

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 12

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: 28.01.2026

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. 12 / 19. März 2009



online
www.luzern-hotels.ch
Luzern
hotellerie suisse Hotel Association

**Karriereplanung
beginnt hier
htr stellenrevue**

Online unter
www.jobs.htr.ch



**GASTRO SUISSE
JOB SERVICE**
SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR VERMITTELN
Küchenchefs für Top-Stellen.
Servicemitarbeiter
für Stadt und Land.
Blumentfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 50, E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch
www.gastrouisse-jobservice.ch



www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz
GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	2-8
Svizzera italiana	10
International	10
Stellengesuche	10
Suisse romande	9
Marché international	10
Aus- und Weiterbildung	10

SCHÜTZENHAUS

Die Wirtschaft mit dem eigenen Bier

Die Wirtschaft zum Schützenhaus ist ein sehr reger Gastronomiebetrieb mit einer integrierten Bierbrauerei in Burgdorf. Das Sitzplatzangebot besteht aus den 80 Restaurantplätzen, einer Bar (20), einem Gewölbekeller (25), dem grossen Saal (120), der Schützenstube (20) und natürlich den beiden berühmten Biergärten (80/120) direkt bei der Schützenmatte.

Wir suchen zur Führung unserer aufgestellten, motivierten und professionellen Servicebrigade

CHEF DE SERVICE (w/m)

Es erwarten Sie ein junges Team, unzählige Stammgäste, ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, moderne und funktionale Arbeitsmittel, ein hohes Mass an Selbstständigkeit und Verantwortung, nebst dem Tagesgeschäft die Möglichkeit Grossveranstaltungen bis zu 800 Personen zu organisieren und durchzuführen, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und ein den Anforderungen entsprechendes Salär.

Wir freuen uns auf eine aufgestellte, kommunikative und fröhliche Person, die sich in Deutsch oder noch besser in Schweizerdeutsch mit unseren Gästen und dem Team unterhalten kann, einen guten professionellen Hintergrund hat und auch schon auf ein paar Erfahrungen zurückblicken kann. Gerne geben wir auch einem jungen Führungstalent eine Chance. Wichtig ist für uns Ihre positive Lebenseinstellung und die Bereitschaft, sich zusammen mit der Direktion der Berchtold Group und dem Team für das Schützenhaus einzusetzen.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Ruth Rauber, Directrice Berchtold Group, Bahnhofstrasse 90, 3401 Burgdorf oder per E-Mail an ruth.rauber@berchtold-group.ch

www.berchtold-group.ch Tel. 034 428 84 28

1582-921



Das Hotel La Margna ist ein 4* Ferienhotel in St. Moritz. Der Engadiner Baustil unseres Hauses bietet die ideale Kulisse, unsere Gäste in eine besondere Ferienwelt zu entführen. Eröffnet im Jahr 1907 verfügt das Hotel mit seinen 58 Zimmern über 105 Betten. 30 bis 35 Mitarbeiter betreuen unsere Gäste im zwei Saison Betrieb. Unser Hotel Restaurant mit 100 Sitzplätzen, das à la carte Restaurant mit 30 Sitzplätzen sowie die Hotel Bar bilden das gastronomische Herz des Hauses. Das Hotel La Margna ist ein Familienunternehmen, welches sich im Generationenwechsel befindet. Für unseren Betrieb der kürzlich in die Vereinigung Swiss Historic Hotels aufgenommen wurde, suchen wir Sie als

Küchenchef/in ab Sommer 2009 in Jahresstelle

Mit grosser Leidenschaft leben Sie die Nouvelle Cuisine. Es macht Ihnen Freude, innovativ alte Techniken und aktuelle Erkenntnisse in Szene zu setzen. Die Küchen der Alpen haben Sie schon immer interessiert. Mit Ihrer Kreativität, Ihrem Talent und Ihrem Interesse für die aktuellen Trends können Sie diese in die heutige Zeit führen. Mit den besten Produkten aus unseren Bergen gestalten Sie konsequent saisonal in einer ungezungen gesunden Küche auf hohem Niveau das kulinarische Erlebnis unserer Gäste. Ehrgeizig und mit viel Engagement setzen Sie als starke Führungskraft Küchenakzente und verlieren dabei die individuellen Bedürfnisse unserer internationalen Kundschaft nicht aus den Augen. Als Führungskraft sind Ihnen eine kontinuierliche Entwicklung Ihrer Person, Ihrer Mitarbeiter und des Gesamtbetriebes ein Anliegen.

Ihr Aufgabengebiet

Mitarbeiter einstellen, begleiten und entwickeln
Einsatzplanung
Menuplanung nach Konzept, teilweise auch konzeptionelle Planung
Einkauf Food, Gespür für konzeptgerechte Lieferanten und Produkte
Lagerbewirtschaftung
Aktives Mitköchen
Ergebnissicherung: hohe Qualität, Rentabilität und Produktivität

Wir bieten

Jahresvertrag
Langfristiges Engagement
Mitarbeit an der konzeptionellen Planung
Küchenbrigade mit 6 Mitarbeitern

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

Hotel La Margna, Familie Schweizer-Pitsch, Via Serlas 5, 7500 St. Moritz
www.lamargna.ch

1614-947

Auf dem Weg zur Champions League

Die beeindruckende Infrastruktur des Hotels mit gelungenem Gesamtkonzept lässt keine Wünsche offen. Ob grosszügig eingerichtete Zimmer mit allem erdenklichem Komfort, attraktive F & B Outlets oder ein perfekt ausgestattetes Tagungs- & Seminarzentrum: alles wurde für höchste Ansprüche konzipiert, ist hervorragend positioniert im Wettbewerb und befindet sich an bester City-Lage in einer bedeutenden deutschsprachigen Metropole.

Die Professionalität der Mitarbeitenden, der im Unternehmen spürbare Spirit sowie der exzellente Angebotsmix bilden ein Alleinstellungsmerkmal des Hauses. Ideale Ausgangslage für Hands-On Manager der Hospitality-Branche. Sie sehen sich als Frontpersönlichkeit und prägen das unverwechselbare Ambiente des Hauses durch Ihre starken Gastgeberqualitäten. Mit überzeugender Führung Ihrer Department Heads, einem scharfen Auge für's Detail und konsequenter Umsetzung erprobter Konzepte sichern Sie die Erreichung der ambitionierten Ziele.

Direktor/in

eines grösseren Hotels im Erstklass Superior Segment

Als unternehmerisch denkender Branchenprofi kommunizieren Sie exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Ihr Auftritt ist geprägt von verlässlicher Intuition, mentaler Präsenz und Energie. Sie besitzen fundiertes betriebswirtschaftliches Know-how, sehen den inzwischen «sehr bewegten Markt» als Chance und haben bereits einen grösseren Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt.

Im Spannungsfeld «Gäste, Mitarbeitende, Geschäftspartner und Investoren» überzeugen Sie durch positive Ausstrahlung und mit klarer Rhetorik. Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Als Hoteliere/Hotelier spielen Sie auf «Bundesliga-Niveau», setzen sich durch und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform mit Ausbaupotential. Interesse? Bitte vorab CV mit Foto per Mail einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Christina Kaegi (Mitglied der Geschäftsleitung)

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

1446-840

Gesucht in traditionsreichem Restaurant in Buchs
auf 1. August

Küchenleiter (m/w)

für unser kleines Team, bestehend aus zwei Jungköchen.

Wir erwarten Offenheit für neue Ideen und Trends, Selbstständigkeit und Lust, eine frische, saisonale und regionale Küche anzubieten.

Stichworte wie «Slow Food», «Culinarium», «frische Pasta» sollten das «Koch-Herz» höher schlagen lassen.

Wir bieten spannende Atmosphäre, Platz für Kreativität, Festanstellung und Wohnmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

C. Filli & Ph. Heeb
Restaurant Traube
St. Gallerstrasse 7
9471 Buchs SG

1576-918

HOLIDAY

Your sunny side of life!

