chef pâtissier (Weltweit)	International	J24270
Demi-chef de partie	Region Bern	J24153
Sous-chef (Weltweit)	International	J24271
Demi-chef de partie (England - Region Oxfordshire)	International	J24177
Leiter Planung & Produktion	Region Basel	J24220
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J24194
Küchenchef/In	Region Zürich	J24277
Demi-chef de partie (Irland - Region Cork)	International	J24176
Küchenchef Tagesstelle	Region Basel	J24140
Küchenchef/In	Region Zürich	J24278
Chef pâtissier (England - Region London)	International	J24180
Commis de cuisine	Region Bern	J24142
Koch für temporären Einsatz	Region Bern	J24206

### Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch / Köchin mit Zusatzausbildung Diät	Region Mittelland (SO,AG)	J24291
Chef de Partie, Jungkoch	Region Ostschweiz	J24292
Chef de Partie	Region Zürich	J24282
Koch / Köchin	ganze Schweiz	J24165
Sous Chef	Region Zürich	J24295
Küchenchef	Region Zürich	J24237
Chef de partie (England - Region Cotswolds)	International	J24178
Chef de partie	Region Bern	J24286
Sous-chef	Region Zürich	J24285
Küchenchef auf Schiff	ganze Schweiz	J24300
Koch temporär	Region Zentralschweiz	J24236
Commis de Cuisine	Region Zürich	J24301
Chef de partie (England - Region London)	International	J24179
Commis de cuisine (England - Region London)	International	J24181
Commis de cuisine	Region Bern	J24302
Chef de partie	Region Bern	J24212
Chef de Partie	Region Zürich	J24008
Sous chef	Region Bern	J24207
Commis de cuisine	Region Graubünden	J24156
Koch für temporären Einsatz	Region Bern	J24215
Sous-chef	Region Bern	J24015
Chef de partie (Europa)	International	J24250
Chef de Partie + Hilfskoch/Pizzaolo	Region Bern	J24284
Chef pâtissier (Europa)	International	J24251
Officemitarbeiter 50%	Region Zürich	J24020
Commis de Cuisine	Region Zürich	J24019
Commis de cuisine	Region Zürich	J24314
Diätkoch	Region Basel	J24144
Commis pâtissier	Region Bern	J24145
Demi-chef pâtissier	Region Bern	J24154
Commis de cuisine (Europa)	International	J24253
Commis pâtissier (England - Region London)	International	J24183
Demi-chef de partie (England - Region London)	International	J24184
Koch	Region Bern	J24200
Commis pâtissier (Europa)	International	J24258
Sous-chef (England - Region London)	International	J24186
Sous chef	Region Bern	J24198
Commis & Chef de parties	Region Zürich	J24274
Commis de cuisine	Region Bern	J24197
Chef de partie	Region Bern	J24190
Chef de Partie	Region Bern	J24014

### Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Baraushilfe	Region Zürich	J24018
VIP Serviceaushilfen	Region Bern	J24201
Chef de service Bankett	Region Bern	J24205
Chef de rang (England - Region Devon)	International	J24169
Commis de rang (England - Region Devon)	International	J24170
Commis de rang (England - Region London)	International	J24172
Chef de rang (England - Region West England)	International	J24174
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J24210
Chef de rang (England - Region London)	International	J24171
Chef de rang (England - Region Oxfordshire)	International	J24173
Commis de rang (England - Region West England)	International	J24175
stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J24185
Buffetaushilfen	Region Bern	J24214
2. Chef de service	Region Bern	J24192
Chef gardemanger	Region Waadt/ Unterwallis	J24216
Servicemitarbeiterin 40%	Region Basel	J24218
2. Chef de Service	Region Bern	J24011
Restaurantleiter /in Tagesstelle	Region Basel	J24227
Chef de rang	Region Bern	J24139
Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J24234
Stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J24233
VIP Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J24235
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J24245
Commis de Bar	Region Bern	J24012
Barfachfrau/-mann (Europa)	International	J24243
Servicemitarbeiter/in Rôtisserie	Region Zürich	J24244
Chef de Service	Region Zürich	J24246
Servicefachmitarbeiter/Innen	Region Zürich	J24272
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J24254
Chef de rang (Europa)	International	J24255
Praktikant/in Restaurantmanagement	Region Zürich	J24257
Cheffe de bar (w)	Region Zürich	J24273
Office- / Buffetmitarbeiter	Region Zürich	J24259
Servicefachmitarbeiter/In (60%)	Region Zürich	J24275



