

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>

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 8 / 19. Februar 2009

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastrojobs – ganze Schweiz



GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

jobs online
www.luzern-hotels.ch



Luzern
Hotellerverband Luzern Association

**GASTRO SUISSE
JOB SERVICE**

SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR SUCHEN?
Fachprofis für
Service und Küche
Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service

Bumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 577 55 95
Fax 044 577 55 90, E-Mail: jobservice@gastro Suisse.ch
www.gastro Suisse.ch/jobservice.ch

**Hoteldirektorin
gefunden**
htr stellenrevue

Online unter
www.jobs.htr.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	2-4
Deutsche Schweiz	2-8
Svizzera italiana	8
International	9
Stellengesuche	9
Suisse romande	9
Marché international	9
Demandes d'emploi	9

Hotel & Gastro formation

by
Hotel & Gastro Union Zürich
CAETER VERBAND ZÜRICH
Zürcher Hoteller

Das Ausbildungszentrum Wädenswil ist Ort der überbetrieblichen Kurse (ÜK). Alle Lehrlinge in den Bereichen Küche, Restauration und Hotellerie vertiefen hier die Grundlagen ihres Handwerks. Dazu führen unsere Instruktorinnen und Instrukturen jährlich 150 Tageskurse für über 1650 Lehrlinge durch. Unser lehrhaftes WäBi sucht auf April 2009 (oder nach Übereinkunft) im Hauptamt einen

Geschäftsführer (m/w)

mit mindestens 40 Jahren Lebenserfahrung.

Wenn Sie die MS-Office-Palette sowie Access tatsächlich beherrschen, bewältigen Sie die ganze Kursadministration ohne Stress. Ihr Verständnis von Dienstleistung schliesst auch häufige einfache administrative Routinearbeiten mit ein. Mit Ihrem Organisationstalent sichern Sie reibungslose Abläufe. Ihre Erfahrung und Intuition lassen Sie sicher entscheiden, wo es das verständnisvolle Gespräch braucht und wo ein klares, abschliessendes Wort. Den richtigen Ton im Umgang mit Lehrlingen, Lehrpersonen, Lehrbetrieben und Ämtern finden Sie leicht, nicht zuletzt, weil Sie selber in unserer Branche den wesentlichen Teil Ihrer Lehr-, Wander- und Erfolgsjahre verbracht haben.

Belegen Ihre Arbeitszeugnisse und Referenzen, dass Sie ein Organisations-talent sind und dass Sie Ihre Energie effizient für das Problemlösen einsetzen? – Dann sind wir an Ihrer Bewerbung sehr interessiert. Mehr Informationen gibt Ihnen gerne Frau Elisabeth Spycher. Senden Sie Ihr Dossier bitte bis zum 28. Februar 2009 an Hotel & Gastro formation Zürich, Ausbildungszentrum WäBi, z.Hd. Frau E. Spycher, Seestrasse 69, 8820 Wädenswil. Wir danken Ihnen für Ihr Interesse.

930-545

Einzigartig: Privater Aperitif an Bord der Yacht des Hotels...

...oder relaxen am eigenen Strand! Sie kombinieren richtig: Die fantastische See Lage – absolut ruhig und doch nur wenige Gehminuten ins Zentrum der City resp. nur einen Katzensprung zu einer der grössten CH-Metropolen – ist ein echter USP. Die exklusiven Deluxe-Zimmer und wunderschönen Suiten mit Seesicht – von Designern mit viel Liebe zum Detail gestaltet – suchen ihre Gleichgesinnten. Die eleganten F & B-Outlets auf hohem Niveau ziehen Gourmets von weither an! Fühlen Sie sich ebenfalls angezogen? Dann sollten Sie dieses Bijou möglichst rasch kennenlernen.

Dank perfektem Dienstleistungsmix, idyllischer Lage, hohem Bekanntheitsgrad und zauberhaftem Ambiente hat sich dieses kleinere Unternehmen bestens im Markt etabliert. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Eine starke Persönlichkeit «Typ Gastgeber». Mit feinem Gespür für Kundenbedürfnisse und dem «Blick für das Ganze» stellen Sie die hohen Ansprüche an Qualität und Wirtschaftlichkeit sicher. Entsprechend grosszügig geplante Investitionen zur weiteren Optimierung und Vergrößerung der Infrastruktur bilden die Grundlage dazu.

Hoteldirektorin / Hoteldirektor

für ein aussergewöhnlich charmantes Boutique-Hotel 5-Sterne

Für diese spannende und langfristig angelegte «Hands-On» Manager Position benötigen Sie einen Leistungsausweis als Direktor oder Vizedirektor; vorzugsweise mit den Schwerpunkten Marketing & Rooms Division. Aber auch in Sachen HR, Admin & Finance können Sie jederzeit Akzente setzen. Idealerweise sind Sie vertraut mit Umbauten/Neueröffnungen. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch: D/F/E sind ein absolutes Must.