Das Hotel Holiday ist das *** 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, auf April/Mai 2009 oder nach Vereinbarung einen/e

Gastgeber/in Chef de service

Ihre Hauptaufgaben: Sie führen den gesamten Frontbereich des Gastronomie- und Seminarbereiches im Hotel Holiday. Dabei steht die aktive Gästebetreuung im Zentrum und bereitet Ihnen Spass. Für die Schulung und Organisation der Mitarbeiter sind Sie zuständig. Die Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebot!

Ihr Profil: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit, ein/e Mächer/in mit Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit, und der Gast steht stets im Zentrum. Ihre sympathische Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Zur Zeit arbeiten Sie als Chef de Service und suchen eine neue langfristige Herausforderung.

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

Monika + André Mangold
Direktion

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
Gwattstrasse 1
3604 Thun
Telefon 033 / 334 67 67

1335-785



Im Auftrag der Bürgergemeinde
Chur suchen wir auf 28. Juli 2009
oder nach Vereinbarung für die

Pacht Restaurant Gansplatz

Wirt/in oder Wirtespaar mit Erfahrung.

Mitten in der Altstadt von Chur finden Sie in diesem traditionellen Restaurant eine neue Herausforderung.
Wir bieten interessante Konditionen.

MATA Treuhand AG
Grabenstrasse 40
7000 Chur
Tel +41 81 254 14 14
Fax +41 81 254 14 44

1574-916

ricardo.ch – hier spielt der Markt. Spielen Sie mit!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine kompetente Führungsperson als

Teamleiter Kundendienst Abend-/Weekendteam (m/w)

Ihre Aufgabe

Sie übernehmen die personelle und fachliche Führung von sieben bis acht Mitarbeitenden pro Schicht und überwachen aktiv deren Arbeitsqualität und -quantität. Sie beteiligen sich aktiv bei der Schulung und Weiterentwicklung Ihres Teams und rapportieren regelmässig über die erreichten Ergebnisse. Zusätzlich sind Sie auch im operativen Tagesgeschäft tätig und beantworten schriftlich Kundenanfragen.

Ihr Profil

Mit Ihrer kaufmännischen Berufsausbildung sowie Ihren sehr guten mündlichen und schriftlichen Kenntnissen in den Sprachen **Deutsch, Französisch und Englisch** stehen Sie bei uns auf der Zielgeraden. Wenn Sie zudem gerne abends sowie am Wochenende arbeiten und flexibel sind in der Arbeitszeitgestaltung, so kommen Sie dem Ziel einen grossen Schritt näher. Ferner wünschen wir uns eine kommunikative Persönlichkeit mit positiver Ausstrahlung und hoher Sozialkompetenz, die sich im Internet zu Hause fühlt. Sie sollten begeisterungsfähig sein und über erste Führungserfahrungen im Bereich Kundendienst eines e-Commerce- oder Telekommunikationsunternehmens verfügen. Idealerweise sind Sie zwischen 25 und 40 Jahre alt.

Wenn Sie diese Herausforderung in einem sehr schnell wachsenden Unternehmen reizt, möchten wir Sie so schnell wie möglich kennen lernen. Der Arbeitsort ist Zug, unmittelbar neben dem Bahnhof.

Bitte senden Sie die vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

ricardp.ch AG
Human Resources
Grafenauweg 12, Postfach 4636, 6304 Zug

E-Mail: jobs@ricardo.ch
Internet: jobs.ricardo.ch

1504-031



Zur Nachfolge des langjährigen Chefs unseres eingespielten und motivierten Teams suchen wir für unseren persönlich geführten Betrieb in der bekannten Winter- und Sommerdestination Films-Laax kreativen und kompetenten

Küchenchef

In dieser anspruchsvollen Position führen Sie als vorbildlicher Coach ein 6- bis 10-köpfiges Team zu Topleistungen, um unseren hohen Qualitätsstandard zu sichern und weiter auszubauen. Die Auszubildenden für den Kochberuf zu begeistern, die Menüplanung für unsere Halbpension-Gäste und die Mitgestaltung des Produktes- und Kartenangebotes mit neuen Ideen für unsere Lokale bereiten Ihnen Freude.

Wir bieten Ihnen ein dynamisches Arbeitsumfeld in Jahresstelle mit Eintritt ca. 20. Mai oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTEL RESTAURANT BELLEVUE
CH-7017 Films
Marianne Tobler und Rolf Joos
Tel. 081 911 31 31
E-Mail: info@bellevuefilms.ch
www.bellevuefilms.ch

1563-905

City-Hotel

Ochsen Zug

Für unser lebhaftes Stadthotel im Zentrum von Zug mit 48 Zimmern suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams eine(n)

RéceptionistIn

Sind Sie zuverlässig, selbstsicher, offen und fröhlich?

Dann sind Sie genau der/die Richtige! Eine spannende Aufgabe, ein junges Team und zeitgemässe Anstellungsbedingungen erwarten Sie.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Matthias Heggin, Gastgeber
City-Hotel Ochsen, Kollplatz 11
CH-6301 Zug, Tel. +41 (0)41 729 32 32
mh@ochsen-zug.ch, www.ochsen-zug.ch

1591-928



Seminar-Hotel***
Tropen-Restaurant
Live Music Dancing
2557 Studen

Unser Seminar - Hotel, Restaurant, Bar Dancing, Fitness & Wellness umfasst mit 100 Betten und 150 Plätzen für Seminar, ein vielfältiges Angebot. Für unsere lebendige Unternehmung, suchen wir ab Mai 2009 einen dynamischen

Assistant Hotel Manager

(zwischen 28 – 40 Jahre alt)

Wir erwarten:

- Abschluss einer Hotelfachschule
- Berufserfahrung mit selbständigem Arbeiten
- Fließend deutsch und französisch
- EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel)

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit
- Verantwortung in einem jungen Team
- Administrativen Arbeiten im Bereich Empfang

Wir warten auf eine schriftliche Bewerbung mit Foto an Hr. U. Schwab oder B. Schlunegger
Hotel Restaurant Florida / Aareweg 25 / 2557 Studen
bsl@florida.ch

1600-935

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 Geschäftsfeld Business suchen wir per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurant Manager (w/m)

Science City steht für die Vision eines Hochschulcampus und Stadtquartiers für Denkkultur - und dies hoch oben über den Dächern Zürichs! Die ETH Höggerberg entwickelt sich sichtbar zu einem Knotenpunkt von Wissenschaft und Gesellschaft - vielleicht schon bald Ihr neuer Arbeitsort?

Der Betrieb besteht aus zwei Mensen und drei Cafeterias, die auch der Öffentlichkeit zugänglich sind. Je nach Semester werden hier pro Tag 2500 bis 3500 Mittagessen produziert. Zudem finden regelmässige Sonderanlässe, z.B. Apéros und Bankette mit bis zu 600 Personen statt.

Für diesen sehr anspruchsvollen Betrieb mit rund 60 Mitarbeitenden suchen wir eine professionelle Führungspersonlichkeit, welche zusammen mit einem Kader-Team von 6 Personen, den Betrieb gemäss Betriebsführungsvertrag sowie unter Einhaltung der Qualitätsvorgaben von SV Schweiz führt. Administrative Arbeiten, die Organisation von internen und externen Anlässen und die Unterstützung der angegliederten Betriebe gehören ebenfalls zu Ihrem umfangreichen und breit gefächerten Aufgabengebiet.

Ihr Profil

- Hotelfachschule oder eidg. dipl. Restauratrice/Restaurateur
- Weiterbildung in Betriebswirtschaft von Vorteil
- Erfahrung in der Gemeinschafts-/Systemgastronomie
- mehrjährige Führungserfahrung und Sozialkompetenz
- Organisationstalent
- verhandlungsstark
- dienstleistungsorientiert, kommunikativ und kreativ
- Gastgeber/in mit Leib und Seele

Wir bieten

- eine spannende Herausforderung mit hoher Eigenständigkeit
- Entwicklungs- und Karrieremöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen
- 13. Monatslohn ab 1. Tag und 5 Wochen Ferien

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen

Tanja Fleissner, Human Resources Consultant, Tel. +41 43 814 14 41,
tanja.fleissner@sv-group.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angaben betreffend Lohnvorstellung an:

SV (Schweiz) AG
Tanja Fleissner
Human Resources Consultant
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
CH-8600 Dübendorf 1

1514

SV

Rhätische Bahn

Ferrovie retica - Viafier retica

Ausgezeichnet mit dem Prädikat UNESCO Weiterbe «Rhätische Bahn in der Landschaft Albula/Bernina» gehört die Rhätische Bahn zu den spektakulärsten Schmalspurbahnen der Welt. Mit ihren bekannten Produkten Bernina Express und Glacier Express und Ihrem Streckennetz in einzigartiger Gebirgslandschaft ist sie im internationalen und nationalen Markt hervorragend positioniert.