Zu unserem lebhaften Hotelbetrieb, nur eine halbe Stunde von Zürich und Luzern entfernt, gehören 14 modern eingerichtete Seminarräume, 69 komfortable Hotelzimmer, eine moderne Bar und zwei Restaurants.

Zur Ergänzung unseres Service-Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/n kompetente/n, sympathische/n und motivierte/n

**Mitarbeiter/in für unsere Wilerbar**

Sie sind eine aufgestellte Persönlichkeit, die unsere Gäste mit ihrer freundlichen Art verwöhnt.

Sie haben ein gepflegtes und sicheres Auftreten und bringen Flair für den Verkauf mit, sprechen fließend Deutsch und können sich auf Englisch verständigen. Sind Sie interessiert, dann freut sich Tanja Fess, Leiterin Personal, auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

SeminarHotel am Agerisee  
Seestrasse 10, 6314 Unterägeri  
Telefon 041 754 61 61  
Telefax 041 754 61 71  
www.seminarhotelaegerisee.ch

11036-928

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem neuen 3-Sterne-Hotel?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

**Chef de Service**

Wir stellen uns eine kommunikative und frontorientierte Persönlichkeit vor, die unserem jungen Team kompetent vorsteht. Sie überzeugen uns durch Ihr Organisationsstalent und die Liebe zum Detail. Sie sind verkaufsorientiert, führungsstark und verfügen über Fachkompetenz.

**Servicefachangestellte**

für den gepflegten À-la-carte- und Bankettservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

**Koch/Chef de partie**

für die regionale und saisonale Gourmetküche.

Wir erwarten selbstständiges Arbeiten und Eigenverantwortung. Bieten aber auch die Möglichkeit eigene Ideen einzubringen.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?  
Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.



Hotel Rössli  
9524 Zuzwil, bei Wil  
Tel. 071 944 11 33  
www.roessli-zuzwil.ch

10039-928

**Restaurant GRUND**

GRINDELWALD <sup>CH</sup>

Restaurant, Kiosk und Shops

Für die kommende Sommersaison 2011 oder in Jahresstelle

brauchen wir SIE!

**Serviceangestellte  
Commis de cuisine  
Barmaid**

Sie sind flexibel und arbeiten gerne an einem schönen Ort, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Gründelwald bietet:

Bikearena, Klettern, Adventure & Fun, Paragliding und vieles mehr!

Rest. & Pizzeria / Kiosk Grund  
Grund 10, 3818 Grindelwald  
Tel. 033 828 75 75, Natel 079 765 70 30  
rest.grund@bluewin.ch  
www.restaurant-grund.ch

11017-928



Für unser 4\*-Hotel im Landhausstil suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

**Réceptionist/in  
60% bis 80% möglich**

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Tätigkeit in unserem lebhaften Betrieb.

Sind Sie zuverlässig, belastbar und haben ein Flair für Zahlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Hotel Restaurant Schloßli  
Frau Ruth Weber  
Ipsachstrasse 11-13  
CH-2563 Ipsach  
Tel. 032 332 26 26  
Fax 032 332 26 27  
Homepage: www.schloessli-ipsach.ch  
E-Mail: ruth.weber@schloessli-ipsach.ch

11024-971

**BELVOIRPARK**

Herzlich willkommen zu einer neuen Herausforderung!