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, kommunizieren brillant auf allen Ebenen und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Wenn Sie eine ganzheitliche Herausforderung suchen und betriebswirtschaftlich auf der Höhe sind, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf. Falls Sie Randzeiten bevorzugt bzw. ausserhalb der Büroöffnungszeiten anrufen möchten, erreichen Sie mich auf Mobile +41 79 402 53 00

Ralf-Ansgar Schäfer

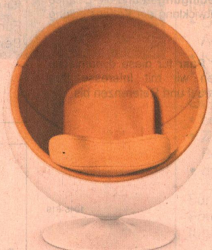
SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

1025-998

Koch&Partner Personalberatung

Wir bringen Sie auf
den richtigen Sessel



Unser Kunde besitzt einen der renommiertesten und angesagtesten Discotheken/Nachtclubs in der Schweiz. Für diesen einmaligen und traditionsreichen Club im Herzen von Zürich suchen wir eine Person mit gewinnender Ausstrahlung und guten Umgangsformen als

Geschäftsführer/-in Discothek/Nachtclub

Sie haben die nötigen Kontakte und kennen sich in dieser Branche aus, um erfolgreich den Club zu betreuen, sowie Events innovativ, kreativ und eigenständig planen und durchführen zu können. Sie kümmern sich um die Gäste, sorgen für deren Wohlbefinden und können dank Ihrer Erfahrung und Ihren Ideen den Mitgliedern etwas Aussergewöhnliches bieten. Das Organisieren von Anlässen und das Sicherstellen deren reibungslosen Ablaufs stehen hier im Vordergrund. Diverse administrative Aufgaben wie Einteilung der Mitarbeiter, Werbung, Planung der Getränkekarte, Gewährleistung der genauen Abrechnung usw. gehört ebenso zu Ihrem Aufgabenbereich.

Sie sind eine Person mit Fachausbildung oder einigen Jahren Erfahrung in der Führung eines Clubs oder einer Bar. Kenntnisse in der Mitarbeiterführung sind unabdingbar. Sie haben ein seriöses und souveränes Auftreten, gute Umgangsformen, eine gewinnende Ausstrahlung sowie Ideen, damit dieser Member Club seiner gehobenen Klientel auch weiterhin ein exklusives und internationales Programm anbieten kann.

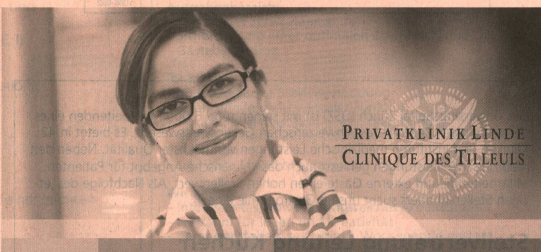
Weitere Angaben machen wir Ihnen gerne in einem ausführlichen Gespräch. Ihre Unterlagen richten Sie bitte per E-Mail an admin@koch-personal.ch. Für weitere Fragen steht Ihnen Frau Katharina Koch oder Herr Oliver Koch gerne zur Verfügung.

Unsere langjährige Erfahrung macht den Unterschied

Koch&Partner - admin@koch-personal.ch - Universitätstrasse 69b - 8033 Zürich

044 364 38 00 - www.koch-personal.ch

1007-562



PRIVATKLINIK LINDE
CLINIQUE DES TILLEULS

Als Mitglied der Swiss Leading Hospitals ist die Klinik Linde ein im Belegarztsystem geführtes Privatspital mit 100 Betten und einer medizinischen Infrastruktur auf höchstem Niveau.

Wir suchen per 1. März 2009 oder nach Vereinbarung eine

Leiterin Restauration 100%

Als Kadermitglied übernehmen Sie die Führungs- und Organisationsverantwortung des Teilbereichs Restauration auf den Etagen und im Klinikrestaurant mit ca. 30 Mitarbeitern. Weiter koordinieren Sie interne und externe Anlässe und betreuen die Auszubildenden in Ihrem Bereich.

Mit Ihrer Fachkompetenz und Führungserfahrung leiten Sie im Kaderteam einen wichtigen Teilbereich der gesamten Dienstleistungen unserer Spitalinfrastruktur. Durch die Leiterin Hotellerie koordiniert, erreichen Sie mit Ihrem Team eine hoch qualifizierte Dienstleistung für unsere Patienten und Gäste. Als Persönlichkeit mit repräsentativen Aufgaben haben Sie das «Flair» sowie die entsprechenden Umgangsformen für einen gehobenen Service und eine kundenorientierte Dienstleistung.

Sie haben einen Abschluss als diplomierte Hoteliere/Restauratrice HF, sind kommunikativ, flexibel und haben eine selbständige, innovative Arbeitsweise. Zudem können Sie sich in Deutsch oder Französisch flüssig unterhalten und bringen sehr gute Kenntnisse in anderer Sprache mit.

Bei uns erwarten Sie attraktive Anstellungsbedingungen in einem innovativen, dynamischen und unabhängigen Privatspital. Zudem haben Sie die Möglichkeiten, neue Projekte und Ideen umzusetzen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Renata Varkas, Leitung Hotellerie, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Telefon 032 366 42 85.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Frau Anja Landert, Human Resources, Klinik Linde AG, Blumenrain 105, 2503 Biel/Bienne
www.kliniklinde.ch

Member of
THE SWISS
LEADING
HOSPITALS

Best in class

Der Zukunft einen Schritt voraus.

