

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2009)  
**Heft:** 8

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

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 29.01.2026

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



## APRICON

Ihr Partner in Tourismus und Dienstleistungsunternehmen

Für ein bestens eingeführtes italienisches Restaurant in Luzern suche in einen

## Geschäftsführer (m/w)

Ihr Restaurant in Luzern ist ein gut frequentierter italienischer Traditionsbetrieb an exzellenter Lage.

Ihre Gäste sind Luzerner und Luzernerinnen, Touristen, Passanten, Geschäftslute.

Ihre Küche bietet ein breites Spektrum an italienischer Küche – von den Gästen seit vielen Jahren geschätzt.

Ihre Erfahrung weist Sie als bestens ausgebildeten, erfolgreichen und versierten Gastronomen aus.

Ihr Herz schlägt für Ihre Gäste. Sie zeigen das mit Ihrer umgänglichen und kommunikativen Art, die ruhig bleibt, auch wenn es ganz turbulent wird.

Ihre Mitarbeiter arbeiten gerne für Sie, weil Ihr Führungsstil hohe fachliche und menschliche Kompetenz zeigt.

Erkennen Sie sich wieder? Mögen Sie **italianità**? Dann freue ich mich darauf, Sie kennenzulernen. Ob Sie nun ein Gastronom oder eine Gastronomin sind – das ist gar nicht das Entscheidende.Wichtig für den Erfolg dieser Aufgabe ist Ihre Auffassung von **hervorragender Gastronomie, von herzlicher Gastfreundschaft und von konstruktiver Führung**. Diese Erfolgsfaktoren zeichnen auch Ihnen neuen Arbeitgeber aus.Im Rahmen einer geplanten **Expansion in Zürich** eines filialisierten Restaurantkonzepts suche ich für ein äusserst erfolgreiches Unternehmen der Markengastronomie einen

## Geschäftsführer (m/w)

der Freude hat an der konsequenten Umsetzung eines trendigen systemgastronomischen Konzeptes.

Gerne erwarte ich Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen, damit ich Ihnen mehr über Ihre neue Aufgabe und Ihren neuen Partner erzählen kann.

Apricon • Andrea Gander • Küchengasse 3 • 4051 Basel  
www.apricon.ch • a.gander@apricon.ch 1057-652

Klassisch italienisches Restaurant im Zentrum von Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung.

## Chef Saucier / Sous-chef

Sind Sie begeisterter Koch, dynamisch und kreativ?

Kenn Sie die italienische Küche?

Garantieren Sie für erstklassige Qualität?

Können Sie sich vorstellen fünf motivierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu führen?

Bei entsprechender Leistung haben Sie die Chance zum Küchenchef eines renommierten Betriebes befördert zu werden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an Chiffre 1088-652, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

1088-652

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität. Neben den medizinischen Leistungen geniesst auch das kulinarische Angebot für Patienten, Mitarbeitende und externe Gäste einen hohen Stellenwert. Als Nachfolge des jetzigen Stelleninhabers sucht unsere Gastronomie eine

## Stellvertretung Leitung Küchen

## Ihre Hauptaufgaben

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die Planung und Produktion der täglich ca. 2000 Essen für die Personalrestaurants, Cafeterias und Anlässe. Sie unterstützen den Leiter Küchen und Ihnen für die Patientengastronomie zuständigen Kollegen in der Führung der gesamten Küchen. Zudem kennen Sie die Vorgaben des Lebensmittel- und Arbeitsgesetzes und setzen diese um. Sie bilden unsere Lehrlinge erfolgreich aus und sind befähigt, bei Abwesenheit des Leiters Küchen ein Team mit 140 Mitarbeitenden zu führen und zu motivieren.

## Ihr Profil

Für diese vielseitige Aufgabe suchen wir eine kreative, innovative und kompetente Persönlichkeit. Sie verfügen über die Berufsprüfung Gastronomiekoch oder die höhere Fachprüfung Küchenchef. Zudem bringen Sie Erfahrung in einem Mittel- oder Grossbetrieb, der Gemeinschafts- oder der Spitzengastronomie mit Spezialanlässen, unterschiedlichen Banketten und Apéros mit. Neben den beruflichen Fähigkeiten legen wir grossen Wert auf eine integre Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz, Teamfähigkeit und Durchsetzungsvermögen. Sie sind bereit, im Turnus Wochenend- und Spätdienst zu leisten. Wenn Sie an einer langfristigen Anstellung interessiert sind, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

## Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine höchst attraktive, verantwortungsvolle Kaderposition im sehr gut eingespielten Gastronomieteam eines der führenden Spitäler der Schweiz.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Frau Diana Sposito, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen steht Ihnen gerne Herr Thomas Marti, Stv. Leiter Küchen, zur Verfügung. Telefon 044 255 93 42. www.usz.ch

UniversitätsSpital  
Zürich

## Aelggialp

geografischer Mittelpunkt der Schweiz

## Aelggialp Berggasthaus

Auf der einzigartigen Aelggialp, in unmittelbarer Nähe des geografischen Mittelpunktes der Schweiz, auf einer Höhe von 1650m, wartet dieser traditionelle Betrieb (75-jährig im Jahre 2009) auf Sie. Mit einer grossen Gartenterrasse (100 Sitzplätze), dem einzigen Restaurant mit 75 Sitzplätzen, einer heimeligen Chemineestube, sowie Gästehaus und zusätzlichem Gruppenhaus mit total 30 Betten (in 2er/3er/5er Betten aufgeteilt), und einem Matratzenlager für 45 Personen. Für dieses Bijou suchen wir eine/n

## Pächter/in

ab Mai 2009 (Saison jeweils Mai bis Oktober)

Sie bringen Berufserfahrung mit und wollen nun endlich einem eigenen Betrieb Geist und Seele einhauchen. Jetzt sind Sie bereit, als Unternehmer Verantwortung zu übernehmen und mit Herzblut Ideen und Konzepte umzusetzen. Sämtliche Werkzeuge stehen dazu bereit!

Sie lieben es Gastgeber zu sein, Lebensfreude auszustrahlen und einen Betrieb mit Innovation und Qualität am Markt weiterhin erfolgreich zu positionieren. Gastgeberische, organisatorische und planerische Stärken verhelfen Ihnen zum gewünschten Erfolg. Die Saisonlänge hängt von Ihrer Initiative und Engagement ab – unsere Unterstützung steht bereit.

Verwirklichen Sie sich – nehmen Sie diese Herausforderung an und entwickeln Sie diesen einzigartigen Betrieb zu dem, was er schon immer war: das Herzstück im Mittelpunkt der Schweiz, bei dem wir jährlich den SchweizerIn des Jahres verewigen und feiern! Wir freuen uns auf Sie!

Gerne erwarten wir Ihren kompletten CV per Post oder Mail an:

Aelggialp Berggasthaus AG, Postfach 1409, 6061 Samen 1

office@4s.ch Tel. +41 (0)32 221 71 72

1057-659

## Gastroconsult

UNTERNEHMERBERATUNG FÜR HOTELLERIE &amp; RESTAURANT

Quelle der Apes Im Auftrag unseres Kunden suchen wir ab Mitte März 2009 eine(n)

## Betriebsleiter(in) mit Partner(in)

Eine einmalige Chance in den **Walliser Bergen** für ein dynamisches Gastege-Paar. Idealalter zwischen 30 und 50 Jahren. Eine Feriensiedlung mit rund 1'200 Belegungswochen und ein spannendes Umfeld erwarten Sie.

## Anforderungen:

In diesem lebhaften Betrieb benötigen Sie Erfahrung in den Bereichen Administration (Kaufmännische Grundausbildung), Organisation (Rezeption, Animation, Hauswirtschaft) und über Gastgeberqualitäten. Das handwerkliche Geschick runden Ihr Anforderungsprofil ab. Die Nähe zu Skisport und Tourismus sowie Teamfähigkeit und Freude am Umgang mit Menschen sind wichtige Grundvoraussetzungen.