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmaliger Lage.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung eine/einen:

**Chef de service**

Sie begleiten jährlich 144 Studenten während ihrer praktischen Ausbildung, welche sie in unserem öffentlichen Restaurant absolvieren. Unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen sie im A-la-carte-Restaurant und im Bankettbereich. Sie sind motiviert und verstehen es, in einer nicht alltäglichen Kaderposition die Gastfreundschaft in unserem Hause mitzuprägen und in hektischen Momenten den Überblick zu bewahren.

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie oder einen Hotelfachschulabschluss mit.
- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung, Qualitätsbewusstsein und mit Ihrer natürlichen Autorität.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF  
Herr Marius Casanova  
Seestrasse 141  
8002 Zürich  
044 286 88 69  
Wir freuen uns auf Sie!

11036-928

**Interessiert an einer anspruchsvollen Tätigkeit in tierischer Atmosphäre?**

Unser Restaurant Siesta umfasst 360 Innen- und 400 Gartensitzplätze. Tagsüber ist das Restaurant für die Zoobesucher geöffnet und wird als modernes Freeflow-Selbstbedienungsrestaurant genutzt. Das Restaurant bietet eine saisonale und marktfrische Küche. Ausserhalb der Zoo-Öffnungszeiten bietet das Siesta die Möglichkeit für gediegene Anlässe in festlichem Ambiente.

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir per 1. April 2011 einen engagierten

**Sous Chef** mit Freeflow-Erfahrung

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Warenbewirtschaftung und Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef sowie die Freitageablösung auf allen Posten. Sie sind verantwortlich für die Angebotsplanung der Aussenstände/Kioske sowie für die Bereiche HACCP und Arbeitssicherheit, inkl. Schulung der Mitarbeitenden. Sie sorgen für einen reibungslosen Ablauf im Betrieb während der Abwesenheit des Küchenchefs.

Sie sind ein ambitionierter Koch mit abgeschlossener Berufslehre und langjähriger Berufserfahrung. Sie bringen bereits fundierte Kenntnisse in der Systemgastronomie im Bereich gesunde und attraktive Angebotsplanung mit und das kreative Arbeiten im Bankettbereich begeistert Sie. Das Führen und Schulen der Mitarbeitenden sowie das Betreuen der Lernenden sind für Sie eine Bereicherung. Sie sind eine bestrebt und kommunikative Persönlichkeit mit dem Willen, neue Herausforderungen anzunehmen. Sie bevorzugen ein anspruchsvolles, abwechslungsreiches und lebhaftes Arbeitsumfeld und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen am Herzen.

Sie sprechen Schweizerdeutsch, sind flexibel und belastbar und verlieren in hektischen Zeiten weder die Ruhe noch die Übersicht.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Senden Sie Ihre vollständige Bewerbung (inkl. Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnissen und Diplomen) an:

Zoo Restaurants GmbH, Claudia Siegenthaler  
Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich  
Tel. 044 2542600, E-Mail: claudia.siegenthaler@zoo.ch

11036-928



**Das einzigartige Restaurant mit viel Charme in der Altstadt Aarau**

Unser langjähriger Sous-Chef übernimmt eine neue Aufgabe. Wir suchen auf den 1. März 2011 oder nach Vereinbarung einen versierten, bestqualifizierten

**Sous-Chef oder Küchenchef**

- Wir bieten:
- Sehr gute Arbeitsbedingungen und der Qualifikation entsprechendes Gehalt
- Wir suchen:
- Eine als Person gereifte Persönlichkeit mit Sozialkompetenz und Führungserfahrung
  - Kalkulationssicher mit Kostendanken

Sie haben Freude am Kochen in der Brigade, sind hektik gewohnt, hoch motiviert und arbeiten gerne im Team und in einer kleinen Küche. Unser Betrieb ist an Sonn- und Feiertagen geschlossen. Interessiert uns kennen zu lernen? Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Bewerbung senden Sie an: A.O.C Gastro GmbH, Postfach 5103 Wildegg, oder unter Telefon 062 822 36 77 (Herr Gruber)

11030-928

**Bocken:**

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

**Chef de Partie**

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

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

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

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

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

11036-928

**GAMMACATERING**

GAMMA CATERING ist eine innovative Unternehmung, die mit Liebe zum Detail im Bereich Küche, Service und Dekoration Catering auf höchstem Niveau betreibt. Individualität, Qualität, Service und Stil: Das sind die Grundsätze von GAMMA CATERING.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen flexiblen

**SOUS CHEF m/w**

mit kreativem Flair und hoher Dienstleistungsbereitschaft für unseren Hauptsitz in Hünenberg ZG.