957-560

APRICON

Ihr Partner in Tourismus und Dienstleistungsunternehmen

Für ein bestens eingeführtes italienisches Restaurant in Luzern suche ich 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, Geschäftsleute.**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 Ihren 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 Konzepts.

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 1067-632

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

Chef Saucier / Sous-chef

Sind Sie begeisterter Koch, dynamisch und kreativ? Kennen 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

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 Ihren 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 Gastronomiechef 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 integrierte 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 Spósito, Schmeltzbergstrasse 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

1067-624

Aelggialp
BERGGASTHAUS

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 Gartenrasse (100 Sitzplätze), dem einzigartigen 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 einen

Pächter/in

ab Mai 2009 (Saison jeweils Mai bis Oktober)

Sie bringen Berufserfahrung mit und wollen nun endlich einen 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 verheissen 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, 8061 Samen 1
office@j4s.ch Tel. ++41 (0)33 221 71 72 1095-659Wallis
Quelle der AlpenIm 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 Gastgeber-Paar. Idealerweise zwischen 30 und 50 Jahren. Eine Feriensiedlung mit rund 1200 Belegungswochen und ein spannendes Umfeld erwartet 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** rundet Ihr Anforderungsprofil ab. Die Nähe zu Skisport und Tourismus sowie **Teamfähigkeit** und Freude am Umgang mit Menschen sind wichtige Grundvoraussetzungen. Sie sind sich an **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. **Zeitgemässe Anstellungsbedingungen** und die Chance sowohl die persönliche als auch die Entwicklung der Feriensiedlung weiter positiv voranzutreiben.**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**Tina Müller
Standstrasse 8 / Postfach / 3000 Bern 22
Telefon 031 340 66 29
tina.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 Thai-Küche (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 1079-643Viel Interessantes finden Sie auch unter www.laudinella.ch**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&B-Verantwortliche/n**

Sie verfügen über eine umfassende Ausbildung in der Gastronomie und sind bereits schon F&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&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 Jahrestelle. Eintritt ab Mai 2009 oder nach Vereinbarung.

Erste Eindrücke vom Hotel Belvédère erhalten Sie auf unserer Homepage: www.belvederescuol.ch

Bewerbungen mit Foto an: Sandy Lindemann, Stv. Direktorin, Hotel Belvédère, CH-7550 Scuol/Schweiz, Tel. +41 81 861 06 06

E-Mail: s.lindemann@belvederescuol.ch 1043-608**BELVEDERE**
SCUOL - ENGADIN *******PAPAJOE'S**
RESTAURANT & BAR

Für unser Papa Joe's American Restaurant & 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 Berufsausbildung 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: 1060-626

Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar

Mr Marco Caliaro, Schiffhalden 18, 8001 Zürich

Telefon 044 269 88 88

www.papajoes.ch • papajoes.zurich@gastag.chBadehotel ***
BELVAIR
Scuol - Engadin

Das Badehotel Belvairst 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 Südseite sowie direktem Zugang zum Gesundheits- und Erlebnisbad Engadin Bad Scuol. Das Badehotel Belvairst liegt zentral und trotzdem ruhig und hat eine überdurchschnittliche Auslastung. Es ist eines der führenden Dreiersterne-Hotels im ganzen Unterengadin. Das Restaurant (80 Sitzplätze) mit Sonnenterrasse (60 Plätze) steht sowohl unseren Hausgästen 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&B suchen wir per Juni 2009 eine/n

Betriebsassistenten/-in**Wir bieten:**

- Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Ein junges Team
- Selbstständigkeit, Verantwortung und klare Kompetenzen
- Regelmässige betriebliche 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 fröhliche Persönlichkeit
- Fundierte PC-Kenntnisse
- Fremdsprachen (E, I)
- Idealerweise 24-30 Jahre

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

Badehotel Belvairst, Herr Angelo Rausa, CH-7550 Scuol
direktion@belvairst.ch / 081 861 25 00 / www.belvairst.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 Imprime. 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 Anwendersoftware 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

Arosa

Für die Betriebsführung und Überwachung eines Beherbergungsbetriebes suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung

Betriebsleiter oder Betriebsleiterin

Unser Betrieb liegt im Ferienort Arosa im Kanton Graubünden.

Der Betrieb versteht sich als Ort der Begegnung für Familien, Jugendliche, Einzelreisende und Kursbesucher. Der Betrieb wird nach klar strukturierten Richtlinien und Grundsätzen geführt. Die Einarbeitung der Betreuung ist gewährleistet.

Was erwartet Sie:

- Der Betrieb ist ein Zweisaisonbetrieb Sommer und Winter
- Er besteht aus 130 Betten, Lounge/Bar, Restauration, Sauna
- Der Verkauf wird zentral geführt über eine Verkaufszentrale
- Eine 3-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung
- Mitarbeiterzimmer sind vorhanden
- Entlohnung der Verantwortung entsprechend

Was erwarten wir von Ihnen:

- Sie haben Sinn und Geist für junge Gäste
- Erfahrung in der Gastronomie ist ein Muss
- Ihre Kochkenntnisse lassen sich zeigen
- Auf Ihre Englischkenntnisse können sich Ihre Gäste verlassen
- Ihr Einsatzwille ist wirklich gefordert

Fühlen Sie sich von der ausgeschriebenen Stelle angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen, Handschriftprobe und Foto. Diskretion ist selbstverständlich.