Sie sind sich als **selbständiges Arbeiten** nach Budgetvorgaben gewohnt. Wohnsitznahme in der Anlage ist erwünscht und **Marketingkenntnisse** von Vorteil.

## Wir bieten:

Angenehmes Arbeitsklima, einen vielseitigen und interessanten Aufgabenbereich in aufstrebendem Ferienort, inmitten herrlicher Bergwelt. **Zeitgemäss Anstellungsbedingungen** und die Chance sowohl die persönliche als auch die Entwicklung der Feriensiedlung weiter positiv vorantreiben zu können.

## Sind Sie interessiert?

Wenn Sie sich als **Einzelperson oder Paar** für diese dynamische Stelle angesprochen fühlen, erwarten wir mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Referenzen bis

27. Februar 2009 an:

## Gastroconsult AG

Staubstrasse 8 / Postfach / 3000 Bern 22  
Telefon 031 340 66 29  
lina.mueller@gastroconsult.ch  
www.gastroconsult.ch

1046-619

## HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St. Moritz

Unser Hotel verfügt über 203 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräumlichkeiten, einen Wellnessbereich sowie über ein grosses kulturelles Angebot.

In Jahresanstellung ist per 1. April 2009 folgende Position in unserer Thai-Show-Küche zu besetzen:

## Thai-Chef

## Ihre Aufgaben:

- Gesamtverantwortung über die Thaiküche (40 bis 60 Plätze plus Thai-Takeaway)
- Führen eines Teams von 2 bis 3 Mitarbeitern
- Zuständig für die Qualität der Speisen, Menügestaltung sowie die Weiterentwicklung des Angebotes

## Ihr Profil:

- Sie bringen fundierte Fachkenntnisse und Freude am Beruf mit
- Erfahrung haben Sie in ähnlicher Position gesammelt
- Sprachkenntnisse Englisch (Deutsch von Vorteil)
- Sie sind belastbar, flexibel, verfügen über gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äusseres

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella  
Josy Caduff, Human Resources Manager, 7500 St. Moritz  
Telefon +41 (0)81 836 06 04

1079-643

## Neues Glück ...

Das 1876 gebaute Jugendstilhotel ist neu im Design und mit neuen modernen Kontrasten und dank der imposanten Aussicht auf das Bergpanorama ein idealer Standort und ein unvergleichlicher Arbeitsplatz. Diese Atmosphäre spiegelt sich in der Motivation der Mitarbeiter wider.



## Wir suchen eine/n

## F&amp;B-Verantwortliche/n

Sie verfügen über eine umfassende Ausbildung in der Gastronomie und sind bereits schon F&amp;B-Verantwortliche/r oder haben langjährige Erfahrung als Chef de Service in der gehobenen Erlebnisgastronomie gesammelt. Sie sind führungsstark, verhandeln mit sicherem Auftreten, sind selbstbewusst und innovativ, organisieren und betreuen sämtliche F&amp;B-Anlässe und führen ca. 20 Mitarbeiter.

Lieben Sie es Gastgeber zu sein? Möchten Sie Ihre Kreativität und Fantasie in einem innovativen 4\* Superior-Ferienhotel mit 130 Betten umsetzen – und arbeiten gerne in einem jungen, motivierten Team? Dann sind Sie unsere Frau bzw. unser Mann.

Neben der attraktiven Entlohnung bieten wir die üblichen zeitgemässen Anstellungsbedingungen, eine interessante und vielseitige Tätigkeit in Jahresschleife. Eintritt ab Mai 2009 oder nach Vereinbarung.

Erste Eindrücke vom Hotel Belvédère erhalten Sie auf unserer Homepage: [www.belvederescuel.ch](http://www.belvederescuel.ch) Bewerbungen mit Foto an: Sandy Lindemann, Stv. Direktorin, Hotel Belvédère, CH-7550 Scuol/Schweiz, [s.lindemann@belvederescuel.ch](mailto:s.lindemann@belvederescuel.ch) Tel. +41 81 801 06 06 E-Mail: [s.lindemann@belvederescuel.ch](mailto:s.lindemann@belvederescuel.ch) 1043608

## BELVEDERE

SCUOL - ENGADIN ★★★★



Für unser Papa Joe's American Restaurant &amp; Caribbean Bar am Hechtplatz im Herzen von Zürichs Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

## Küchenchef

Sie sind bis 26 Jahre alt und haben eine abgeschlossene Berufslaufbahn als Koch. Sie bringen 2 - 3 Jahre Praxiserfahrung in einer mittelgrossen Küche mit und sprechen deutsch. Außerdem sind Sie ein Organisationstalent und der Begriff HACCP ist kein Fremdwort für Sie.

Des Weiteren suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung deutsch sprechende

## Küchenmitarbeitende sowie Barmitarbeitende

für unsere trendige Caribbean Cocktail Bar.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar  
Mr Marco Calario, Schiffstrasse 18, 8001 Zürich  
Telefon 044 269 88 88  
[www.papajoes.ch](http://www.papajoes.ch) • [papajoes.zurich@gastrag.ch](mailto:papajoes.zurich@gastrag.ch)

Das Badehotel Belvair ist das einzige Hotel im gleichen Komplex wie das «Engadin Bad Scuol»/Unterengadin in der Schweiz. Das Haus verfügt über 33 Zimmer, alle mit sonniger Südlage sowie direktem Zugang zum Gesundheits- und Erlebnisbad Engadin Bad Scuol. Das Badehotel Belvair liegt zentral und trotzdem ruhig und hat eine überdurchschnittliche Auslastung. Es ist eines der führenden Dreierste-Hotels im ganzen Unterengadin. Das Restaurant (80 Sitzplätze) mit Sonnenterrassen (60 Plätze) steht sowohl unseren Gästest als auch externen Gästen zur Verfügung. Seit Dezember 2008 führen wir zudem das thailändische Spezialitäten-Restaurant NAM THAI im Bäderkomplex «Engadin Bad Scuol».

Für diesen spannenden Jahresbetrieb mit Schwerpunkt F&amp;B suchen wir per Juni 2009 eine/n

## Betriebsassistenten/-in

## Wir bieten:

- Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Ein junges Team
- Selbständigkeit, Verantwortung und klare Kompetenzen
- Regelmässige betriebsinterne Weiterbildung
- Wunderschöne Natur mit tollen Freizeitmöglichkeiten

## Wir erwarten:

- Ausbildung in Service oder Réception, evtl. mit höherer Fachprüfung
- Bereits erste Erfahrungen in ähnlicher Position
- Belastbare, dynamische und frontorientierte Persönlichkeit
- Fundierte PC-Kenntnisse
- Fremdsprachen (E, I)
- Idealalter 24-30 Jahre

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns heute noch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (mit Foto) an:

Badehotel Belvair, Herr Angelo Rausa, CH-7550 Scuol  
[direktion@belvair.ch](mailto:direktion@belvair.ch) / 081 861 25 00 / [www.belvair.ch](http://www.belvair.ch)

1045-618

Haben Sie Lust, vielfältige Marketingprojekte für die Destination Gstaad zu verwirklichen?

Wir suchen per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung

### Projektleiter/in

### Verkaufsförderung

In dieser abwechslungsreichen Marketingfunktion leiten Sie Verkaufsförderungsprojekte mit diversen Partnern und sind für die Messeauftritte der Destination Gstaad zuständig.

Im Weiteren betreuen Sie diverse Imprimate. Bei Ihren Tätigkeiten stehen Sie in Kontakt mit den Leistungsträgern vor Ort wie auch mit unserer Dachorganisation Schweiz Tourismus.