Ideale Voraussetzungen für diese interessante Aufgabe sind langjährige Berufs- und Führungserfahrung in der gehobenen Gastronomie.

Als Sous Chef unterstützen Sie hauptsächlich unseren Head Chef bei der Menüplanung, Lebensmittelqualitätsprüfung sowie bei der Geschmackskontrolle und vertreten ihn bei seiner Abwesenheit. Unter anderem führen Sie unsere neuen temporären sowie festangestellten Küchenmitarbeiter ein und übernehmen die Mitarbeiterführung an verschiedenen Anlässen in der ganzen Schweiz. Dank Ihrem Interesse an neuen Trends, Ihrem Organisationstalent sowie Ihren guten Kommunikationsfähigkeiten sind Sie motiviert, unsere anspruchsvollen Kunden immer wieder neu zu begeistern.

Wenn Sie sich von den Werten von GAMMA CATERING angesprochen fühlen, Deutsch als Muttersprache sprechen und zudem fundierte Englisch- und Französischkenntnisse haben, gerne flexibel arbeiten, anpassungsfähig sind, in hektischen Momenten die Ruhe bewahren und mit Leidenschaft zur Hochform auflaufen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

GAMMA MANAGEMENT AG . Silvia Thalmann . Personalverantwortliche . Industrie Bösch 43 . 6331 Hünenberg . Telefon +41 41 784 22 15 . Fax +41 41 784 22 19 . s.thalmann@gammamanagement.ch

11039-928



Für unser Golfrestaurant suchen wir auf ca. 1. April 2011 oder nach Vereinbarung einen motivierten Mitarbeiter als

**Sous-Chef m/f**

Verfügen Sie über fundiertes Fachwissen und Erfahrung. Haben Sie den Wunsch, Ihr kreatives Talent, Ihren vollen Einsatz und Ihre Persönlichkeit in Ihren Beruf miteinzubringen und dadurch zum Vorankommen des Golfrestaurants beizutragen?...

...dann gehören Sie unbedingt in unser Team!

Was Sie erwartet:  
lebhafter Betrieb mit marktfrischer à-la-carte- und Bankettküche  
gediegenes Restaurant & wunderschöne Terrasse im Grünen  
aufgestelltes, junges Team  
Jahresanstellung

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!  
Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL Aarau-WEST  
Theresia Volgger  
Muhenstrasse 58; 5036 Oberentfelden/Aarau  
www.arau-west.ch / rv@arau-west.ch

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

11036-928

Ein Betrieb der Garnag Management AG · www.garnag.ch



Das Restaurant Borromini ist ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt und ist in der Nähe vom Bahnhof. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

**Service- / Barfachkraft 100%** (ab April 2011)  
**Officemitarbeiter/in 100%** (ab April 2011)  
**Service-Aushilfe m/w (Student/in)**  
Auf Abruf für Abend- & Wochenend-Einsatz (Fr/Sa)

Sie sind motiviert und aufgestellt und sprechen sehr gut Deutsch, dann freut sich Herr David Hiller, Geschäftsführer, auf Ihre Bewerbung.