Für das Führungsteam im Geschäftsbereich Vertrieb und Marketing suchen wir Sie als kompetente Persönlichkeit für die Funktion

Leiterin/Leiter Produktmanagement

In dieser Schlüsselposition sind Sie direkt dem Leiter Vertrieb und Marketing unterstellt.

Sie sind verantwortlich für folgende Aufgaben

- Fachliche und personelle Führung des Produktmanagement-Teams
- Verantwortlich für das strategische Marketing im Reiseverkehr der RhB
 - Marktanalyse und Marketingkonzepte national und international
 - Entwicklung der Produktkonzepte
 - Festlegung und Entwicklung der Distributionsstrategie
 - Entwicklung und Führung von strategischen Kooperationen
- Leitung von strategischen Projekten im Bereich M+V
- Verantwortung für die Rentabilität der einzelnen Produkte im Reiseverkehr
- Formulierung der Vorgaben für den Verkauf

Ihre Produktideen schlagen ein! Dank Ihrem Innovationsgeist und Ihrer fundierten Erfahrung im Tourismus haben Sie das richtige Gespür für Marktleaderprodukte, welche die RhB an die Spitze bringen. Ihre strategischen und konzeptionellen Fähigkeiten setzen Sie mit Fokus auf die Ziele ein. Sie sind gewohnt, Projekte zu leiten und erfolgreich umzusetzen. Mit aktuellen Analysen und Interpretationen von Unternehmens- und Marktdaten erarbeiten Sie die Basis für die Produkte der RhB und ermöglichen der Leitung, zielgerichtete Entscheidungen zu treffen. Ein FH-Abschluss mit Vertiefung im Marketing und in Betriebswirtschaft sowie sehr gute Kenntnisse des Tourismus sind wesentliche Elemente Ihres Profils. Sie sind durchsetzungsstark und gewandt, in Ihrer Art zu kommunizieren. Als Führungskraft sind Sie ein Vorbild und behaupten sich gemeinsam mit Ihrem Team auch in hektischen Zeiten.

Sie finden ein einzigartiges, vielseitiges Umfeld vor, in welches Sie Ihre Geschicke und Erfahrungen einbringen können. Wir freuen uns auf Ihre Faszination und Begeisterung für Graubünden und die RhB!

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr Jacques Hefti, Leiter Vertrieb und Marketing (Telefon 081 288 63 98, j.hefti@rhb.ch) oder Herr Rico Wenk, Bereichspersonalleiter (Telefon 081 288 63 42), gerne zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Rhätische Bahn AG
Geschäftsbereich Vertrieb
Bahnhofstrasse 25
CH-7002 Chur

Rico Wenk
Bereichspersonalleiter
Tel. +41 (0)81 288 63 42
r.wenk@rhb.ch

City-Hotel

Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung eine(n) aufgestellte(n)

JUNGKOCH

und
KOCH

Leben und lieben Sie Ihren Beruf, sind Sie zuverlässig, selbstsicher und ausgeglichen? Haben Sie eine abgeschlossene Kochlehre? Lieben Sie selbstständiges Arbeiten? Dann sind Sie genau die Richtige für uns! Eine spannende Aufgabe, ein junges Team und zeitgemässe Anstellungsbedingungen erwarten Sie. Mitarbeiterzimmer mit eigenem Badezimmer ist vorhanden.

Sind Sie an dieser Stelle interessiert? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Matthias Heggin, Gastgeber, City-Hotel Ochsen,
Kolinplatz 11, CH-6301 Zug,
Donald Pennet, Küchenchef,
Tel. +41 (0)41 729 32 32, mh@ochsen-zug.ch

1593-930

z'Eggiwiler Hirsche-Team sucht...



Wir sind ein führendes Hotel im Emmental mit 80 Betten.

Dank modernen Seminar- und Banketträumen, in Verbindung mit unserer ausgezeichneten Küche, geniesst der Hirschen einen Ruf, der weit über die Grenzen des Emmentals hinaus geht.

Wir suchen nach Übereinkunft in mittelgrosse Küchenbrigade

Küchenchef

Einem ambitionierten Sous Chef m/w bietet sich die große Chance, eine erfolgreiche Karriere als Küchenchef aufzubauen.

und

Chef de partie m/w

Sie sind belastbar, kreativ und arbeiten gerne in einem jungen Team. Der Umgang mit saisonalen Frischprodukten liegt Ihnen am Herzen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen!

Dora Liechti/Urs Liechti/Daniel Marti

3537 Eggwil Tel 034 491 10 91
www.hirschen-eggwil.ch
hotel@hirschen-eggwil.ch

Hirschen Eggwil

Seminarhotel Landgasthof Catering

Bis bald im Hirschen

1598-934



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

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

Wir suchen per Mitte Mai 2009 oder nach Vereinbarung für die Gästeberatung in St. Moritz eine/n

Leiter Infostelle (100%, m/w)

Sie leiten die St. Moritzer Tourist Information und sind somit zusammen mit vier Mitarbeitenden für die optimale Gästeberatung verantwortlich. Sie sind Ansprechperson für die Leistungsträger der Gemeinde, helfen aktiv mit, Engadin St. Moritz zu repräsentieren und übernehmen neben der selbstständigen Gästeberatung am Schalter und am Telefon auch die Betreuung der Ferienwohnungsvermittlung und -klassifizierung.

Sie sind hilfsbereit, zuvorkommend und gehen offen auf Menschen zu. Ihre hohe Dienstleistungsbereitschaft, Belastbarkeit, Loyalität und kommunikativen Fähigkeiten zeichnen Sie aus. Sie verfügen über eine Ausbildung im kaufmännischen Bereich, Verkauf, Detailhandel oder der Hotellerie und bringen erste Erfahrungen im Führen und Motivieren eines kleinen Teams mit. Sie beherrschen D, E und I und evtl. F mündlich und schriftlich und sind geübt im Umgang mit dem PC.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an:

Engadin St. Moritz

Frau Ursula Maag, Leiterin Gästemanagement

Via San Gian 30, 7500 St. Moritz

Telefon 081 830 08 10

E-Mail: ursula.maag@estm.ch, www.engadin.stmoritz.ch

1537-888

Hotel ARVENBÜEL Restaurant

Hotel Arvenbüel Amden

auf der Sonnenterrasse über dem

Walensee sucht für die Sommersaison

1. Mai bis 15. November 2009

jüngere, motivierte und belastbare

Servicefachangestellte m/w

Jungkoch m/w

Buffethilfe w

Schweizer oder mit deutscher Muttersprache

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen

Fam. Rüedi, Hotel Arvenbüel

8873 Amden

Tel. 055 611 60 10 Fax 055 611 21 01

Info@arvenbuel.ch

Montag Ruhetag

1472-860

Im Zuge unserer weiteren Expansion suchen wir im Laufe 2009 eine/einen:

Geschäftsführer/in

Nutzen Sie die Chance, in einem grösseren Unternehmen mit Hotels/Event-Lokalitäten, italienischen und gutbürgerlichen Gastrobetrieben, tätig zu sein.

Anforderungen:
Kochlehre, Wirtepatent oder Hotelfachschule, Kadertätigkeit in lebhaftem Gastrobetrieb. Alter ab ca. 28 Jahren.

Neugierig? Dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:
René Bachmann, Geschäftsleiter

GAMAG Management AG
Habsburgstrasse 22
6002 Luzern
Tel 041 227 30 10
r.bachmann@gamag.ch
WWW.GAMAG.CH



1511-880

In einer ehemaligen Maschinen-Fabrikhalle (800 m²) servieren wir seit 2001 70 bis 120 einfache, frische Mittagsmenüs (tägl. neu), abends für 40 bis 70 Gäste raffinierte À-la-carte-Gerichte und ein 5-Gang-Menü mit erlesenem Weinset. In der Lounge neben vielen Cocktails Tapas und kleine Speisen.