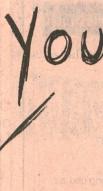
Sie sind teamfähig, arbeiten gerne mit Menschen zusammen und denken kundenorientiert. Sie sind idealerweise Absolvent/in einer Tourismusfachschule oder haben eine ähnliche Ausbildung absolviert und bringen Marketingpraxis in ähnlicher Funktion mit. Sie zeichnen sich durch Organisationstalent und Flexibilität aus. Sie bringen die gängigen Kenntnisse von Microsoft Windows-basierter Anwendungswelt mit und können sich in Englisch und Französisch problemlos verständigen. Zudem sind Sie im Besitz eines Führerausweises Kat. B und gewillt, Ihren Lebensmittelpunkt in die Region Saanenland zu verlegen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung bis spätestens 26. Februar 2009. Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches und dynamisches Arbeitsumfeld in einem kleinen Team.

### GSTAAD SAANENLAND TOURISMUS

Herr Reto Tschannen, Haus des Gastes, CH-3780 Gstaad  
Tel. +41 33 748 81 81, Fax +41 33 748 81 33  
www.gstaad.ch, r.tschannen@gstaad.ch

**GSTAAD**  
COME UP - SLOW DOWN



### HOTEL GSTAADERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness-Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Wir suchen ab kommender Sommersaison

### Küchenchefin oder Küchenchef

Sie verbinden Erfahrung mit Kreativität und solidem Handwerk. Das Wohl unserer Gäste steht auch für Sie im Mittelpunkt.

Sie bringen mit:

- Erfahrung als Küchenchef oder bereits mehrere Jahre als Sous-Chef
- Grundkenntnisse der Schweizer und französischen Küche
- Kosten- und Qualitätsbewusstsein
- Erfahrung in der Ausbildung von Lehrlingen

Ihre Aufgaben:

- Leitung des Tagesgeschäfts
- Menü- und Speisekartenherstellung
- Einhaltung und Kontrolle des HACCP-Konzeptes
- Kooperative Führung des Küchenteams (ca. 8 Mitarbeiter)
- Inventuren, Kalkulation und Kostenkontrolle

Wir bieten:

- Jahresstelle im Saisonbetrieb (ca. 9.5 Monate geöffnet)
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Eigenverantwortliches Arbeiten
- Geregelte Arbeitsbedingungen gemäss L-GAV
- Zusammenarbeit im Sinne des Wortes

Wenn Sie sich dieser anspruchsvollen Aufgabe stellen wollen und sich vorstellen können, längere Zeit im Saanenland zu leben, sind Sie der richtige Partner. Für weitere Informationen stehen Ihnen Familie Huber oder Herr Albrecht Bühler gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Doris und Jost Huber-Schäri CH-3780 Gstaad  
Tel. +41 33 748 63 83 - www.gstaaderhof.ch

**G STAAD**  
COME UP - SLOW DOWN



**SV**  
catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeber bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Event suchen wir per 15. März 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

### Sous-chef (w/m) 100%

Bei Abwesenheit des Küchenchefs sind Sie für die Stellvertretung zuständig. Zusätzlich helfen Sie bei der Erstellung des Angebotes und sind für das Bestellwesen, die Führung der Mitarbeitenden, die Kontrolle und Überwachung der Produktion verantwortlich.

#### Ihr Profil

Abgeschlossene Kochausbildung, mehrjährige Führungserfahrung als Sous-chef oder Küchenchef.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen: Philippe Derché Küchenchef Tel. +41 33 334 52 37

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

SV (Schweiz) AG  
Schiffcatering Thunersee  
Postfach  
CH-3600 Thun

1091-653

**SV**

**Hotel DOM**  
Webergasse 22, 9001 St. Gallen  
T 071 227 71 71, info@hoteldom.ch  
www.hoteldom.ch



Das 3-Sterne-Hotel DOM mit einem integrierten Gastronomiebetrieb in der Altstadt von St. Gallen wird mit einem speziellen Konzept geführt: Menschen mit einer leichten Behinderung finden hier Arbeits- und Ausbildungspunkte.

Aufgrund baldiger Mutterschaft der aktuellen Stelleninhaberin suchen wir per 1. Juni 2009 eine

### Leitung Réception/ Administration 100% (w/m)

#### Sie bringen mit

- kaufmännische Grundausbildung
- Hotelfachschulabschluss
- mehrjährige Réceptions- und Führungserfahrung
- sehr gute PC-Anwenderkenntnisse
- Organisationstalent
- hohe Sozialkompetenz sowie Team- und Kommunikationsfähigkeit
- gute Fremdsprachenkenntnisse (E, F, I)

#### Ihre Hauptaufgaben sind

- Organisation und Leitung der Réception/ Administration
- Kreditoren-/Debitorenbuchhaltung
- Ausbildung der Lernenden nKG

#### Es erwartet Sie

- selbstständige Arbeitsweise
- Zusammenarbeit mit Menschen mit einer leichten Behinderung
- dynamisches und engagiertes Team

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Stelleninhaberin, Frau Yvonne Fitzi, Telefon 071 227 71 71, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte bis 23. Februar 2009 an:

**Christine Laich, Hotel DOM, Webergasse 22,**

9001 St. Gallen.

**GRÜN HALDE** Ihr Daheim in Zürich Seebach

Unterstützen Sie uns beim Aufbau des neuen Bistro-/Speisesaal-Konzeptes mit 120 Plätzen!

Für diese neu geschaffene, anspruchsvolle Stelle suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine

### Ressortleitung Bistro-Speisesaal, 80-100%

#### Aufgabenbereich:

- Führen des Serviceteams
- Sicherstellung einer optimalen Bewohner- und Gästebetreuung

#### Ihr Profil:

- abgeschlossene Serviceausbildung
- Erfahrung in gleichwertiger Funktion
- flexibel, belastbar, humorvoll, teamfähig
- gepflegte Erscheinung mit sicherem, freundlichem Auftreten
- sehr gute Deutschkenntnisse

#### Wir bieten:

- interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- geregelte Arbeitszeiten inkl. Wochenenddienste

Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich Herr Martin Sommer, Leiter Verpflegung, Alters- und Pflegeheim Grünhalde, Grünhaldestrasse 19, 8050 Zürich, martin.sommer@gruenhalde.ch

995-584



**park am rheinfall**  
resta urant

Für die Sommersaison 2009, von März/April bis September, suchen wir folgende qualitäts- und leistungsorientierte Teammitglieder:

### Chef de partie

Routinier mit Erfahrung als Chef de partie, belastbarer Teamplayer,

### Chef de rang

Fachkraft mit mehrjähriger Stationserfahrung, perfektes Deutsch,

2. Sprache möglich (engl. o. franz.), flexibel, freundlicher Teamplayer.

Wir sind an einzigartiger Lage am Rheinfall gelegen und betreuen einen

breitgefächerten Gästemix. Als ISO-zertifizierte Unternehmen verbessern

wir laufend unsere Sach- und Dienstleistungen. Der Gastronome ist

dabei der Massstab unserer Leistung. Ihre aussagekräftige,

komplette Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

**Park am Rheinfall...** CH-8212 Neuhausen

Johannes Meyer... dipl. Hotellerie SHV/DH

Telefon... +41 (0)52 672 18 21

Mail... info@park-am-rheinfall.ch

HP... www.park-am-rheinfall.ch



1094-658

920-537

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

1094-658

&lt;p

Brienz Rothorn Bahn AG  
Hotel Rothorn Kulm  
Postfach, CH-3855 Brienz  
Tel. +41 33 952 22 11

**V2**

**BRIENZROTHORNBAHN**

935-550

Für die kommende Sommersaison (Juni-Oktober) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams motivierte und flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb auf dem Brienz Rothorn.