Anschrift: Waldhotel AG, Verwaltung
Tobelstrasse
7050 Arosa

920-537

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
- Gute Kenntnisse der Schweizer und französischen Küche
- Kosten- und Qualitätsbewusstsein
- Erfahrung in der Ausbildung von Lernenden

Ihre Aufgaben:

- Die operative Leitung des Tagesgeschäfts
- Menü- und Speisekartenerstellung
- 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
- Geregelter 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-Schärfli CH-3780 Gstaad
Tel. +41 33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch

GSTAAD
COME UP - SLOW DOWN

1085-649

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 Ausbildungsplätze. 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 Fützi, 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.

F&B VERANTWORTLICHER IM BIERHÜBELI BERN

Das Bierhübeli ist ein renommiertes Konzert- und Kulturlokal in Bern und sucht nach Vereinbarung einen F&B-Verantwortlichen.

Zu den Hauptaufgaben der 100%-Stelle gehören unter anderem die Personalplanung, die Hauptverantwortung für einen einwandfreien Ablauf des F&B-Betriebes während Konzerten und Parties, Support bei Planung von Kundenevents, optimale Verwaltung des Getränkelagers, sowie die Kontrolle und nachhaltige Qualitätssicherung des gesamten F&B-Bereiches.

Sie verfügen über mehrjährige F&B-Erfahrung, sind innovativ, belastbar, flexibel und der Umgang mit Menschen bereitet Ihnen Freude. Verantwortungsbewusstsein und Durchsetzungsvermögen gehören zu Ihren Stärken und unkonventionelle Arbeitszeiten stellen für Sie kein Problem dar. Zudem ist Musik eine grosse Leidenschaft von Ihnen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

So senden Sie Ihre komplette Bewerbung an:
APPALOOZA productions GmbH, Simon Haldemann
Weyermannsstrasse 28, P.O. Box 260, 3000 Bern 5

1094-658

SV

catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfield 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 mit 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
1089-653

GRÜNHALDE / 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, www.gruenhalde.ch 995-584



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 Stationenerfahrung, perfektes Deutsch, 2. Sprache mündlich (engl. o. franz.), flexibler, freundlicher Teamplayer.

Wir sind an einzigartiger Lage am Rheinflall gelegen und betreuen einen breitgefächerten Gästemix. Als ISO-zertifiziertes Unternehmen verbessern wir laufend unsere Sach- und Dienstleistungen. Der Gastnutzen ist dabei der Massstab unserer Leistung. Ihre aussagekräftige, komplette Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

Park am Rheinflall... CH-8212 Neuhausen
Johannes Meyer... dipl. Hôteleur SHV/VDH
Telefon... +41 (0)52 672 18 21
Mail... info@park-rheinflall.ch
HP... www.park-rheinflall.ch



1091-655

Brienz Rothorn Bahn AG
Hotel Rothorn Kulm
Postfach, CH-3855 Brienz
Tel. +41 33 952 21 11

BRIENZROTHORNBahn

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 Auskünfte steht Ihnen unser Geschäftsführer, Herr Peter Bieri, gerne zur Verfügung.
Tel. +41 41 488 14 20
e-mail: peter.bieri@bluewin.ch

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

DLZ
SUMISWALD
www.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 Spitex 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 Zusatzbildung 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!

BERGBAHNEN • HOTELS • KONGRESSE
STEILSTE ZAHNRADBAHN DER WELT

PILATUS
LUZERN

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- & Gastronomieteams 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/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 Selbständigkeit 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 vorwiegender 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 sind willkommen.

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 • Internet: www.pilatus.ch



Mehr erleben!

5 Sterne - nur persönlich

MESSEN SIE SICH AM LIEBSTEN 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 im Personalwesen in der gehobenen Hotellerie angeeignet haben. Mit unseren Mitarbeiterinnen sowie externen Geschäftspartnern und Bewerbern führen Sie einen offenen kommunikativen Dialog.

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-Anwendungkenntnisse der gängigen MS-Applikationen sind 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 Brüggeghagen - Director People Management
7000 St. Moritz, Schweiz
Tel. +41 81 838 30 41
kerstin.brueggeghagen@kempinski.com



Du Lac

Hotel Du Lac in Merligen

sucht für lange Sommersaison auf 1. April bis 31. Oktober 2009 in kleine Küchenbrigade einen

Jungkoch und Hilfskoch (Casserolier)

Bitte bewerben Sie sich bei
Herrn Jürgen Schlager (Küchenchef)
Telefon +41 33 853 18 17
info@dulac-merligen.ch

Hotel Du Lac
3658 Merligen am Thunersee
Telefon 033 251 3731 • info@dulac-merligen.ch

HOLIDAY

Das Hotel Holiday ist das ***-Standard-Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 57 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** eine

Réceptionistin (100%)

Ihre Hauptaufgaben:

Die Kundenzufriedenheit ist unser oberstes Gebot. Allgemeine Arbeiten im Front- und Back-Office-Bereich wie check-in, check-out und Erstellen von Offerten und Bestätigungen gehören zu Ihrem Hauptaufgabenbereich. Kenntnisse mit dem Fidelio-Hotelprogramm sind von Vorteil.