«eoipto» steht für das Selbstverständnis, Qualität und Kreativität, spielerischen Erfindungsgeist und Professionalität zu vereinen und in ungezwungener Atmosphäre ein hochstehendes Angebot und ein Stück gelebte Kultur zu geniessen.

Wir suchen einen exzellenten, ambitionierten Koch mit Leidenschaft, Freude und Offenheit in/r Küche und Betrieb, der zu unserem jungen Team passt und kompetent ist, die Führung in der Küche zu übernehmen und langfristig zu tragen.

Chef-Koch

Aufgaben

Übernahme von Organisation und Führung der Küche mit 2 Köchen, 2 bei uns ausgebildeten Jungköchen und zwei Abwaschern. Entwickeln der Angebote, insbesondere des 5-Gang-Menüs alle 2 Wochen. Menüvorschläge für Gruppen (saisonal). Kulinarische Vorschläge und Durchführung Grossanlässe. Zusammenarbeit mit Geschäftsführung und Kader (Service und Bar). Das Konzept weiterhin erfolgreich umsetzen. Einhaltung der Vorgaben für Warenkosten. Lehrmeister bevorzugt.

Anforderungen

Mehrjährige Erfahrung als Sous-Chef in verschiedenen Betrieben. Kompetent in der Gourmetküche und in Bodenständigem. Eine offene, heitere, teamfähige Persönlichkeit. Belastbar und flexibel. Deutsche Muttersprache mit Englischkenntnissen. Langjähriges Engagement.

Bewerbung bitte schriftlich per Post oder Mail an:

Restaurant Bar Lounge eoipto

Frau Lonja Schmid/Geschäftsführung

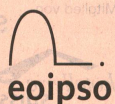
Dornacherstrasse 192

CH - 4053 Basel

Tel. +41 (0) 61 333 14 90

E-Mail: info@eoipto.ch

Internet: www.eoipto.ch



Controller Tourismus (m/w)



Unser Kunde

Ein in der Immobilienbranche und im Tourismus tätiges Unternehmen mit Sitz in Bern.

Ihre Aufgaben

In dieser spannenden Funktion sind Sie für das Controlling von mehreren Hotelbetrieben verantwortlich. Dazu gehört nebst der Analyse von Kennzahlen die Finanzplanung, die Erstellung des Budgets sowie der Betriebsanalysen. In enger Zusammenarbeit mit der Direktion betreuen Sie die Steuerungselemente und überwachen den Zahlungsverkehr sowie die Liquidität der Betriebe. Sie erstellen die Semester- und Jahresabschlüsse, MwSt-Abrechnungen und begleiten und überwachen verschiedene Projekte im Bereich Bau. Zudem gestalten Sie Strategie- und Konzeptentwicklungen

mit und übernehmen eine Schnittstellenfunktion zwischen den Liegenschaften und dem Treuhänder. Ihr interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet wird durch diverse Spezialaufgaben abgerundet.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine Weiterbildung im Finanz- und Rechnungswesen (Fachausweis Finanz- und Rechnungswesen, FH, HF, Uni) sowie über mehrjährige Erfahrung in diesem Bereich. Vorzugsweise konnten Sie während dieser Zeit bereits Führungserfahrung sammeln.

Vertiefte Branchenkenntnisse in oder grosses Interesse an der Hotellerie sind für die erfolgreiche Ausübung dieser Position unabdingbar. Sie verfügen über sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse. Kenntnisse der italienischen Sprache sind von Vorteil.

Ihre Persönlichkeit

Sie sind eine kommunikative, durchsetzungs-fähige und pflichtbewusste Persönlichkeit. Die Fähigkeit, sich rasch einen Überblick verschaffen und sich auf verschiedene Situationen und Personen einstellen zu können sowie Belastbarkeit und Flexibilität gehören zu Ihren Stärken.

Bereitet Ihnen darüber hinaus die Arbeit in der Tourismusbranche viel Spass? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung.

Contaplus AG

Frau Vanessa Friedrich

Aarbergergasse 46

3011 Bern

Telefon 031 310 99 06

Telefax 031 310 99 03

vfriedrich@contaplus.ch

1605-940

++++++
+ Komplettes
+ Stellenangebot
+ im Internet
++++++

contaplus
www.contaplus.ch

Der Spezialist für Stellen im
Finanz- und Rechnungswesen

Basel • Bern • Biel • Freiburg • Genf • Lausanne • Luzern • Neuenburg • Olten • St. Gallen • Zürich

BELVEDERE
GRINDELWALD

Hotel since 1907 - Switzerland

Chefin de Service
als Ergänzung zu unserem Führungsteam.

Sie sprechen Deutsch, Englisch und Französisch, haben Erfahrung in einer ähnlichen Position, schätzen den Umgang mit internationalen Gästen und MitarbeiterInnen, haben Organisationstalent und ein Flair für Dekorationen.

Eintritt oder Mitte April oder nach Vereinbarung.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Bild zu.

Madeleine Jussel
Administration
Hotel Belvedere
3818 Grindelwald
Tel. 033 800 99 99 (vormittags)

1572-915

griwarent
Ferienwohnungsvermittlung

Inmitten einer faszinierenden Bergwelt erwartet Sie ein vielseitiger, moderner und attraktiver Arbeitsplatz!

Wir suchen nach Vereinbarung als Ergänzung zu unserem aufgestellten GriwaRent Team eine motivierte und erfahrene Fachkraft mit kaufmännischer oder touristischer Grundausbildung für

Sachbearbeiter/in 100 %
Ferienwohnungsvermittlung

Wir erwarten sehr gute Englischkenntnisse (gute mündliche Französischkenntnisse erwünscht) sowie Computerkenntnisse. Zudem bringen Sie Erfahrung aus der Tourismusbranche mit und sind den Umgang mit Kunden gewohnt (Lehrabgänger/innen sind herzlich willkommen). Selbständiges, exaktes und verantwortungsvolles Arbeiten bereiten Ihnen keine Mühe und in hektischen Situationen behalten Sie den Überblick. Wochenendaufträge sind kein Fremdwort für Sie. Wenn Sie ein Teamplayer auf der Suche nach einer neuen Herausforderung sind, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Nadia Renner.

GriwaRent AG
Chalet Diamant . 3818 Grindelwald
Telefon 033 854 11 40 . n.renner@griwarent.ch

1616-948

sonne
Romantik Seehotel
Küsnacht am Zürichsee

Das Romantik Seehotel Sonne Küsnacht**** Superior besteht aus 40 individuell eingerichteten Zimmern und einer feinen Wellness-Fitnessoase direkt am Zürichsee. Unsere vielfältige und anspruchsvolle Gastronomie ist in folgende Abteilungen gegliedert: Restaurant Sonnengalerie mit beidseitiger Terrasse, Gaststuben und Selbstbedienungsgarten, 4 Bankett- und Konferenzräume für bis zu 120 Personen und einer lebhaften Bar.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir in Jahresstellung

Ab Mai 2009
F&B-Verantwortlicher führungs- und organisationserfahren

Ab 15. April 2009
Bankettkoordinatorin verkaufsfreudig und engagiert

Ab sofort oder nach Vereinbarung
Chef pâtissier m/w kreativ und belastbar

Ab Mai/Juni 2009 in Saisonstellung
Commis pâtissier m/w lernwillig und motiviert
Commis de rang m/w fröhlich und speditiv

Die genauen Stellenbeschreibungen für den F&B-Verantwortlichen und die Bankettkoordinatorin finden Sie auf unserer Homepage www.sonne.ch

Es erwartet Sie eine moderne Unternehmensstruktur und vielfältige Arbeiten. Gemütliche Mitarbeiterzimmer nur 2 Minuten von Hotel und See entfernt sind vorhanden.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie an: Romantik Seehotel Sonne Küsnacht-Zürich, René Grütter & Catherine Julien Grütter, Hoteliers, Gastgeber, Seestrasse 120, 8700 Küsnacht-Zürich, Telefon 044 914 18 18 oder per E-Mail an: home@sonne.ch

www.sonne.ch

ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

1548-892

New Challenge
Hotel + Gastro Personalvermittlung

Planen Sie Ihre Karriere, suchen Sie eine neue Herausforderung oder ganz einfach einen Tapetenwechsel?