- (Jung) Küchenchef m/w
- Sous-Chef m/w
- Koch m/w
- Chef de Service m/w
- Servicemitarbeiter (m/w)
- Buffet, Office und Hausangestellte m/w
- Allrounder (m) / Aushilfen m/w

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. Für Auskünte steht Ihnen unser Geschäftsführer, Herr Peter Bieri, gerne zur Verfügung  
Tel. +41 41 488 14 20  
e-mail: peter.bieri@bluewin.ch

[www.brienz-rothorn-bahn.ch](http://www.brienz-rothorn-bahn.ch)

Dienstleistungszentrum Sumiswald  
Spitalstrasse 16  
3454 Sumiswald  
Frau Anita Jaggi, Leiterin Gastronomie  
Tel. 034 432 36 92  
a.jaggi@dlz-sumiswald.ch

Das Dienstleistungszentrum Sumiswald erbringt seinen Kunden Leistungen in den Bereichen Hotellerie, Verwaltung und Handel. Zu unseren Kunden im Verpflegungsbereich zählen das Rekrutierungszentrum der Armee, die Alterszentrum Sumiswald AG sowie der Mahlzeitendienst der Spitztex Region Lueg. In unseren Räumen finden ausserdem jährlich gegen 100 externe Veranstaltungen mit Verpflegung statt. Caterings runden unser Angebot ab. Mit 10 Mitarbeiterinnen und aktuell 5 Auszubildenden produzieren wir jährlich weit über 200 000 Mahlzeiten.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

### stellvertretenden Küchenchef (m/w)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch mit Zusatzausbildung als Diätkoch oder haben bereits Erfahrungen in der Diätküche gesammelt. Nach einigen Jahren Berufserfahrung haben Sie die Berufsprüfung als Koch der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie abgelegt oder bereiten sich derzeit darauf vor. Wenn Sie ausserdem über ein gepflegtes Auftreten und angenehme Umgangsformen verfügen, dann würden wir Sie gerne kennenlernen.

Zur Ergänzung unseres Teams und als Unterstützung für unsere langjährige stv. Küchenchefin übernehmen Sie neben dem operativen Tagesgeschäft Verantwortung in zwei für unseren Betrieb ausserordentlich wichtigen Bereichen, der Lehrlingsausbildung und den Hygienevorschriften. Dafür sind sowohl Führungsqualitäten und Durchsetzungsvermögen als auch eine hohe Sozialkompetenz nötig.

Unsere Leiterin Gastronomie, Frau Anita Jaggi, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte und erwartet Ihre vollständige Bewerbung bis zum 13. März 2009. Wir freuen uns auf Sie!

1076-641



www.dlz-sumiswald.ch

BERGBAHNEN • HOTELS • KONGRESSE  
STEILSTE ZAHNRADBahn DER WELT



Die PILATUS-BAHNEN mit der steilsten Zahnradbahn der Welt und dem «Berg voller Möglichkeiten» bieten Ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot an Freizeiterlebnissen. Auf 2132 m ü.M. werden in den herrlich gelegenen Hotels Bellevue und Pilatus-Kulm nicht nur die Ausflugs- und Hotelgäste verwöhnt, sondern auch hervorragende Möglichkeiten für Tagungen, Familienfeste und Events aller Art und Grösse geboten.

Zur Verstärkung unseres Hotel- & Gastronomie-Teams auf Pilatus Kulm sowie Restaurants Krienseregg/Fräkmüntegg/Chalet suchen wir für die Sommersaison 2009 – ab April/Mai oder nach Vereinbarung bis Oktober/November 2009 – Mitarbeitende, die unseren Gästen ein einmaliges Freizeiterlebnis bieten wollen:

- JUNGKÖCHE mit abgeschlossener Berufsausbildung
- HILFSKÖCHE MIT ERFAHRUNG
- RESTAURATIONSFACHMITARBEITENDE mit abgeschlossener Berufsausbildung

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter [www.pilatus.ch](http://www.pilatus.ch) stellenangebote. Alle unsere Mitarbeitenden die auf Pilatus Kulm arbeiten sind bereit, zirka zweimal pro Woche oben zu übernachten. Wochenendarbeit und flexible Arbeitseinsätze machen Ihnen nichts aus.

Unser Angebot: Wir bieten Ihnen eine befristete Anstellung, bei der Selbstständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung sowie ein aussergewöhnlicher Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M. mit vorwiegend Tagdienst.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Ruth Ott, Leiterin Personal (Adresse siehe unten). Auch vollständige Online-Bewerbungen an [ruth.ott@pilatus.ch](mailto:ruth.ott@pilatus.ch) sind willkommen.

928-544

PILATUS-BAHNEN - Hotels Bellevue & Pilatus-Kulm  
Schlossweg 1 - CH-6010 Kriens/Luzern  
Tel. +41 (0)41 329 11 11 - Fax +41 (0)41 329 11 12  
E-Mail: [infos@pilatus.ch](mailto:infos@pilatus.ch) - Internet: [www.pilatus.ch](http://www.pilatus.ch)



928-544



**Mehr erleben!**  
Kempinski  
Grand Hotel des Bains  
VIEILLE TOWN

MESSEN SIE SICH AM LIEBTESTEN AN HOHEN ANSPRÜCHEN?

Sind Sie erst dann zufrieden, wenn es auch alle Ihre Kolleginnen sind?

Dann bewerben Sie sich jetzt zur Verstärkung unserer Personalabteilung und zur Unterstützung des Director People Management als

### Assistant Director People Management (m/w)

### Human Resources Coordinator (m/w)

Wir verstehen uns als interner Dienstleister und unterstützen alle Abteilungen unseres Hauses bei der Bewältigung ihrer vielfältigen und herausfordernden Aufgaben. Unser Tätigkeitsgebiet beinhaltet das gesamte Spektrum eines modernen Personalmanagements von der Akquisition über die Personalentwicklung und -betreuung unserer Mitarbeiter, Abteilungsleiter und Bewerber. Für diese sehr interessante, abwechslungsreiche und herausfordernde Aufgabe verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung sowie über mehrjährige Berufserfahrung, die Sie sich in Personalweisen in den gehobenen Hotelbereichen angeeignet haben. Mit unseren Mitarbeiterinnen sowie externen Gesprächspartnern und Bewerbern führen Sie einen offenen Kommunikationsdialog.

Darüber hinaus sind Sie überaus engagiert, belastbar und verfügen über eine sehr gute Kommunikationsfähigkeit. Sehr gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift und idealerweise gute Italienischkenntnisse sind Voraussetzung. Organisationsvermögen sowie sehr gute PC-Anwendungskenntnisse der gängigen MS-Applikationen und für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung und freuen uns über eine persönliche Kontaktaufnahme. 1077-642

Kempinski Grand Hotel des Bains  
Kerstin Brueghagen - Director People Management  
7001 St. Moritz, Switzerland  
Tel +41 81 838 30 41  
kerstin.brueghagen@kempinski.com



www.kempinski.com

Hotel-Direktor@kempinski.com

www.kempinski.com



HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU

CH - 2520 La Neuveville

**Wir suchen folgende Mitarbeiter**

Servicefachmitarbeiter

Commis de Cuisine

Eintritt ab März / April 2009

Tel. 032 752 36 52 - info@jjrousseau.ch

1098-657



### Die besondere Herausforderung im führenden Kultur- und Seminarzentrum der Schweiz

Zurzeit wird in der Kartause Ittingen das grösste Umbau- und Renovationsvorhaben seit der Gründung der Stiftung realisiert. Die **Restaurationsräume** und das **Obere Gästehaus** werden einer kompletten Erneuerung unterzogen.

Zur Ergänzung unseres kundenorientierten Teams suchen wir auf die Hereröffnung hin ebensolche Profis, die ihren Beruf als Leidenschaft verstehen.