Ihr Profil: Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau. Sie sind eine flexible, junge und aufgeschlossene Persönlichkeit. Für Sie ist ein gepflegtes Erscheinungsbild und sehr gute Umgangsformen selbstverständlich. Sie sind teamfähig, engagiert und verantwortungsbewusst, dies setzen wir voraus. Fremdsprachen wie Englisch und Französisch sind von Vorteil.

Ihre sympathische Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Claudia Wunsch
Chef de Réception
HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
Gwattstrasse 1
3604 Thun
Telefon 033 334 67 67

TESTUZ



Unsere Weinhersteller- und -handelsfirma mit 50 Personen befindet sich direkt am Genfersee, in der Nähe von Lausanne. Für unsere Verkaufabteilung suchen wir eine/n

AUSSENDIENSTMITARBEITER/IN 100% Region: Zürich Stadt und Agglomeration

Ihre Aufgaben:

- Aktiver Verkauf unserer Produkte an Gastronomiebetriebe
- Beratung und Betreuung der bestehenden Kundschaft
- Akquisition von Neukundschaft
- Aufnahme von Bestellungen und deren Weiterleitung
- Vorstellung neuer Produkte und Promotionen
- Erstellung von Rapporten und Nachführung der Kundenkartei
- Zahlungseingangskontrolle der zugeteilten Kunden
- Unterstützung Organisation von Kundenevents

Ihr Profil:

- Hotelfachschule und Berufserfahrung im Verkaufsaussendienst
- Wein- und Branchenkenntnisse
- MS-Office-Kenntnisse
- Teamplayer sowie Einzelkämpfer
- Verkaufstalent mit Überzeugungskraft und Verhandlungsgeschick
- Eigenverantwortliche, ehrgeizige, initiative und flexible Persönlichkeit
- Selbstsicheres Auftreten, gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Fahrausweis

Wir offerieren Ihnen eine spezifische Einführung sowie eine spannende Herausforderung in einem dynamischen Familienbetrieb mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen!

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung
Gehalt: zu diskutieren

Gerne erwartet Frau Mélanie Carrard Ihr komplettes Dossier mit Lebenslauf, Foto und Motivationsschreiben: Madame Mélanie Carrard, Jean & Pierre Testuz SA, Le Treytorrens, 1096 Cully, Tel. 021 799 99 37
E-Mail: melanie.carrard@testuz.ch

1030-602

GISSBACH

Mit Ihnen gemeinsam möchten wir einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchenschloss am Brienzsee erleben!

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2009 suchen wir:

Réceptionspraktikant/in (D/F/E)
von Schweizer Hotelfachschulen

Chef de Service (D/F/E)
Erfahrene Gastro-Persönlichkeit mit Organisationstalent und Führungserfahrung
Service-EinsteigerInnen
ServicepraktikantInnen
von Schweizer Hotelfachschulen

Chefs de partie
Saucier, Entremetier, Gardemanger, Pâtissier, Tournant
Demi-Chefs de Partie
Commis de cuisine
Mitarbeiterkoch/-köchin
für 110 Angestellte
KüchenpraktikantInnen
von Schweizer Hotelfachschulen

Portier und Zimmermädchen
Deutsch sprechend

Genauere Stellenbeschreibungen finden Sie unter www.giessbach.ch/Kontakt/Info/Stellenanzeigen

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen • Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse • Hotelbar «La Cascade» Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen • Bankettsaal mit 100 Personen • 250 Personen • 22ha parkähnlicher Umschung, Naturschwimmbad, Tennisplatz • Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffstation

Grandhotel Giessbach ****, CH-3855 Brienz
Susanne Crillovich-Cocaglia, Leitung Personalwesen
Tel. +41 (0) 33 952 25 25 Fax +41 (0) 33 952 25 30
personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

1029-601



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

1093-857



AESKULAP KLINIK
Ärztliche Ganzheitsmedizin

Wir sind das führende Zentrum in der Schweiz für komplementärmedizinische Diagnostik und Therapie für stationäre und ambulante Patienten. Rund 140 Mitarbeitende, davon 25 Ärzte, kümmern sich engagiert und mit Freude um unsere Patienten und Kunden.

Auf den 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Koch (m/w)

für unsere Klinikküche und unser öffentliches, vegetarisches Restaurant.

In einem Team von 6 Mitarbeitenden sind Sie zuständig für einen reibungslosen und zeitgerechten Ablauf für die Herstellung und Zubereitung der Speisen für Patienten, à la carte Gästen und Mitarbeitende.

Dafür benötigen Sie eine abgeschlossene Berufslehre, etwas Berufserfahrung, Liebe zum Kochen, Kreativität und Freude an der vegetarischen Küche mit Fischgerichten. Kundenorientiertes Verhalten, unternehmerisches Denken sowie Flexibilität und Teamfähigkeit sind weitere wichtige Fähigkeiten, die Sie mitbringen sollten.