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

**Gesucht für Sommersaison**  
am Bodensee in Staad SG:

**Koch, Grill, Küchenhilfe, Bar, Service, Aushilfen, Buffet**

Restaurant Calanda  
Hauptstrasse 7, 9422 Staad  
071 855 60 82 calandastaad@gmx.ch

---

Für unser Restaurant mit gutbürgerlicher Küche suchen wir auf den 1. März 2011 oder nach Vereinbarung jüngere

**Servicemitarbeiterin**  
auch Teilzeit möglich.

Sie haben gute Deutsch- und Französischkenntnisse, mit Charme und Kompetenz gewinnen Sie einheimische wie auch ausländische Gäste, dann melden Sie sich.

Kurt Laubscher, Rest. Jäger  
Hauptgasse 47, 3280 Murten  
026 670 22 20



Für unser neues Schweizer Restaurant Adlisberg in Zürich oberhalb des Dolders suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

**Service-Mitarbeiter/In mit Erfahrung (100%)**

Perfekte Deutschkenntnisse sind Voraussetzung. Optimal geeignet für Wiedereinsteiger/-innen  
Mitarbeiterzimmer sind vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Vollständige Bewerbung (mit Foto)

Carlton Zürich AG, Rest. Adlisberg  
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich  
Andi D'Alberti 044 227 19 13  
E-Mail: dalberti@carlton.ch



Zermatt – einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.

Unser traditionelles 4\*\*\*\*-Romantik-Hotel Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend erwöhnen zu können, suchen wir nach folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen:

ab sofort  
**Servicefachangestellte/r**  
und nach Vereinbarung  
**Chef de Partie**  
und ab 1. April 2011  
**Réceptionniste**

jeweils in Jahresstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik-Hotel Julen  
Familie Daniela und Paul Julen  
CH-3920 Zermatt  
Telefon +41 27 966 76 00  
Telefax +41 27 966 76 76  
Internet: www.julen.com  
E-Mail: info@julen.com



**Hotel/Restaurants/Bar/Raucherlounge**  
**TELLSPATTE, 6452 Sisikon**  
Tel. +41 41 874 18 74  
www.tellsplatte.ch info@tellsplatte.ch

Sucht per sofort oder nach Vereinbarung nettes, freundliches, sympathisches Personal:

- Bar - Service Fachfrau
- Service Fachfrau/Kellner
- Service Aushilfen
- Koch/Hilfskoch/Köchin

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto

Schloss Wartensee Tagungs- und Begegnungszentrum Wartensee  
Postfach 264, CH-9404 Rorschacherberg  
Tel. +41 71 858 73 73 Fax +41 71 858 73 70  
E-Mail: schlosswartensee.ch www.wartensee.ch

**Eine Stelle mit Aussicht...**  
...nicht nur auf den Bodensee, sondern auch auf ein abwechslungsreiches Teamwork. Für unseren lebhaften Tagungs-, Seminar- und Bankettbetrieb mit 60 Betten suchen wir per 1. März 2011 eine/n

**Réceptionist/in 100%**

Berufserfahrung an Hotelpflichtung mit den heute üblichen Kommunikations- und EDV-Systemen sind Bedingung für diese anspruchsvolle Aufgabe. In der Regel zu Bürozeiten, natürlich auch an Wochenenden, wird Selbstständigkeit, Verantwortungsbewusstsein und kundenorientiertes Arbeiten gepflegt.

Haben Sie Lust in einem kleinen, lässigen Team zu arbeiten? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Falls Sie Fragen haben, geben Ihnen Wolfgang Menz und Annette Schweizer gerne Auskunft.

Sie sind unser Gastgeber!




**Stv. Chef de Service (m/w) 100%**


Das Restaurant Olivo ist mit 15 Gault Millau-Punkten ein Aushängeschild des Grand Casino Luzern. Es besticht durch mediterrane Gastfreundschaft und kulinarische Spezialitäten rund ums Mittelmeer. Sie verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste mit mediterranem Charme und Freundlichkeit.

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter [www.grandcasinoluzern.ch](http://www.grandcasinoluzern.ch)

Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: Grand Casino Luzern AG – Personalabteilung – Haldenstrasse 6 – Postfach – 6002 Luzern

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

**Suisse romande**



SHMS University Centre à Leysin is a private international Hotel Management School with 400 to 500 students from 65 nationalities. SHMS is part of Swiss Education Group (SEG).