Bei meinen Kunden im Grossraum Zürich und im Wallis stehen interessante Möglichkeiten in Aussicht.

Assistent Bankette & Events
Chef de Service (Wallis und Graubünden)
Küchenchef (Stadt Zürich, junges dynamisches Team)
Sous-chef (Zürichsee und Wallis)
Empfangsverantwortliche & Réceptionistin (Rehaklinik/Hotellerie, Wallis)
Chef de Partie/Chef Sautier
Demi Chef de Partie
Commis
Servicefachfrau/mann (Klassisch, sehr gehobener Service;ZH & Wallis)

Weitere Stellen finden Sie unter www.newchallenge.ch

Interessiert! Dann rufen Sie mich an oder senden mir Ihre Bewerbungsunterlagen. Ich freue mich, Sie kennen zu lernen.

New Challenge, Gabriela Weber, Seestrasse 160, 8002 Zürich, Tel. 044 201 24 66

1596-932

Sonne Hotel **plus**
CH-9658 WILDHAUS

Wir suchen nicht nur strahlende Persönlichkeiten, sondern Fachfrauen/männer mit Berufserfahrung und Fachkenntnissen. Wenn Sie an der Réception auch noch ganz „Fidelio“ sind und etwas englisch oder französisch beherrschen, bieten wir Ihnen per April/Mai gerne die Chance sich in unserem modernen und gepflegten *** Ferien- und Sporthotel zu etablieren. Es erwartet Sie

1. Réceptionssekretär/in
sowie eine Servicefachfrau

florierendes und gut organisiertes 55 Betten-Hotel mit diversen Sälen und einer weitherum bekannten Restauration. Werden Sie unsere neuen „Sünnel“ die bereit sind nach angemessener Einarbeitung Verantwortung zu übernehmen. Gerne erwartet Paul Beutler, Besitzer ihre Bewerbung.

Tel: 071/9992333 oder: www.beutler-hotels.ch

1567-909

HOLIDAY
... your sunny side of life!

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, 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 Bestellungen gehören zu Ihrem Hauptaufgabenbereich. Kenntnisse mit dem Fidelio Hotelprogramm sind vom Vorteil.

Ihr Profil: Sie haben eine erfolgreiche 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 vom 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

1337-787

Seehotel DELPHIN
am Hallwilersee

Unser moderner Familienbetrieb mit ausgeprägtem Fischspezialitätenrestaurant direkt am Hallwilersee, sucht auf Anfang April/Mai, motivierte und erfahrene Mitarbeiter als

CHEF DE PARTIE
und **SERVICEFACHLEUTE**

Wir wünschen uns belastbare und flexible Mitarbeiter mit guten Fachkenntnissen, die gerne in einem jungen und aufgestelltem Team arbeiten.

Sind Sie interessiert? So rufen Sie mich an oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Seehotel Delphin
z.Hd. Herrn Claude Fischer
5616 Meisterschwanden
www.hotel-delphin.ch
Tel 056 676 66 80

1294-756

Hotel Banana City
Winterthur | Switzerland

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Sous-Chef

Unser Küchenchef braucht eine qualifizierte Stellvertretung.

Sie sind interessiert und motiviert, weiter an unserem Erfolg mitzuwirken.

Wenn Sie mit Freude und Eifer Ihren Beruf ausüben, dann sollten Sie sich bei uns melden.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an

Hotel Banana City
Schaffhauserstrasse 8
8400 Winterthur
Bruno.Thoma@BananaCity.ch

1603-938

SOLARIA

Feriensiedlung in Davos

Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den „eigenen 4 Wänden“ und dem Dienstleistungskomfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage*** umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur luxuriös eingerichteten Panorama-Antikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Für unsere lebhaft, lebendige Unternehmung suchen wir ab Mai 2009 eine/n dynamische/n, stets „kühlen Kopf“ bewahrende/r

Assistant Front Office Manager/in
in Jahresstelle 100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

- Gästeorientierte, innovative und auch unternehmerische Führung des Front-Bereichs
- Aktiver Verkauf unserer Apartments inkl. Zusatzdienstleistungen
- Teamorientierte Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen
- Gestaltung und Umsetzung von Promotionen
- Administrative Arbeiten im Bereich Empfang

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung im kaufmännischen Bereich und/oder Abschluss einer Hotelfachschule/ Tourismustfachschule
- Berufserfahrung mit selbständigem Arbeiten und Organisieren
- Fließend in Deutsch und Englisch (mündlich, schriftlich)
- EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel von Vorteil)


Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
- Zeitgemässe Entlohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Stephan Huber, Feriensiedlung Solaria, 7260 Davos Dorf, Telefon 081 416 35 35, stephan.huber@solaria.ch www.solaria.ch

Mitglied von

Schweiz ganz natürlich
hotellerie suisse
DAVOS KLOSTERS



Alpenhof Zermatt
HOTEL

Das Zermatter Hotel, wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungsmöglichkeiten am Fusse des Matterhorns.


ALL IN ONE

JEDEN TAG DEN FASZINIERENDSTEN BERG DER WELT ZU SEHEN, EIN ÜBER-DIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN, SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER MULTIKULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT, KENNEN LERNEN.

WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTE IN EINEM RENOMMIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFALEN. SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTERSTÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN.

DAS ARBEITEN WIRD IHNEN DURCH EIN FREUNDSCHAFTLICHES UND FAMILIÄRES KLIMA ERLEICHTERT.

Réception: Eintritt nach Vereinbarung
RÉCEPTIONIST/IN
Jahresstelle, mit Berufserfahrung, Initiative, Engagement, sprachkundig (D, E, F in Wort und Schrift)
Hotelrestaurant:
Eintritt nach Vereinbarung
CHEF DE RANG
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Alpenhof Hotel
3920 Zermatt
Annaliese und Hans Peter Julen, CH-Zermatt
Tel. +41 (0)27 966 53 55, Fax +41 (0)27 966 53 56
E-Mail: info@alpenhofhotel.com
www.alpenhofhotel.com



hotel victoria-laubhorn

Möchten Sie Ihrem beruflichen Ziel ein bisschen näher kommen?

...wir ermöglichen Ihnen den nächsten Schritt dazu!

Freie Stellen in folgenden Départements

Stv. Chef de Réception
mit Englisch- und Französischkenntnissen /
Protel-Erfahrung von Vorteil
Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in
Protel-Kenntnisse von Vorteil
Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung

Entremetier
mit abgeschlossener Lehre
Eintritt per Ende Mai 2009

Chef de partie
für die selbstständige Leitung unserer Satellitenküche
Eintritt per Ende Mai 2009

Speisesaal-Mitarbeiter
Deutsch- und Englischkenntnisse
Eintritt per Ende Mai 2009

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, interessante Tätigkeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen in einer Ferienregion mit hohem Freizeitwert.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann würden wir Sie gerne persönlich kennenlernen. Zögern Sie nicht und senden Sie uns noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu oder kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

Hotel Victoria-Laubhorn
3823 Wengen, Schweiz
T 033 856 29 29
kajja.grinding@hotel-victoria-laubhorn.ch
www.hotel-victoria-laubhorn.ch
Bewerbungen an Frau Katja Grinding, Direktorin



Hotel Viktoria
CH-6086 HASLIBERG (REUTI)

entspannen – geniessen – erholen

Wir sind ein neuzeitliches, familienfreundliches 3-Sterne-Ferienhotel am Sonnenhang von Hasliberg mit 87 Zimmern, direkt gegenüber den Bergbahnen Meiringen-Hasliberg Reuti.

Per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir in unser junges, aufgestelltes Team motivierte


kaufm. Angestellte an unsere Réception
(mit KV-Abschluss oder ähnlicher Ausbildung) 80- oder 100%-Einsatz.

In Jahresstelle, Fidelio-Kenntnisse von Vorteil. Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz inmitten wunderschöner Landschaft. Auf Wunsch stellen wir Ihnen eine Unterkunft zur Verfügung.