Wir bieten Ihnen eine selbstständige und vielseitige Tätigkeit in einem kollegialen Team mit angenehmen Arbeitsbedingungen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Aeskulap-Klinik, Personalwesen, Gersauerstrasse 8, 6440 Brunnen. Telefonische Anfragen richten Sie bitte an Frau Boer, Telefon 041 825 47 47.

Unsere Homepage: www.aeskulap.com 1000-587



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 Wiedereröffnung 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. Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung samt Foto an:

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



1070-635



Horwstrasse 93, 6005 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 Lehmeisterkurs 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.

1034-604



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



hotel & restaurant

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 Berufslehre 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

1068-633



Das Hotel Holiday ist das ***-Seminar- 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 Gästebetreuung im Zentrum und bereitet Ihnen Spass. Die Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebot!

Was bringen Sie mit

Neben einer abgeschlossenen Berufslehre 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.

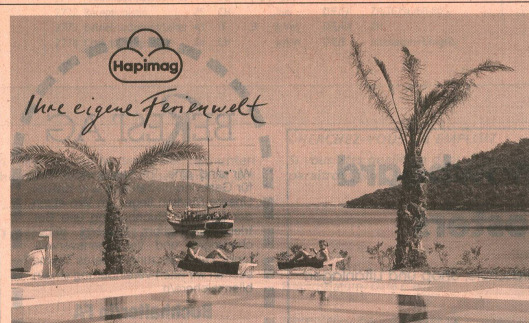
Kontakt

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



Sie sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristikbranche mit gegenwärtig 57 Resorts bzw. 5'400 Apartments 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 Gäste-wünsche 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/HogateX)

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: rm.london@hapimag.com

1061-627



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

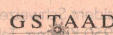
Mehrere Jahre Berufserfahrung

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

Doris und Jost Huber-Schärfli CH-3780 Gstaad
Tel +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch



COME UP - SLOW DOWN

1084-648



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 Luxushotel, Gastronomie, Wellness, 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-
Etagenportiers	mitarbeiter/innen (Teilzeit)
Zimmermädchen	Barfachmitarbeiter/in
Leiterin Kinderhort	Officemitarbeiter
	Roomservice-mitarbeiter/in

TAMINA THERME

Mitarbeiter/innen:	Saunameister/in
- Empfang/Kasse	Teamleiter/in:
- Bad-/Saunaaufsicht	- 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

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

Grand Resort Bad Ragaz
7310 Bad Ragaz, Switzerland

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



1047-620



Justiz- und Sicherheitsdepartement

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 im agogischen Bereich ist hilfreich. Als

Küchenchef/in

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

www.stellen.lu.ch

1005-590



ST. MORITZ

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

Personaldienst

Via Arona 34

CH-7500 St. Moritz

personaldienst@klinik-gut.ch

www.klinik-gut.ch

Member of

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS

Best in class.

1073-637

Swiss Ski + Snowboard
School Klosters

Für unsere vielseitige Unternehmung mit Ski- und Snowboardschule, Shop und Lifanlagen 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, Lifanlagen, Kinderland und dem Shop, welcher in unserer Hauptverkaufsstelle integriert ist.

Als kommunikative, 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 (D/E) 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](mailto: dwaegi@bluewin.ch)

1096-660

BEREST AG

Wir sind eine Treuhandgesellschaft für Gastronomiebetriebe und KMUs. Unsere Stärken liegen im Vernetzen der Bereiche Buchhaltung und Betriebsorganisation, Steuern, Versicherungen und Vermögensverwaltung. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/n Bilanzsachverständige/n

Buchhalter/in FA
Treuhandler/in FA

Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung und eine Berufsprüfung in Buchhaltung u./o. Treuhand. Zudem bringen Sie einige Jahre Berufserfahrung im Bereich Steuern mit. Ebenfalls suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in
Buchhaltung/Treuhand

Sie verfügen über einen KV-Abschluss oder eine abgeschlossene Hotelfachschule und allenfalls eine Zusatzausbildung in Richtung Buchhaltung u./o. Treuhand. Neben dem Führen von Mandatsbuchhaltungen gehört auch die gesamtethische Mitbetreuung der Kunden zu Ihrem Aufgabengebiet. Es erwartet Sie eine interessante Vertrauensposition in einem attraktiven Unternehmen. Ihr Idealalter liegt zwischen 25 und 35 Jahren.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Herrn Simon Müller

Berest AG
s.mueller@berest.com

1071-636

Thannerstrasse 30 • 4009 Basel

Telefon 061 228 95 55

Fax 061 228 95 59

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 Sie 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 - Internet: www.central-am-see.ch

CASA TOLONE

RISTORANTE · VINOTECA

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

Suchen Sie eine neue Herausforderung?
Wir suchen auf Anfang April oder nach Vereinbarung
Servicefachangestellte/n
für den gepflegten Speiseservice, mit einer regionalen und
saisonalen Gourmetküche.

Wenn Sie ein/e Gastgeber/in mit viel Herz sind, dann finden Sie in unserem Gasthof Rössli eine Chance, die Gäste kompetent zu verwöhnen.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.

1087-651



Gasthof Rössli
9524 Zuzwil bei Wil
071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch



Wirtschaft zum Schützenhaus

Horwerstrasse 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:

1038-605

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.