Ab 1. April 2009 finden Sie bei uns die **Herausforderung** als:

- Chef de Service
- Bankettleiter
- Réceptionistin
- Restaurationsfachmann/-frau
- Bankettaushilfe
- Jungkoch/Jungköchin
- Chef Entremetier
- Bäcker/Konditor
- Buffetmitarbeiterin
- Mitarbeiterin Etage/Lingerie
- Aushilfsverkäuferin Klosterladen

Neben einer einmaligen Umgebung und einem tollen Arbeitsklima bieten wir überdurchschnittliche Anstellungsbedingungen. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.kartause.ch](http://www.kartause.ch). Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung samt Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen  
Peter Mötteli, Personalchef  
CH 8532 Warth  
peter.moetteli@kartause.ch



Horwstrasse 93, 6000 Luzern

Telefon 041 310 15 84

info@schuetzenhaus-allmend.ch

www.schuetzenhaus-allmend.ch

Für unser Restaurant auf der Luzerner Allmend mit regem à la carte- und Bankettbetrieb suchen wir per 1. März 2009:

### Sous Chef

Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochausbildung, den Lehrmeisterkurs und erste Führungserfahrung als Sous Chef. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung inklusive Zeugniskopien freut sich Herr Max Thoma.

1094-604



HOTEL  
ADMIRAL

ZERMATT

Wir suchen per 1. Mai 2009 in Jahresstelle

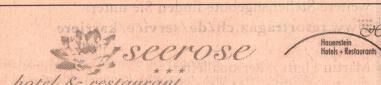
### eine Réceptionistin

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams wünschen wir uns eine dynamische, freundliche und sprachgewandte Mitarbeiterin.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL ADMIRAL  
z. Hd. Frau Karin Julien  
Matterstrasse 23  
3920 Zermatt, Schweiz  
Tel. (41) 27 966 90 00  
E-Mail: info@hotel-admiral.ch

1086-650



Für unser bekanntes Fischrestaurant mit grosser Seeterrasse direkt am Thunersee suchen wir für die Sommersaison 2009 eine(n)

Jungkoch 100 %

Servicefachangestellte 100%

Aushilfen im à la Carte Service (Teilzeit)

Officemitarbeiter/Allrounder 100%

Sie sind top motiviert und haben Freude am Gastgewerbe. Sie bringen Erfahrung und eine abgeschlossene Berufsschule mit. Wenn Ihre Muttersprache Deutsch ist (von Vorteil) und Ihnen Teamwork in einer aufgestellten Crew wichtig ist, dann sind Sie bei uns am richtigen Ort. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Seerose  
Sibylle Maegli - Geschäftsführerin  
Interlakenstrasse 87 - CH-3705 Faulensee  
Tel: 0041 (0)33 654 10 25  
info@seerose-faulensee.ch

1066-633



Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness-Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Wir suchen ab kommender Sommersaison:

**Réceptionistin / Réceptionist**

1-2 Jahre Berufserfahrung, Fremdsprachen D/E/F

**Chef de Rang**

Französisch und/oder Englisch von Vorteil

**Sous-Chef**

Mehrere Jahre Berufserfahrung

**Chef de Partie**

Entremetier / Gardemanger

Das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen genauso am Herzen wie uns. Mit Ihrer Motivation und Kreativität tragen Sie zur ständigen Verbesserung unseres Angebotes bei. Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine «aufgestellte» Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen und geregelten Arbeitszeiten gemäss L-GAV erwartet Sie die herrliche Bergwelt des Sanierlandes.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Herrn Bühler. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Doris und Jost Huber-Schärli CH-3780 Gstaad

Tel +41 (0)33 748 63 63 - [www.gstaaderhof.ch](http://www.gstaaderhof.ch)

GSTAAD

COME UP - SLOW DOWN

1084-648



Wir sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristikbranche mit gegenwärtig 57 Resorts bzw. 5'400 Appartements an sehr attraktiven Feriendestinationen.

Zur Verstärkung des kleinen Teams in unserem **Resort im Zentrum von London** (45-Wohnungen) suchen wir per Ende März 2009 oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich und menschlich versierte(n)

### Rezeptionistin / Manager on Duty

welche(r) mit Charme und Elan auch individuelle und anspruchsvolle Gästewünsche erfüllt.

**Sie bringen mit:**

- Ausbildung in der Hotellerie
- mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Stellung
- sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse, sowie gute Italienischkenntnisse
- Selbstständigkeit, Belastbarkeit und Verantwortungsbewusstsein
- gute Informatikkenntnisse (MS-Office/Hogatek)

**Wir bieten Ihnen:**

- ein kollegiales Team
- eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld
- eine Unterkunft steht Ihnen zur Verfügung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hapimag London, Frau Helene Zulauf, 23-26 Lancaster Gate, London W2 3LP / Grossbritannien, Mail: [mr.london@hapimag.com](mailto:mr.london@hapimag.com)

1061-627



**HOLIDAY**  
your sunny side of life!

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

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung

### Restaurationsfachfrau/-mann Servicemitarbeiter/in

Ihr Aufgabenbereich  
Selbständiges Führen einer Servicestation und Erstellen der täglichen Mise-en-place-Arbeiten. Dabei steht die aktive Gastbetreuung im Zentrum und bereitet Ihnen Spass. Die Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebot!

#### Was bringen Sie mit?

Neben einer abgeschlossenen Berufsschule bringen Sie Verantwortungsbewusstsein, Engagement und Motivation mit. Für Sie ist Flexibilität und das gemeinsame Arbeiten im Team eine Selbstverständlichkeit. Ihre sympathische und natürliche Art unterstützt Ihr Umgang mit den Gästen sowie mit den Mitarbeitern.

#### Kontakt

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Jana Sandhagen  
Chef de Service  
**HOTEL RESTAURANT HOLIDAY**  
Gwattstrasse 1  
3604 Thun

Telefon 033 334 67 67  
<http://www.holidaythun.ch>

1074-639



GRAND RESORT AUF DEM WEG

ZUM FÜHRENDEN RESORT EUROPAS!

Wir begegnen dem Zeitgeist der Zukunft und führen die historisch gewachsene Tradition unseres Resorts in eine neue Epoche. Die einmalige Kombination von Luxushotellerie, Gastronomie, Wohlbeing, Gesundheit, Business und Golf machen uns unverwechselbar und einzigartig. Gastfreundschaft heisst für unser motiviertes und engagiertes Team ein Mehr an Lebensqualität in einem grosszügigen Ambiente zu bieten. Durch einen Service von erlesener Aufmerksamkeit machen wir dadurch für unsere Gäste das «Hier sein ist herrlich» zum einmaligen Erlebnis. Im Moment suchen wir:

## GRAND HOTELS

Réceptionist/in	Köche Asienrestaurant
Butler	Servicefachmitarbeiter/in
Concierge	Frühstückservice- mitarbeiter/innen (Teilzeit)
Etagenportiers	Barfachmitarbeiter/in
Zimmermädchen	Officemitarbeiter
Leiterin Kinderhort	Roomservicemitarbeiter/in

## TAMINA THERME

Mitarbeiter/innen:	Saunameister/in
- Empfang/Kasse	Teamleiter/in:
- Bad-/Saunaufsicht	- Badaufsicht
- Restauration	

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung (gerne auch per mail).

Detaillierte Informationen zu aufgeführten Stellen sowie weitere Stellenangebote finden Sie unter:

[www.resortragaz.ch/de/service/karriere](http://www.resortragaz.ch/de/service/karriere)

Martin Hefti / Personalleiter  
Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22  
karriere@resortragaz.ch



Grand Resort Bad Ragaz  
7310 Bad Ragaz, Switzerland

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

GRAND HOTEL QUELLENHOF & SPA SUITES \*\*\*\*\*, GRAND HOTEL HOF RAGAZ \*\*\*\*\*, TO B., WELLBEING & SPA MEDICAL HEALTH CENTER KURSAAL BUSINESS & EVENTS GOLF; 18-HOLE PGA CHAMPIONSHIP COURSE 9-HOLE EXECUTIVE COURSE, TENNIS COURTS TAMINA THERME CASINO BAD RAGAZ

Swiss Deluxe Hotels  
PRIVATE SELECTION HOTELS  
VIRTUOSO HOTELS

1047-620



## Swiss Ski + Snowboard School Klosters

Für unsere vielseitige Unternehmung mit Ski- und Snowboardschule, Shop und Liftanlagen suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung

### Geschäftsführer/in ( 100 % Jahresstelle)

#### Ihr Aufgabenbereich

In dieser Position sind Sie verantwortlich für die operative Leitung der Ski- und Snowboardschule mit bis zu 120 Mitarbeiter/innen, Liftanlagen, Kinderland und dem Shop, welcher in unserer Hauptverkaufsstelle integriert ist.