Hasliberg ist mit ÖV von Luzern und Interlaken zu erreichen.

Wir stehen Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

L. + E. Grimmelkhuysen-Haller
HOTEL VIKTORIA
6086 Hasliberg Reuti
info@hotelviktoria.ch
Tel. 033 972 30 72



ROMANTIK HOTEL JULEN
ZERMATT

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

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

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

ab 1. April 2009

Servicefachangestellte
in Saison- oder Jahresstellung

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

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

Hotel Wellenberg – the place of individuality

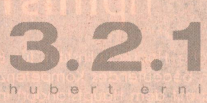
Wir suchen für unser gepflegtes First Class ****Hotel Wellenberg mit 45 Zimmern, in der Altstadt von Zürich gelegen, per sofort oder n. V. eine/n

Réceptionist/in

Sie sind eine jüngere Persönlichkeit mit Réceptionserfahrung und fühlen sich in einem kleinen Team wohl. Sie sind gepflegt, kommunikationsfreudig und gerne bereit, zusätzliche Verantwortung zu übernehmen. Sprachen D/E/F. Sie überzeugen an der Réception mit ihrer positiven Ausstrahlung und haben Freude im Umgang mit unserer anspruchsvollen Kundschaft.

Eine spannende Herausforderung und ein junges Team erwarten Sie. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung und stehe Ihnen bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

HOTEL WELLENBERG
René Hälg, Direktor
Niederdorfstrasse 10
8001 Zürich
haelg@hotel-wellenberg.ch
www.hotel-wellenberg.ch



3.2.1
hubert erni


Wir suchen gute Leute für das neue Lokal «the blinker»; die neue Crew garantiert für Qualität auf hohem Niveau, 364 Tage im Jahr. Der Arbeitsort ist Cham.

Vollzeit:
Sous-chef m/w
Chef de partie m/w
Commis de cuisine m/w
Chef pâtissier /ère
Hilfskoch (Kenntnisse in exotisch-asiatischer Küche willkommen) m/w
Hilfsmitarbeiter (Küchenarbeit/Reinigung, etc.) m/w
Mitarbeiter-Allrounder (Logistik Eventmaterial/ Geschirr/ Lager)
Hilfsmitarbeiter (Abwasch/Reinigung/ Lager etc.) m/w
Servicefachfrauen/männer mit Ausbildung
Barfachfrau/mann
Barmitarbeiter m/w

Teilzeit auf Abruf:
Servicefachfrauen/männer mit Ausbildung
Servicemitarbeiter mit wenig Erfahrung (werden angelernt) m/w

Bewerbungen zu Händen von
Hubert Erni
Geschäftsleiter

3.2.1 hubert erni ag
chamerstrasse 172
postfach
ch-6301 zug
fax +41-41 710 40 64
phone +41-41 710 40 60
contact@3-2-1.ch
www.3-2-1.ch



GRAND RESORT Bad Ragaz

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, Wellbeing, 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	Küche (Chef de partie)
Concierge	Roomservice-mitarbeiter/in
Chasseur	Barfachmitarbeiter/in
Etageportiers	Officemitarbeiter
Etagegouvernante	
Zimmermädchen	

TAMINA THERME

Teamleiter/in Bad/Sauna	Chef de partie/Sous-chef
Mitarbeitende Bad/Sauna	Commis de cuisine
Saunameister/in	Hilfskoch/Officemitarbeiter
Kosmetikerin	Podologin

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

hpmisteli

Das Eidgenössische Hochschuleinstitut für Berufsbildung EHB ist ein bedeutendes Kompetenzzentrum für Berufsbildung mit dem Hauptstandort in Zollikofen bei Bern. Mit seinem vielseitigen Aus- und Weiterbildungsprogramm, der Raumvermietung für verschiedene Anlässe, hat es eine starke, regionale und überregionale Ausstrahlung. In diesem spannenden Umfeld hat die Gastronomie (Restaurant, Terrasse, Piazza) als Ort zum Auftanken, Entspannen und Kontakte pflegen, einen sehr hohen Stellenwert. Im Mittelpunkt eines modernen Verpflegungskonzepts (80 – 100 Mittagessen) stehen attraktive, leckere, vielseitige Angebote und überraschende Dienstleistungen und Sie als kommunikative/r und verbindliche/r

Gastgeber/in (Mieter/in)

Sie führen das Selbstbedienungs-Restaurant (ab 01. August 2009) als eigenständige/r Unternehmer/in, nutzen die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten und prägen diesen lebendigen Betrieb mit viel Flair. Ihre offene Art und Ihre Freude am Umgang mit Menschen machen es zum nachgefragten Treffpunkt für interne wie externe Gäste. Sie sind Profi. Idealerweise verfügen Sie über Erfahrung in der Systemgastronomie oder Sie haben eine gastronomische Grundausbildung in der Küche, konnten praktische Erfahrung in ähnlichen Betrieben sammeln und haben den Fähigkeitsausweis.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf ihre schriftliche Kontaktaufnahme und lassen ihnen gerne unsere Mieter-Dokumentation zukommen.

hpmisteli, hotel- & gastrokonzepte
Jubiläumstrasse 73, 3005 Bern
info@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

1548-990

PUTZFRAU
GESUCHT

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb (bis 80 Stellen%) in fest zugeordneten 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: 271-160

PUTZFRAUENVERMITTLUNG.CH AG
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich

Jahresstelle als
Servicefachmitarbeiter/in

Direkt unter der imposanten Nordwand des Matterhorns gelegen, ist das **Restaurant StafelALP** (2200 m ü. M.) ein lebhaftes und modernes Bergrestaurant mit über 100 Sitzplätzen.

Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir einen/eine

Servicefachmitarbeiter/in

mit Ausbildung und Sprachkenntnissen (D/F/E) in Jahresanstellung ab Sommer.

Sie können mehrere Tische selbständig und fachlich korrekt betreuen?

Sie arbeiten gerne im Team und heben den Gast stets ins Zentrum Ihrer Tätigkeit?

Sie sind sportlich, lebensfreudig und motiviert in einem Bergdorf zu arbeiten?

Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Jüen
Restaurant StafelALP
Steinmattstr. 34
3920 Zermatt
info@paperlapub.ch

1558-902

OCHSEN

Hotel & Restaurant Menzingen

Wir pflegen Gastronomie zum Wohlssein am Dorfplatz von Menzingen/Zug und verwöhnen unsere Gäste gerne mit einer leichten, saisonalen Küche und guten Weinen. Sind auch Sie gerne Gastgeber/in und mögen eine gepflegte Umgebung mit angenehmem Arbeitsklima in einem modernen Betrieb? Von Ihnen erwarten wir Serviceerfahrung, ansprechende Erscheinung, gute Umgangsformen und eine perfekte deutsche Sprache. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Servicefachangestellte/r (m/w)

Stellenantritt 1. April 2009 oder nach Vereinbarung.

Andrea und Peter Hegglin-Manser, 6313 Menzingen
Tel. 041 755 1388, www.ochsenmenzingen.ch

1564-906



Das Panoramahotel Säntisblick liegt an einer traumhaften Aussichtslage oberhalb des Dorfs Abtwil bei St. Gallen. Wir suchen zur Ergänzung unserer Brigade kreative, teamfähige und fachliche Mitarbeitende als

- Chef de partie
- Servicefachangestellte/n

Um dieser Position gewachsen zu sein, verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufsausbildung. Haben wir Ihr Interesse geweckt – dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Panoramahotel Säntisblick
Herr Urs Thürlimann
9030 Abtwil SG
www.saentisblick.ch
info@saentisblick.ch

590-927



In unser gepflegtes Speiselokal suchen wir für die Sommersaison
Jungkoch

Hotelfachschul-Praktikant (Küche)
erfahrene Servicefachangestellte CH
(m/w) 60-100% sowie

Buffet-Serviceaushilfe für Sa./So.
mit Freude am Beruf und lebhaftem Betrieb!

Sie arbeiten gerne selbständig und flexibel, inklusive Sa./So., dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche

Bewerbung mit Foto.