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 Bewerbungstalone, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.–, während 1 Jahr für Fr. 600.– (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine

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

1	2	3	4	5	6	7	8
2756	Rest.leiter/Gastgeber	60	CH	n.Ver.	D/E	Zentral-CH	
2757	Kellner	62	CH	sofort	D/E/Fl	ZH/BE/AG/LU	
2760	Chef de service/w	51	AT	L-EG	sofort	zus.m.2761	
2761	Barmen/Barchef	54	AT	L-EG	sofort	zus.m.2760	
2763	Service/w	69	CH	April	D/E/Fl	Bodensee/SG	
2768	Sefa	28	CH	sofort	D/E/Fl	Bern-Thun	
2770	Kellner/Chef de rang	49	ES	n.Ver.	D/E/Fl	BE-Oberl./ZH-Oberl./VD	
2774	Sefa	47	DE	L-EG	sofort	D/Fl	
2776	Kellner/Chef de service	37	CH	n.Ver.	D/E	Bern	
2779	Buffet/Service/w	35	HU	C	sofort	LU/ZG/OW/NW	
2781	Sefa	21	CH	April	D/E/Fl	ZH/TG	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2742	Zimmerfrau	25	BR	sofort	D/Fl	BE	
2762	Zimmerf./Allrounderin	39	CH	April	D/Fl	max.60%/Bern	
2780	Hilfskraft/Lingeriew	24	RS	sofort	D	Bern+Umgeb.	

- 1 REFERENZNUMMER – Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)
- 3 Alter – Age
- 4 Nationalität – Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum – Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) – Type d'établissement/région préférée (souhait)

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2750	Receptionistin	27	FR	L-EG	April	E/Fl	TI/VS
2752	Receptionspraktikantin	22	CH	n.Ver.	D/E/Fl	GE	
2753	Receptionist/Concierge	33	FR	L-EG	sofort	D/E/Fl	West-CH
2758	Receptionspraktikant	25	CH	April	E/Fl	Zürich	
2767	Receptionistin	28	SK	B	April	D	SO/BE
2771	Allround./Empf./Service	44	DE	L-EG	März	D/E/Fl	VS/BE/SZ/ZH/SG
2772	Receptionistin	25	CH	June	n.Ver.	D/E/Fl	ZH/TG/SH/GO-80%
2775	Betriebsassistent/Leiter	45	IT	B	n.Ver.	D/E/Fl	ZH
2778	Chef de réception	44	CH	sofort	D/E/Fl	Interlaken+Umgeb.	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2740	Sefa/Bardame	23	CH	April	D/E/Fl	Ausland	
2743	Kellner	62	CH	sofort	D/Fl	ZH	
2746	Buffet/Küche/Allround.	50	CH	sofort	D	BE/LU	
2747	Sefa	38	CH	sofort	D	BE	
2748	Chef de service	35	DE	B	sofort	D/E/Fl	Ost-CH
2749	Chef de service/Sefa	39	IT	C	sofort	D/E/Fl	GR/GE
2751	Chef de rang/Sommelier	58	IT	L	sofort	D/E/Fl	TU/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 Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié(e) dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans htr l'hotel revue.

Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

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

Gewünschte Stelle/Emploi souhaité:

Eintrittsdatum/Date d'entrée:

Arbeitsbewilligung/Permis de travail:

Jahresstelle / Place à l'année ☐ Saisonsstelle / saison ☐

Art des Betriebes/Type d'établissement:

Bevorzugte Region/Région souhaitée:

Name/Nom:

Vorname/Prénom:

Strasse/Rue:

PLZ/Ort/NPA/Lieu:

Geburtsdatum/Date de naissance:

Nationalität/Nationalité:

Telefon privat/No de téléphone privé:

Telefon Geschäft/No de téléphone professionnel:

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:

Funktion/Fonction:

Dauer (von/bis)/Durée(de/à):

Betrieb/Etablissement:

1.

2.

3.

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

Datum/Date:

Unterschrift/Signature:

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 pourrions 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

Schallenberg Toff-Treff



Das Restaurant im Emmental ist ein bekanntes Ausflugsziel mit gutbürgerlicher Küche!
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 Neueröffnung der idyllisch gelegenen **PINTE DE MEYRIEZ** am schönen Murteensee 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
Marzliistrasse 22a, 3005 Bern
Tel. 076 372 68 34
oder senden Sie Ihre Unterlagen per E-Mail an: harper@sunrise.ch 1041-906

INTERLAKEN



Wir suchen per April oder nach Vereinbarung **Servicefachangestellte/r** mit Erfahrung

Koch / Köchin kreativ und selbständig

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 10 922-539

Zentrum Artos Interlaken

Lieben Sie Menschen?

Ein ****Hotel mit 120 Betten, ein Alters- und Pflegeheim mit 96 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 wenden Sie sich an Markus Hari,
Tel. 033 828 88 45, m.hari@artos.ch
Zentrum Artos, Alpenstr. 45, 3800 Interlaken

CRYSTAL HOTEL



Das Crystal Hotel **** Superior, mitten im Herzen von St. Moritz, gehört zu den Small Luxury Hotels of the World. Es verfügt über 70 Zimmer mit 129 Betten, das Restaurant Grissini, die Crystal-Plano-Bar und das Wellfit mit Massage und Beautybehandlungen sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten runden das Angebot ab.