Als kommunative, dienstleistungsorientierte Führungsperson pflegen Sie den Kontakt zu unseren Gästen, touristischen Partnern wie Tourismusorganisationen, Bergbahnen und Hotels, sowie zu unseren Mitarbeitern. Ihr hohes Qualitätsstreben, vernetztes Denken, kombiniert mit betriebswirtschaftlichem Handeln, erlaubt die kontinuierliche Weiterentwicklung des gesamten Betriebes der Swiss Ski + Snowboard School Klosters.

#### Anforderungsprofil

- Fundierte kaufmännische oder betriebswirtschaftliche Ausbildung
- Führungserfahrung in einem Dienstleistungsbetrieb
- Hohe Leistungsbereitschaft, Zielstrebigkeit und absolute Integrität
- Überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft in einem saisonal geprägten Umfeld
- Gute Sprachkenntnisse (DE) sind eine wichtige Voraussetzung

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einem faszinierenden Umfeld mit Arbeitsort in Klosters.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild) bis spätestens 9. März 2009 an:

Daniel Wegmüller, Präsident Schweizer Ski- und Snowboardschule Klosters, Landstrasse 143, CH-7250 Klosters, Tel.: 081 420 24 00; dwaegi@bluewin.ch



Justiz- und Sicherheitsdepartement

# LUZERN

#### Ein Mix aus Bewährtem und Innovativem ist Ihr Rezept!

Ihnen gelingt es, ein Team aus Personen unterschiedlicher Kulturen zu motivieren und eine positive Arbeitsatmosphäre zu schaffen. Ihr Rüstzeug: Eine gute Portion Berufserfahrung, eine solide Ausbildung und eine Menge frischer Ideen. Erfahrung imagogischen Bereich ist hilfreich. Als

### Küchenchef/in

bei der Dienststelle Militär, Zivilschutz und Justizvollzug leiten Sie im Gefängnis Grosshofen den Küchenbetrieb: von der Planung der Menüs über die Zubereitung der Mahlzeiten bis zur Begleitung der Küchenhilfen. Mehr Informationen: [www.stellen.lu.ch](http://www.stellen.lu.ch) oder im Kantonsblatt vom 14.2.2009.

[www.stellen.lu.ch](http://www.stellen.lu.ch)

1005-590



Wir sind eine gut etablierte Privatklinik für Orthopädie und Unfallchirurgie an den Standorten St. Moritz und Chur. An den lebhaften Empfang unserer Privatklinik in

St. Moritz mit viel internationaler Kundschaft suchen wir per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

### Réceptionist/in 80 – 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Patientenaufnahme, Bedienung der Telefonzentrale, Terminvergabe sowie allgemeine Sekretariats- und Administrationsaufgaben.

Einer/einem belastbaren und flexiblen Mitarbeiter/in bieten wir eine abwechslungsreiche, interessante Arbeitsstelle.

Sie haben bereits Erfahrung im Gesundheitswesen (bspw. als MPA) oder in der Hotelbranche, treten freundlich und zuvorkommend auf, sind teamfähig und behalten den Überblick auch in hektischen Situationen. Sie sind offen für Neues und bereit, unregelmäßige Arbeitseinsätze zu leisten. Mit dem PC wissen Sie routiniert umzugehen und bringen mündliche Fremdsprachenkenntnisse (I/E) mit.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau M. Horber, Leiterin Réception, unter Telefon 081 836 34 34.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Klinik Gut St. Moritz AG

Personalienst

Via Arona 34

CH-7500 St. Moritz

[personalienst@klinik-gut.ch](mailto:personalienst@klinik-gut.ch)

[www.klinik-gut.ch](http://www.klinik-gut.ch)

Member of



1073-637

### EINTRETEN UND TRÄUMEN...



HOTEL CENTRAL AM SEE  
WEGGIS

Für unser romantisches Ferienhotel mit à-la-Carte-Restaurant und Seeterrasse suchen wir noch Mitarbeiter/innen, die mit Herz und Seele im Gastgewerbe tätig sind. Unser Haus liegt direkt am Vierwaldstättersee, am Fusse der Rigi, im wunderschönen Weggis.

#### Réception

Empfangssekretärin D/E/F

Ab Mai 2009 Saison

#### Service

Chef de service D/E/F

Ab April 2009 Saison

Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F, für unser Restaurant

Ab April/Mai 2009 Saison oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F für die Betreuung unserer Hotelgäste

Ab April 2009 Saison oder nach Vereinbarung

#### Küche

Chef Saucier

Ab April/Mai 2009 Saison

Chef Entremetier

Ab April 2009 Saison

Chef Tournant

Ab April/Mai 2009 Saison

Commis de cuisine

Ab März/Mai 2009 Saison oder nach Vereinbarung

Haben Sie Lust, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen? Sind Sie flexibel und teamfähig und lieben den herzlichen Umgang mit Gästen, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Familie Stephan und Diana Meyer.

1065-631

Hotel Central am See - CH-6353 Weggis Tel. 041 392 09 09 - Fax 041 392 09 00  
E-mail: [info@central-am-see.ch](mailto:info@central-am-see.ch) - Internet: [www.central-am-see.ch](http://www.central-am-see.ch)

1096-660

**CASA TOLONE**  
RISTORANTE - VINOCA

Ristorante italiano nella bella città di LUCERNA.  
Cerchiamo per subito o data da concordare un/una  
**CUOCO/CUOCA**  
con esperienza professionale  
nella cucina MEDITERRANEA.  
Per informazioni Tel. 041 420 99 88  
o casatolone@bluewin.ch

1092-656

# Express-Stellenvermittlung

## Service de placement express

Tel. 031 370 42 79

Fax 031 370 42 23

### SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.–, während 1 Jahr für Fr. 600.– (exkl. MwSt.).

### Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine							
1	2	3	4	5	6	7	8
2741 Sous-chef/Küch	28	CH	April	D/F/I	Tessin		
2744 Koch	63	DÉ	B	sofort	D	ZH	
2745 Koch	23	CH		D/E/F	Innen-CH/ZH		
2754 Koch/Sous-chef	41	CH		D	Interlaken		
2755 Küchenchef	46	CH	Mai	D/I	AGL/UGR		
2759 Küch/Alleinkoch	39	DE	L-EG	sofort	D/E/I	LU/BE/VS/GR	
2764 Commis de cuisine	20	DE	B-EG	n.Ver.	D	Gehobene Küche	
2765 Koch/w	29	CH		D	Luzern+Umgeb.		
2766 Küchenchefin	29	CH	März	D/F	Bern+Umgeb.		
2769 Küchenhilfe	37	IT	B	sofort	D/I	T/BE-Oberl.	
2773 Pâtissière/Gardemanger	39	CH	März	D	Bern+Umgeb.		
2777 Küchenchef	46	CH	Mai	D/I	AGL/GR		
2782 Alleinkoch/Küch	61	DE	C	n.Ver.	D/E/F/I	Basel/Nordwest-CH	

Service/Service							
1	2	3	4	5	6	7	8
2740 Sef/Bardame	23	CH	April	D/E/F/I	Ausland		
2743 Keller	62	CH	sofort	D	BE/LU		
2746 Buffet/Küche/Allround.	50	CH	sofort	D	BE/LU		
2747 Sef	38	CH	sofort	D	BE		
2748 Chef de service	35	DE	B	sofort	D/E/I	OST-CH	
2749 Chef de service/Sef	39	IT	C	sofort	D/E/F/I	GR/GE	
2751 Chef de rang/Sommelier	58	IT	L	sofort	D/E/F/I	TI/GR	

### Stellenbewerbung | Candidatur

#### SUCHEN SIE EINE STELLE?

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der **htr hotel revue**. Das Insertat ist für Sie kostenlos.

### Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

(Bitte gut lesbar ausfüllen/Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:

Arbeitsbewilligung / Permis de travail:

Art des Betriebes / Type d'établissement:

Name / Nom:

Strasse / Rue:

Geburtsdatum / Date de naissance:

Telefon privat / No de téléphone privé:

Bemerkungen / Remarques:

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

Deutsch / Allemand: Französisch / Français: Italienisch / Italien: Englisch / Anglais:

(1=Muttersprache / Langue maternelle, 2=gut / bonnes, 3=mittel / moyennes, 4=wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement: Ort / Lieu:

1.

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die obigen Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date:

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden:  Ja –  Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.):  Oui –  Non

Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrons pas publier le talon dans le journal.

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:

htr hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch

### Deutsche Schweiz

### Wirtschaft zum Schützenhaus

Horwstrasse 93, 6005 Luzern  
Telefon 041 310 15 84  
info@schuetzenhaus-allmend.ch  
www.schuetzenhaus-allmend.ch

Für unser vielseitiges Restaurant auf der Luzerner Allmend, mit regem à la carte- und Bankettbetrieb, suchen wir per 1. März/1. April 2009:

### 2 Jungköche

Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus. Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Max Thoma.

1038-605



Das Restaurant im Emmental ist ein bekanntes Ausflugsziel mit gutbürgerlicher Küche!  
[www.schallenberg.ch](http://www.schallenberg.ch)

wir suchen für die Sommersaison 2009 ab April/Mai bis Oktober,

• Koch m/w mit Berufserfahrung

Auf Ihre Bewerbung oder Anruf freut sich!

Silvia Spring Berghaus Gabelspitz

Schallenberg 3537 Eggwil

Tel. 034 491 16 12

1078-644



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 2009 ab 15. Mai oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

- ✓ Direktionssekretär/Assistant
- ✓ Receptionsmitarbeiter
- ✓ Nachtportier-Ablöse 40%
- ✓ Servicemitarbeiter
- ✓ Barmitarbeiter
- ✓ Servicepraktikanten (Schw. Hotelfachschule)
- ✓ Buffetdame
- ✓ Küchenpraktikanten (Schw. Hotelfachschule)
- ✓ Zimmermädchen
- ✓ Etagenportier/Chauffeur

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Zeugnissen.



Crystal Hotel  
c/o Personalbüro, Frau R. Schwarz  
Via Traumter Piazzas 1  
7500 St. Moritz  
Tel. 081 836 26 26, Fax 081 836 27 21  
[administration/crystalhotel.ch](http://administration/crystalhotel.ch)  
www.crystalhotel.ch

1069-634

### Zur Neueröffnung

der idyllisch gelegenen

### PINTE DE MEYRIEZ

am schönen Murtensee

suchen wir zwei junge

### Chef de partie

sowie jungen

### Servicefachangestellten

Fachabschluss sowie Erfahrungen in einem Gault-Millau-Restaurant sind unbedingt erforderlich.

Eintritt ab April 2009 oder nach Vereinbarung.

Für weitere Informationen melden Sie sich bitte bei:

• Herrn John Harper  
Marzillistrasse 22a, 3005 Bern  
Tel. 076 372 68 34

oder senden Sie Ihre Unterlagen per E-Mail an: [harper@sunrise.ch](mailto:harper@sunrise.ch)

1041-606

### INTERLAKEN



Wir suchen per April oder nach Vereinbarung

### Servicefachangestellte/r mit Erfahrung

### Koch / Köchin kreativ und selbstständig

### Hilfskoch / Officemitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Café de Paris, 3800 Interlaken  
Alex Auderset, Marktplatz 14  
tel 033 821 69 10

922-530



### Lieben Sie Menschen?

Ein \*\*\*Hotel mit 120 Betten, ein Alters- und Pflegeheim mit 95 Bewohnenden und 60 Mietwohnungen - das vielseitige Zentrum der Evangelisch-methodistischen Kirche in Interlaken.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

### 1. Receptionist/ 1. Receptionistin

Sie haben Erfahrung an Reception, in der Seminar- und Bankettorganisation und in der Ausbildung von Lernenden.

Sie können unsere Gäste auch auf englisch und französisch freundlich beraten.

Sie arbeiten gerne im Team und haben Freude am lebhaften Kontakt mit jungen und alten Menschen. Sie sind belastbar und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick.

1063-629

Dann sind Sie bei uns richtig!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis am 6. März. Bei Fragen senden Sie sich an Markus Hari,

Tel. 033 828 88 15, m.hari@artos.ch

Zentrum Artos, Alpenstr. 45, 3800 Interlaken



Per il nostro albergo\*\*\*\*, a 5 km da Lugano  
Per completare la nostra brigata di cucina cerchiamo

### PASTICCERE

per occupazione stagionale con esperienza in alberghi di analoga categoria.

Le candidature con curriculum vitae sono da inviare al seguente indirizzo:

Hotel CADRO PANORAMICA  
Via Dassone 4, 6965 Cadro

1001-588

Lugano-Rovio-Ticino  
Albergo di 3 stelle situato a SUD di Lugano, cerca collaboratori motivati e preparati per la stagione 2009 marzo/aprile-ottobre

Cucina: Chef souisse Cuoco partita

Servizio: Praticante sala/cucina Etage: Ragazze al pian/ lavandaia

Diversi: Lavapiatti-tuttufare Stagiere per sala-cameriere-ufficio

Le candidature corredate da curriculum vitae, certificati e foto sono da inviare a Park-Hotel Rovio\*\*\*\*, 6821 Rovio  
Tel. 091 649 73 72 / Fax 091 649 79 63  
[www.parkhotelrovio.ch](http://www.parkhotelrovio.ch)

1028-600



Ab ca. Mitte April sind noch folgende Stellen offen:

FRONT OFFICE MITARBEITER/IN SERVICE MITARBEITER/IN

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

CONTINENTAL PARKHOTEL

Edgar Fashind  
Via Basilea 28  
CH-6900 Lugano

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

1010-594

### PUTZFRAU GESUCHT

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb (bis 80 Stellen%) in fest zugeteilten Privatwohnungen die Putzarbeit erledigt. Wenn Sie in der Woche 3 Stunden oder mehr Zeit haben, und Ihnen das Putzen einer Wohnung Spass macht, dann schreiben Sie uns: 271-160  
[PUTZFRAUENVERMITTLUNG.CH AG](http://PUTZFRAUENVERMITTLUNG.CH AG)  
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich

1069-634



Ab März/April 2009 ist folgende Stelle offen:

### Front Office Mitarbeiter/in

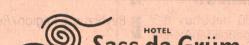
Bewerbungen bitte an:

Hotel&Hostel Montarina  
Bernadette Heinrich  
Via Montarina 1

6900 Lugano

[www.montarina.ch](http://www.montarina.ch)  
[info@montarina.ch](mailto:info@montarina.ch)

1011-595



Lust auf eine Sommersaison 2009 im Tessin???

Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastaniengewald an einem «Ort der Kraft» über dem Lago Maggiore. Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 09 (Anf. April bis Anf. Nov.)

### - KOCH (m/w)

Begeisterter Koch, der seinen Ideen und der Kreativität freien Lauf lassen möchte und die vegetarische Vollwertküche schon kennt oder besser kennenlernen möchte.