Restaurant Bad-Stübli, Badstrasse 52, 5116

Schinznach-Bad

056 443 24 43

www.bad-stuebli.ch

1602-937

HOTELBERN

Das Hauptstadthotel

Für unseren lebhaften Business- und Seminarbetrieb im Herzen von Bern suchen wir auf Anfang April oder nach Übereinkunft zur Ergänzung unseres Küchenteams einen

Sous-Chef

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung sowie eine entsprechende Berufserfahrung. Kreativität, Belastbarkeit in hektischen Zeiten und Freude am Beruf sind weitere Voraussetzungen. Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen z.H. Herrn Emil Bolli, eidg. dipl. Küchenchef.

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel
Zeughausgasse 9, 3011 Bern

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch

1412-820



Wir suchen für unseren innovativen Familienbetrieb auf der Riederalp VS zur Führung eines renommierten 4-Stern-Ferienresorts

Geschäftsführer/Hotelier, m/w

Auf Anfang der kommenden Wintersaison eröffnen wir innerhalb des Resorts ein neues Hotel mit Luxusuitens. Die Aufnahme der Tätigkeit sollte idealerweise im Laufe des Spätsommers erfolgen.

Wir erwarten:

- Hotelfachschulabschluss oder entsprechende Kaderausbildung
- Erfahrung in vergleichbarer leitender Position
- Kontaktfreudige, dynamische Gastgeberpersönlichkeit
- Führungsstärke, Initiative und Qualitätsbewusstsein

Wir bieten:

- Vielseitige, verantwortungsvolle Jahresstelle
- Sorgfältige, fundierte Einführung
- Langfristige Zusammenarbeit wünschenswert
- Interessante, zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier mit Foto an:
Art Furrer Hotels
z. H. v. Andreas Furrer
Geschäftsleitung
3987 Riederalp
chef@artfurrer.ch

1557-901

See & Park Hotel Feldbach presents



• Gastgeber/in an der Réception

• als Réceptionist/in

Per sofort oder nach Vereinbarung
in Jahresstellung

Neue Rolle. Neues Bühnenbild. Neue Herausforderung.

Das See & Park Hotel Feldbach mit 36 Zimmern, ein auf Seminare, Hochzeiten und gehobene Gastronomie spezialisiertes Hotel direkt am unteren Bodensee sucht Sie.

Sie sind mehr als nur ein Gastro-Profi. Sie sind kommunikativ, flexibel, lern- und lebensfreudig.

Als Organisationstalent und fachlich wie auch sozial kompetent bringen Sie bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position mit.

Sind Sie Gäste orientiert und führen diese Position mit Begeisterung und Leidenschaft?



Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und interessante Aufgabe an einem der schönsten Plätze im Bodensee-Thurgau.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung an Martin Knodel, Gastgeber

Wir geben Ihren Fähigkeiten Raum.
SEE & PARK HOTEL FELDBACH, CH-8266 STECKBORN
TELEFON +41 52 762 21 21, TELEFAX +41 52 762 21 91
E-mail: info@hotel-feldbach.ch www.hotel-feldbach.ch

1568-910

Für unseren Fachbereich **Nachwuchsmarketing** suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung eine **motivierete, engagierte Persönlichkeit** als **Sachbearbeiter/in Nachwuchsmarketing (100%)**

Ihre Aufgaben

In dieser vielseitigen und abwechslungsreichen Funktion begeistern Sie Jugendliche für die Berufe im Gastgewerbe und geben Interessenten kompetent Auskunft in allen Fragen der gastgewerblichen Aus- und Weiterbildung. Sie organisieren, betreuen und moderieren Anlässe aller Art. Weiter gehört die Projektleitung sowie die Organisation und Durchführung des Schnuppercamp.ch in Ihren Aufgabenbereich.

Ihr Profil

- gastgewerbliche Grundbildung und/oder Weiterbildung mit vielfältiger Berufserfahrung
- grosse Begeisterung für die Berufe im Gastgewerbe und das Flair, diese an Jugendliche im Berufswahlalter weiter zu geben
- gute Branchenkenntnisse sowie ein gutes Netzwerk im Gastgewerbe
- hohe Sozialkompetenz sowie gute Kommunikationsfähigkeit in den Sprachen Deutsch und Französisch
- gute Anwenderkenntnisse und Gewandtheit im Umgang mit den Office-Applikationen
- organisierte, anpassungsfähige und flexible Persönlichkeit
- Führerausweis der Kategorie B

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Caroline Bernhard, Leiterin Nachwuchsmarketing, telefonisch (031 370 42 82) oder per E-Mail (caroline.bernhard@hotelleriesuisse.ch) gerne zur Verfügung.

Spricht Sie diese verantwortungsvolle Position an? Dann freut sich Esther Stauffer, Human Resources, über die Zusendung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen.

hotelleriesuisse

Esther Stauffer

Human Resources

Monbijoustrasse 130

Postfach, 3001 Bern

Telefon 031 370 42 56

esther.stauffer@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch



1577-919

hotel ENGADINA
Das einzigartige hotel

Suchen Sie Ihren Traumjob im Engadin?

Für unser einzigartiges Hotel und Restaurant ENGIADINA suchen wir ab Mitte Mai erfahrene Persönlichkeiten. Wir sind ein junges, ehrgeiziges Team und bieten Ihnen eine neue Herausforderung als

- **kreativen Alleinkoch (m/w)**
ab Mitte Mai, Jahresstelle

Es ist eine Gelegenheit für einen jungen, selbständigen Koch, seine Erfahrungen umzusetzen, Ideen einzubringen und gemeinsam unser erfolgreiches Restaurant weiterzuentwickeln. Zu Ihren Stärken gehören Kreativität, Selbstständigkeit, Organisation, Kalkulation, Sie sind belastbar und gute Qualität liegt Ihnen am Herzen. Wenn Sie sich in dieser spannenden und anspruchsvollen Position sehen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

- **Betriebsassistent/in (Service und Réception) und**
- **Servicemitarbeiter/in**
(Vorkenntnisse an der Réception von Vorteil)

Sie haben eine abgeschlossene Lehre in der Gastronomie und Erfahrung im gehobenen Service. Sind Sie eine junge, pflichtbewusste und aufgestellte Person und arbeiten gerne im kleinen Team? Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und möchten den Charme des Hauses mitbringen? Wir erwarten selbstständiges Arbeiten und Eigenverantwortung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (Post oder E-Mail).

Frau Ladina Barbüda-Giston
Hotel ENGIADINA, Rablüzza 152, 7550 Scuol
www.hotel-engiadina.ch info@hotel-engiadina.ch
1575-917

HOTEL MÜLLER PONTRESINA
mountain lodge

Professionalität mit lockerer Herzlichkeit ist uns ein Anliegen. Wir sind ein junges, aufstrebendes Designhotel im Engadin und suchen für die kommende Sommersaison noch

einen Chef tournante
bevorzugt mit Erfahrung in der italienischen Küche und

einen Chef de rang mit À-la-carte-Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen, oder rufen Sie einfach an:
Hotel Müller, Konrad Messner, Postfach 139, 7504 Pontresina
Tel. 081 839 30 00, E-Mail: info@hotel-mueller.ch www.hotel-mueller.ch
1554-898

Christiania Hotels Zermatt
in Zermatt
Schweiz

ZERMATT MATTERHORN

Ab Sommersaison 2009

Für unser Sporthotel im Matterhornort mit Hotelbar, Spezialitätenrestaurant, Hallenbad, Sauna und Fitnesscenter suchen wir zur Verstärkung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Küche: Junior Sous Chef
Chef de Partie

Service: Servicemitarbeiter/in

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Christiania Hotels Zermatt * Familie Franzen-Bieri * CH 3920 Zermatt
Tel: +41 (0)27 966 80 00 * Fax: +41 (0)27 966 80 10
www.christiania-zermatt.com * info@christiania-zermatt.com
1597-833

Bocken:

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

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

Receptionist/in 100%

In dieser interessanten Funktion tragen Sie unter anderem die Mitverantwortung für das Check-in und Check-out unserer Gäste sowie für das Ausführen aller administrativen Tätigkeiten Ihrer Abteilung. Sie garantieren unserer anspruchsvollen Kundschaft eine professionelle und dienstleistungsorientierte Betreuung.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung an der Reception oder als Hotelauffrau/mann
- Sehr gute Sprachkenntnisse (D/E/F)
- Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte Kundenorientierung
- Gute EDV-Kenntnisse sowie Protel sind von Vorteil
- Sympathische Erscheinung sowie freundliche Umgangsformen
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit

Wir bieten

- Hohe Eigenständigkeit in einem abwechslungsreichen und herausfordernden Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Herr Stephan Schué freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Stephan Schué, Hotel Manager
Bockenweg 4
8810 Horgen
T 044 727 55 55
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch
1506-941

HAUSER
St. Moritz

Suchen Sie eine Stelle an bester Lage in St. Moritz? Wir haben Sie!!!