SHMS University Centre offers a chance for a talent with combined academic lecturing and hospitality industry experience, who has a strong desire to share his/her knowledge with our students. Join our academic team as:

**LECTURER at BA/MA level, located in Leysin VD**

General Management and Specialization in Spa & Resort Management

More information on this and other open positions within the SEG Group:  
<http://www.jobs.ch/fr/firma/SEG-Swiss-Education-Group---SHMS-Caux/31997>

Thank you to refer to htr if you apply based on this advertisement

**Svizzera italiana**

**Restaurant Grotto Ca'Nostra**  
Via Orselina 77  
6645 Brione s/Minusio

Schönstes Grotto mit sensationeller Aussicht auf den Lago Maggiore mit einheimischer und internationaler Kundschaft sucht zur Ergänzung unseres Teams für die Sommersaison 2011 nach Vereinbarung

**Kellner Praktikant für Buffet und Service Koch**

Für Fragen und Informationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Frau Brechbühl, Tel. 091 7435852 oder 079 6104874



Wir sind ein familiäres Vier-Sterne-Hotel im wunderschönen Ascona und geniessen eine hohe Gästezufriedenheit, welche unser Haus mit Bestreben pflegt. Mit unserem Team, welches stets freundlich und bemüht ist, unsere Gäste zu verwöhnen suchen wir für die kommende Saison 2011 (von März bis Oktober) noch folgende/n Mitarbeiter/in:

- **Rezeption/Hotelsekretär/in D (C1)/F/I** mit Hotelserfahrung

Wir bieten Ihnen ein angenehmes, familiäres Betriebsklima, geregelte Arbeitszeiten und gute Verdienstmöglichkeiten. Bei uns haben Sie die Möglichkeit, mit Motivation etwas zu bewegen und im Team mitzuwirken. Bei guten Arbeitsverhältnissen sind wir an längeren Arbeitsperioden interessiert. Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:  
Hotel Tobler, Via Collina, 6612 Ascona  
Tel. 091 785 12 12 Fax 091 785 12 13  
[www.hotel-tobler.ch](http://www.hotel-tobler.ch) E-Mail: info@hotel-tobler.ch



Villa Principe Leopoldo Hotel & SPA

Die Hotels Villa Principe Leopoldo und Villa Sassa suchen ab sofort und für unbefristete Zeit

**REVENUE MANAGER/IN**

Mit mind. 5 Jahren Berufserfahrung in ähnlicher Position und in internationalen Hotelketten

**Anforderungsprofil:**

- Alter zwischen 25 und 45 Jahren
- Muttersprache Italienisch; Deutsch- und Englischkenntnisse
- Schweizerdeutsch- und Französischkenntnisse von Vorteil
- Analytische und mathematische Kompetenzen; Fähigkeit, Trends und Veränderungen vorauszu sehen, das Kaufverhalten der Kundschaft und des Marktes zu beeinflussen; Pricing
- Kenntnisse der Systeme Synxis und Trust; Kenntnisse von Fidelio und Opera von Vorteil
- Verkaufsorientiert, kontaktfreudig, geübt im aktiven Zuhören und überzeugungsfähig, resultatorientiert, flexibel
- Kenntnisse der wichtigsten interpersonellen und telefonischen Kommunikationstechniken; Fähigkeit, Dienstleistungen und Angebote an den Kunden zu bringen
- An selbständiges Arbeiten gewöhnt, aber auch teamfähig

**Wir bieten**

- Junges und spannendes Arbeitsumfeld
- Dynamisches und erfahrenes Team

Wohnsitz und Arbeitsplatz: Lugano / Tessin  
Arbeitsbeginn per sofort oder nach Absprache.  
Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto und Zeugnisse an:

**TESSAL SA**  
Via Tesserete 10 • CH-6900 Lugano  
z. Hd. Frau Silvana Redemagni • Director of Sales & Marketing\*  
T +41 (0)91 911 41 11 • F +41 (0)91 922 05 45  
silvana.redemagni@villasassa.ch • www.villasassa.ch

\* Es werden nur diejenigen Bewerber/innen kontaktiert, welche dem Anforderungsprofil entsprechen. Wir garantieren Ihnen vollste Diskretion.