### - Serviceangestellte (m/w)

selbstständig und einsatzbereit.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegalem Team, mit regelmässigen, interessanten Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:

Hotel Sass da Grüm \*\*\* «Unique»  
Gabriella Mettler und Stefan Büschli  
6575 San Nazzaro  
Tel. 091 785 21 71  
[www.sassdagrum.ch](http://www.sassdagrum.ch)  
[info@sassdagrum.ch](mailto:info@sassdagrum.ch)

1090-654

### Sommersaison im Tessin

Osteria della Posta, 6827 Brusino Arsizio. Direkt am Lagonsee

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2009, Mai bis Ende Oktober

### eine/n Servicefach- angestellte/n

und

### einen Commis de cuisine

Italienische Grundkenntnisse im Service sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Rico Rapelli

Osteria della Posta  
Lungolago  
6827 Brusino Arsizio  
Tel. 091 980 24 80

Siamo situati nel nucleo di Ascona, disponiamo di 70 posti all'interno, 90 posti nel magnifico giardino e offriamo una cucina italiana.

Per potenziare il nostro giovane e dinamico team cerchiamo per la prossima stagione estiva a partire dal 1 aprile o data da convenire

### Cuoco tourant

professionale, giovane, flessibile, motivato, con capacità di sostituire 1 chef.

Aspettiamo con piacere la vostra candidatura completa di C.V., foto e copie dei certificati.

Antico Ristorante Borromeo

Bruno & Isolino Iacomini,  
Via Collegio 16, 6612 Ascona  
1066-630

1066-630



Parkhotel Brenscino

BRISSAGO

L'addio non è facile partire

Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt

L'endroit qu'il n'est pas facile de quitter!

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeiterin/d, die/der ihren/seinen Beruf liebt, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison Mitte März bis ca. 5. November 2009 zu besetzen:

### • Réceptionist/in D/F/I mit Hotelerfahrung

### • Hilfs-Gouvernante Hofs

### • Chef de rang D/I/F, für à la carte und Saal

### • Commis de rang D/F, für Saal

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin  
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago  
Tel. 091 786 81 11, Fax 091 793 40 56  
[www.brenscino.ch](http://www.brenscino.ch)

1072-638



Das Hotel Tamaro ist ein traditionsreicher Familienbetrieb, wunderschön an der Seepromenade von Ascona gelegen.

Für die Saison 2009 per 15. März oder nach Vereinbarung suchen wir:

### - Servicemitarbeiterin (mehrsprachig)

### - Koch

Gefordert werden nebst Fachwissen auch Einsatzbereitschaft und Flexibilität.

Interessiert? Dann senden Sie noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Familie Witzig, Hotel Tamaro, Piazza Motta, 6612 Ascona  
[info@hotel-tamaro.ch](mailto:info@hotel-tamaro.ch)

1081-645

### Hotel Cacciatori Cademario Ticino

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

Für unser Hotel & Spa **\*\*\*\*\*S** mit bekanntem Spezialitätenrestaurant (13 Punkte Gault Millau) ob Lugano suchen wir ab April bis Ende Oktober:

### Koch / Chef Tournant

### Servicemitarbeiter/in

### Commis de rang

### Receptionistin d/i/

### Receptionspraktiantin

### Office/Küchenbursche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Fam. A. Erni Hotel Cacciatori 6936 Cademario

E-mail: [erni@hotelcacciatori.ch](mailto:erni@hotelcacciatori.ch)

Tel. 091 605 22 36, Fax. 091 604 58 37

1059-625

**Suisse romande**

**HOTEL VICTORIA À GLION**

Hôtel 4 étoiles sup - membre Relais & Châteaux  
cherche

**ASSISTANT/E DE DIRECTION / CHEF RÉCEPTION**

sachant faire également preuve d'initiatives  
au bénéfice d'une formation hôtelière complète permettant d'être à l'aise

- direction de la réception
- gestion de l'hébergement 80 lits
- relation avec la clientèle habituée à un service de qualité
- promotion publicitaire
- Relations avec agences
- organisation de séminaires et banquets
- maîtriser système "Fidelio"

Entrée en fonction à convenir.

Offres complètes avec photographie à faire parvenir à Anton MITTERMAIR, Hôtel Victoria, 1823 Glion.

1042-607

**Restaurant à Montreux**  
cherche  
**un Chef de rang**  
**un Commis de cuisine**  
**une Fille de buffet**

Sans permis s'abstenir.

Faire offres sous chiffre:  
H156-790613, à Publicitas SA, case postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.  
1008-593

**Stellenvermittlung**



**DOMINO GASTRO**  
Personal - Vertraut  
www.dominogastro.ch  
Tel. 055 415 52 80  
personal@dominogastro.ch  
für Bewerber kostenlos.

**BRITISCH KOLUMBIEN**  
**KANADA**

Für unseren, an einem idyllischen See gelegenen Resort (www.ten-ee-ah.bc.ca) mit einem 4-Stern-Hotel/Restaurant-Betrieb, eigenen Wanderwegen, Reitpferden, Booten, Mountainbikes und Wassersportzeugen, suchen wir für die Sommersaison 2009 eine(n) kreative(n), selbstständige(n)

**Koch oder Köchin**

Der/Die ideale Bewerber/in sollte über eine abgeschlossene Kochlehre sowie Berufserfahrung verfügen. Teamfähigkeit und gute Umgangsformen einer anspruchsvollen Kundschaft gegenüber gehören zum Selbstverständnis.

Wenn Sie zwischen 20 und 32 Jahre jung sind und gerne die Verantwortung über einen ganzen Küchenbereich übernehmen möchten, so bietet sich hier eine ausgezeichnete Gelegenheit berufliches Weiterkommen und Freizeitvergnügen ideal miteinander zu verbinden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Ten-ee-ah Wilderness Resort Ltd.  
Swiss Representative Office  
Haldenstrasse 42  
CH-8173 NEERACH

E-Mail: w.buser@swissonline.ch

996-585

**BÜRO METRO**  
seit 1948 für Ausland- & Schiffstellen  
zuständig!

Ihre ersten Ausländerfahrten in  
England, Schottland, Irland,  
Kanalseln:

Für kommende Saison suchen wir  
Commis- bis Chef de Parties (m/f)  
Servicefachleute  
Receptionist/innen

**Kreuzfahrtschiffe** \*\*\*\*

Senior Sous Chef

**Vietnam**

**Restaurant Manager m/f**

STELLENVERMITTLUNG & BERATUNGS-

BÜRO METRO

Thurgauerstrasse 111 CH 8152 Gattbrugg  
Tel: +41 44 201 41 10 buerometro@bluewin.ch

# Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

[www.jobs.htr.ch](http://www.jobs.htr.ch)

**htr hotel revue**

**IMPRINT**

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

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotelieruisse, 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: Elsbeth 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, Della Piscopo, Patricia Nobs Wyss

E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch) / [www.jobs.htr.ch](http://www.jobs.htr.ch)

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote /annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50,-, 2 Wo. Fr. 70,-, 1 Mt. Fr. 100,- (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30,-

Termine:

– Ausgabe

Nr. 9/2009

Nr. 10/2009

Nr. 11/2009

Nr. 12/2009

– Erscheint

26. 2. 2009

5. 3. 2009

12. 3. 2009

19. 3. 2009

– Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr

23. 2. 2009

2. 3. 2009

9. 3. 2009

16. 3. 2009

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

WEMF-begläubigt 2007/08 / contrôlé REMP 2007/08, verkauftre Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratistaufage / tirage gratuit: 1289 (Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

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

# Mit einem einzigen Telefon 18 Franken sparen? Das sind ja ganz neue Seiten!

Bestellen Sie jetzt ein Schnupperabo der rundum neuen  
htr hotel revue und zahlen Sie für 10 Wochen inspirierenden  
Journalismus und aktuelle Stellenangebote nur gerade  
Fr. 25.– statt Fr. 43.–. Sie sparen mit jeder Ausgabe Fr. 1.80  
gegenüber dem Einzelverkauf. Am besten noch heute anrufen:

**Telefon 031 740 97 93, [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch).**

**[www.htr.ch](http://www.htr.ch)**

**htr hotel revue**

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Wöchentlich mit Stellenangeboten