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

- ✓ **Direktionssekretär/Assistent**
- ✓ **Réceptionsmitarbeiter**
- ✓ **Nachportier-Ablöse 40%**
- ✓ **Servicemitarbeiter**
- ✓ **Barmitarbeiter**
- ✓ **Servicepraktikanten (Schw. Hotelfachschule)**
- ✓ **Buffetdame**
- ✓ **Küchenpraktikanten (Schw. Hotelfachschule)**
- ✓ **Zimmermädchen**
- ✓ **Etagenportier/Chaufeur**

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Zeugnissen.

Crystal Hotel
c/o Personalbüro, Frau R. Schwarz
Via Traunter Plazzas 1
7500 St. Moritz
Tel. 081 836 26 26, Fax 081 836 27 21
administration@crystalhotel.ch
www.crystalhotel.ch 1069-634

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf 1. April 2009

Jungkoch (w/m)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre und möchten Ihre Fähigkeiten und Ihre Kreativität in einem Gault-Millau ausgezeichneten Betrieb einbringen.

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung unter

Restaurant Lerche Meggen
Matthias Suter
Lerchenplatz 1
6045 Meggen
Tel. 041 377 13 29 1083-647

Hotel Panoramica Cadro Lugano



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 soussie
Cuoco partita
Praticante sala/cucina


Servizio: Ragazze ai piani/
lavanderia

Etagge: Lavapiatti-tuttufare
Stagiere per sala-camere-ufficio

Diversi:

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 1028-600

CONTINENTAL PARKHOTEL



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 Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch 1010-594

PUTZFRAU GESUCHT

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb (bis 80 Stellen%) in fest zugeteilten Privathäusern 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: 271-166

PUTZFRAUENVERMITTLUNG, CH AG
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich

hotel & hostel montarina



www.montarina.ch

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
info@montarina.ch 1011-595

Sass da Grüm



Lust auf eine Sommersaison 2009 im Tessin??

Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastanienwald 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, kollegialem 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 Büschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 785 21 71
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch 1090-654

Sommersaison im Tessin

Osteria della Posta, 6827 Brusino Arsizio. Direkt am Luganersee

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

eine/n Servicefachangestellte/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 80 932-547

Antico Ristorante Borromeo



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 tournant

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

Parkhotel Brenscino BRISSAGO



Laddove 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 Mitarbeitende/r, 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** Hofa
- **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 / E-Mail: team@brenscino.ch 1072-638

Hotel Tamaro



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:

- **Serviceangestellte** (mehrsprachig)
- **Koch**

Gefordert werden neben 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, Tel. 091 785 48 48 1081-645

Hotel Cacciatori Cademario Ticino



www.hotelcacciatori.ch

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

Koch / Chef Tournant
Serviceangestellte/in
Commis de rang
Receptionistin d/i
Receptionspraktikantin
Office-/Küchenbursche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Fam. A. Erni Hotel Cacciatori 6936 Cademario
E-Mail: 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 permet-
tant 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:
H 156-790613, à Publicitas SA, case
postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

1008-593

Stellenvermittlung



DOMINO GASTRO
Personal - Vertraut
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 5280
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

404-789

BRITISCH KOLUMBIEN
KANADA

Für unseren, an einem idyllischen See ge-
legenen Resort (www.ten-ee-ah.bc.ca)
mit einem 4-Stern-Hotel/Restaurant-Ber-
trieb, eigenen Wanderwegen, Reitper-
den, Booten, Mountainbikes und Was-
serflugzeugen, suchen wir für die Som-
mersaison 2009 eine(n) kreative(n),
selbstständige(n)

Koch oder Köchin

Der/Die ideale Bewerber/in sollte über
eine abgeschlossene Kochlehre sowie
Berufserfahrung verfügen. Teamfähig-
keit und gute Umgangsformen einer an-
spruchsvollen Kundschaft gegenüber
gehören zum Selbstverständnis.

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungs-
unterlagen.

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

E-Mail: w.buser@swissonline.ch
info@ten-ee-ah.bc.ca

996-585

BÜRO METRO

1062-628

seit 1948 für Ausland- & Schiffstellen
zuständig!

Ihre ersten Ausländererfahrungen in

England, Schottland, Irland,
Kanalsinseln:

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 & BERATUNG

BÜRO METRO

Thurgauerstrasse 111 CH 8152 Glattpfug

Tel: +41 44 201 41 10 buerometro@bluewin.ch

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSUM

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

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

Herausgeber / Editeur: 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: 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, Delia Piscopo, Patricia Nobis Wysz

E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

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

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

Termine:

	Nr. 9/2009	Nr. 10/2009	Nr. 11/2009	Nr. 12/2009
- Ausgabe	26. 2. 2009	5. 3. 2009	12. 3. 2009	19. 3. 2009
- Erscheint	23. 2. 2009	2. 3. 2009	9. 3. 2009	16. 3. 2009
- Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr			

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

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

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

www.htr.ch

htr hotel revue
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Wöchentlich mit Stellenangeboten