**Stellengesuche**

**International**

Suche auf den Frühling 2011, Kt. SG, TG, ZH  
(interessantes, charmantes, herziges, gepflegtes Bijou)

**Café Bar/Bistro**

Vorerst nehme ich die Herausforderung an als

**Geschäftsführer/Gastgeber**

Danach sehr interessiert als Mieter/Pächter, der Vollgas gibt.

Ich, 41-jähriger, männlich, habe langjährige  
Toprestaurant- und Bar-Erfahrung.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 11052-  
5798 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,  
Postfach, 3001 Bern

11028-076

**BÜRO METRO**  
seit 1948  
bekannt für Stellen mit  
Erfahrungswert.

**Ausland & Schiffs - Stellen**  
(Saison & Jahresstellen m&f)

**Südafrika, top Hotel:**  
Servicefachmann/frau

**England, Schottland, Irland,  
Kanaleinseln, Scandinavien!**  
Commis de Cuisine, Chef de Partie,  
Commis de Rang, Chef de Rang,  
Bartender, Oberkellner  
Front Office, Housekeeper etc

**Kreuzfahrt: \*\*\*\*\***  
**Senior Sous Chef**  
Weitere Destinationen und  
Kaderstellen

**STELLENVERMITTLUNG & BERATUNG-**  
**BÜRO METRO**  
Thurgauerstrasse 111  
CH 8152 Glattpark(Opfikon)  
Tel: +41 44 201 41 10  
buerometro@bluewin.ch

11028-077



Domaine  
**la Frigoulet**



Für unser Hotel im Herzen von Südfrankreich suchen wir per  
1. Mai bis Ende Oktober 2011 (oder nach Vereinbarung) eine

**Directrice/Gastgeberin**

die sich mit Herz und Seele für die Leitung unseres charmanten  
Betriebes mit 18 Hotelzimmern und 46 Betten verbunden fühlt.  
Wir stellen uns eine kompetente Persönlichkeit mit gastronomi-  
scher Ausbildung, abgeschlossener Schweizer Hotelfachschule  
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 opti-  
malen Betriebsablaufes. Einfache Buchhaltung, allgemeine  
administrative Arbeiten, die Mithilfe im Restaurant sowie in der  
Küche sind für Sie kein Problem?

Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und haben gute Kennt-  
nisse in der französischen Sprache? Dann sollten wir uns ken-  
nenlernen.

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

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

11028-078

# hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,  
Gastronomie und Tourismus.

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

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

**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, Béda-Urs Schönenberger

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

**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/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

Zuschlag Aufschlagung 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. 6/2011	Nr. 7/2011	Nr. 8/2011	Nr. 9/2011
– Ausgabe / Numéro				
– Erscheint / Parution	10. 2. 2011	17. 2. 2011	24. 2. 2011	3. 3. 2011
– Anzeigenschluss / Délai	7. 2. 2011	14. 2. 2011	21. 2. 2011	28. 2. 2011

**Anzeigenschluss / Délai**

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

**Doppelnummern**

**Numéros couplés** Nr. 27/28 / 7. 7. 2011 Nr. 29/30 / 21. 7. 2011 Nr. 51/52/ 22. 12. 2011

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

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

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden.  
Der Verleger und die Inserenten unterlagen 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

htrhotelrevue Nr. 5 / 3. Februar 2011



Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. [www.swisshotels.com](http://www.swisshotels.com)

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## HESSER

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration  
seit 35 Jahren

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

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-  
lose Betriebsanalyse und Offerte

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055 410 15 57 - Fax 055 410 41 06  
[hesser@bluewin.ch](mailto:hesser@bluewin.ch)

10491-004

## Stadt Luzern

### Neuer Hotelbau (Projekt)

Sehr interessante Lage  
in der Stadt Luzern.  
Hotel mit ca. 50 modernen Zimmern.

Interessenten melden sich unter:  
[n.stutz@neustadt-nst.ch](mailto:n.stutz@neustadt-nst.ch), Lufinag AG,  
Winkelriedstrasse 23, 6002 Luzern

11056-002

Zu vermieten

### Hotel\*\* in Interlaken

22 Zimmer gut unterhalten.  
Nur an jüngere Fachleute mit  
Leistungsausweis.

Zuschriften unter Chiffre 11081-5826 an  
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,  
Postfach, 3011 Bern

11081-508

## Gelegenheit

Kurz vor der Pensionierung stehendes Hotelierpaar möchte  
sein Lebenswerk in gute Hände übergeben und verkauft auf  
die nächste Wintersaison das sehr gut gehende und sich im  
Topzustand befindliche

### Hotel-Restaurant \*\*\* im Oberegoms/Wallis

Verlangen Sie den Verkaufsprospekt bei

vikuna ag  
treuhand & finanzplanung  
Bahnhofstrasse 4A, 3900 Brig-Glis  
Tel. +41 (0)27 922 49 29, Fax +41 (0)27 922 49 25  
[reinhard.baerenfaller@vikuna.ch](mailto:reinhard.baerenfaller@vikuna.ch)

10493-072

## hoteljob.ch

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

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association  
Un servizio di hotelleriesuisse



### Suchen Sie eine neue Herausforderung für die Wintersaison?

Eventuell als Ergänzung zu Ihrem  
Sommerbetrieb (Hotel/Pension)

Unser Haus verfügt über drei voneinan-  
der unabhängige Betriebe:

- a) 36 Hotelzimmer mit Réception, Bar  
und grossem Aufenthaltsraum
- b) 2 Restaurants
- c) Disco

Wir suchen per 1. Oktober 2011 oder  
nach Vereinbarung Mieter/in für den  
Bereich a (Hotel).

Es kommen nur fachlich ausgewiesene  
Interessenten in geordneten finanziellen  
Verhältnissen in Frage. Kleininventar  
muss nicht übernommen, ein entspre-  
chendes Depot jedoch geleistet werden.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen per  
E-Mail an:

Alex R. Bernet  
[alexrbernet@hotmail.com](mailto:alexrbernet@hotmail.com)

11115-004

## Am Ufer des Bielersees

liegt das Winzerdorf Ligerz  
Zu verkaufen nach Vereinbarung  
gut geführtes, gepflegtes  
Historisches Hotel/Restaurant  
Bistro, Grill und Buffetanlage am See  
Seeparzelle 1'100 m<sup>2</sup>  
6 Bootsanlegeplätze  
Umnutzung in Eigentumswohnungen  
mit Parzellenanteil direkt am See.  
Verhandlungspreis Fr. 3'950'000.-  
Leu Immobilien AG 4901 Langenthal  
Telefon 062 926 90 90  
[www.leuimmobilien.ch](http://www.leuimmobilien.ch)

11066-001

## Anzeigen

Das Auge isst mit . . .  
Top-Glaswaren von  
[www.trend-line-one.ch](http://www.trend-line-one.ch)

10782-001



### SPA-Angebot

Wegen Umzug zu verkaufen

Sauna/Dampfbad + Whirlpool

Fr. 16 000.-

Klafs Sauna/Majusofen/4 Liegeplätze

NP Fr. 20 520.-, VP Fr. 9 000.-

Riviera Whirlpool Startet Public

NP Fr. 29 000.-, VP Fr. 9 500.-

[www.la-perle.ch](http://www.la-perle.ch) / Tel. 079 785 69 78

11064-016

Immobilien jetzt auch online unter  
[www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

htr hotel revue