Ab 1. April 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir in Saison- oder Jahresstelle

eine/n **Serviceangestellte/n**
mit Berufserfahrung und Sprachkenntnissen in D, E und I

Sie schätzen es, in einem jungen, aufgestellten Team, selbstständig und verantwortungsvoll zu arbeiten, dann ist das familiäre 3* Haus(er) mit 51 Zimmern am Hauptplatz in St. Moritz-Dorf die richtige Adresse für Sie!

Bewerbungen bitte per Post oder E-Mail an:
HAUSER's Hotel | Restaurant | Confiserie
Markus Hauser | 7500 St. Moritz
Tel. 081 837 50 50 | www.hotelhauser.ch
markus@hotelhauser.ch | reto@hotelhauser.ch
1592-929

HIRSCHEN GASTHOF

Wir sind ein junger Betrieb in einem prächtigen, historischen Gebäude am Rhein, 12 Min. ab Zürich-Flughafen, mit hohen gastronomischen Anspruch. Für Frühjahr/ Sommer 2009 ab April/Mai suchen wir junge, qualifizierte und freundliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Servicemitarbeiter
Chef de rang
Commis de rang
Buffethilfe

Mehr Informationen auf:
www.hirschen-eglisau.ch

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an
Gasthof Hirschen, Franca Tedesco
Untergasse 28, CH-8193 Egglisau

Phone +41 (0)43 411 11 22
gasthof@hirschen-eglisau.ch
1569-911

HOTEL DISTELBODEN
6068 MELCHSEE-FRUTT
www.distelboden.ch
info@distelboden.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (Mitte Juni bis Mitte Oktober 09) folgende Mitarbeiter/innen

Serviceangestellte

Praktikanten/Studentinnen
(für ca. 2-3 Monate)

Hausangestellte
für Zimmer und Lingerie

Küchenbursche/Hilfskoch

Serviceaushilfen für Wochenenden und Freitageblösungen

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.
Helen und Ruedi Steiger
Tel. 041 669 12 66
Fax 041 669 13 77
1578-920

Gasthaus Alpina

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine aufgestellte, motivierte Persönlichkeit.

Service-Allrounderin, 100%

Hast du Berufserfahrung im Servicebereich und möchtest deine Kenntnisse in einem wunderschönen Gasthaus im Prättigau (GR, Schweiz) erweitern?

Dann bist du bei uns an der richtigen Adresse!

Unterkunft und Verpflegung im Hause möglich.

Wir freuen uns über deine Bewerbung an:
Gasthaus Alpina, Frau Anja Belvi
Gaustrasse 13, 7215 Fanas GR Schweiz
Tel. 0041 (0)81 325 12 75
oder: info@gasthausalpina.ch
1565-908

A-D-L-E-R
Bei uns ist immer etwas los!

Ein einmaliges Wander- und Skigebiet erwartet Sie. Und natürlich ein aufgestelltes, junges Team...

Im ***Adler Adelboden im Herzen des Berner Oberlandes mit 80 Betten, 3 Restaurants, Sonnenterrasse und Wellnessbereich mit Panoramabad, suchen wir ab Juni/Juli oder nach Vereinbarung eine

Verstärkung für unser Réceptionsteam

Sie sind eine aufgestellte, flexible und fröhliche Mitarbeiterin (Schweizerdeutsch Muttersprache) mit guten Fremdsprachenkenntnissen (F+Z), verfügen über eine abgeschlossene KV-Lehre, nach Möglichkeit mit Erfahrung an der Hotelreception.

Wir bieten Ihnen eine 100%-ige Anstellung kombiniert mit Service oder eine 40-60%-ige Anstellung nur an der Reception.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.
Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen!

Käthi und Lothar Loretan, Direktion
Christine Amsler, Chef de Réception
Adler Sporthotel, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 41 41

Adelboden

A-D-L-E-R
SPORTHOTEL
ADELBODEN
CH-3715 Adelboden
1589-926

Berner Oberland

Tel. 0041 33 673 41 41 * Fax 0041 33 673 42 39
www.AdlerAdelboden.ch * info@AdlerAdelboden.ch

Wirtschaft Trumpf & Baur
im Erholungsgebiet Riedholz - 6030 Ebikon/Luzern

Wir suchen per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiterin
in à-la-carte Speiseservice

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an
Rudolf Fischlin
1607-942

Tel. 041 440 62 52 * Fax 041 440 65 61
www.trumpf-baur.ch

Wir suchen per April, auch nur aushilfsweise für 3 Monate möglich:

Jungkoch, Allrounder

in ein junges Team, in einem Betrieb mit vorwiegend jungen Gästen.

Bereitschaft, auch an der Front mitzuhelfen, sei es an der Bar, im Service oder als DJ!

Wir sind in Nidwalden, haben nur abends geöffnet.

Ruf uns doch an, oder maille uns:
Sepp Durrer, Happy Day, 6386 Wolfen-schliessen.
Tel. 079 358 65 20 oder sepp@happyday.ch
1313-767

Für die kommende Sommersaison März/April-Oktober suchen wir

SIE!

☺ FREUNDLICH + FLINK ☺
sauber und sprachenkundig mit Berufspraxis – so sollten

SERVICEMITARBEITER/IN
zur Betreuung unserer Hotelgäste sein
AUFGESTELLT UND MOTIVIERT
stellen wir uns den/die

SAUCIER
ENTREMETIER
JUNGKUCH
vor

Wir bieten

- > ein Seerestaurant (klein aber feil!)
- > eine moderne, auf Frischprodukten basierende Küche
- > eine Top-Lage am schönen Brienzsee
- > geregelte Arbeitszeiten

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an E. Zingg

Seiler au Lac

3806 Bönigen/Interlaken
Tel. 033 828 90 90
E-Mail: Hotel@seileraulac.ch
Homepage: www.seileraulac.ch
1552-896

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:

Réceptionist/in / 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
Entremetteur / 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 Bühler. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

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

GSTAAD
COME UP - SLOW DOWN
1555-899

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 Bewerbungen, 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								Hauswirtschaft/ménage							
1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
2782	Alleinkoch/Kü/chef	61	DE	C	n. Ver.	D/E/F/I	Basel/Nordwest-CH	2780	Hilfskraft/Lingerie/w	24	RS	B	sofort	D	Bern+Umgeb.
2786	Hilfskoch/Koch/Allrounder	31	CH		sofort	D		2804	Hauswirtschaft/Butter/w	22	CH	Mai	D/E/F	BE/50	
2791	Demi-chef de partie	24	GR	L-EG	sofort	E	Zürich	2815	Hilfskraft/w	50	ES	L-EG	n. Ver.	D	Bern+Umgeb.
2792	Sous-chef/Kü/chef	56	CH		sofort	D/E/F/I	TI	2821	Zimmerfrau/Lingerie	41	CH	n. Ver.	D	TI	
2793	Sous-chef	60	CH		April	D/E/F		2829	Zimmerfrau	29	PL	B	Mai	I	
2801	Office/Butter/Küchenhilfe	50	CH		Mai	D	LU/BE	2824	stv. Gouvernante	33	CH	sofort	D/E/F	3-4* Hotel/Stadt	
2810	Chef de partie/Pâtissier	63	CH	n. Ver.	D/E/F/I	TI/Deutsch-CH		2798	Gouvernante/Hauswirtsch.	41	CH	sofort	D/E/F/I	BE/ZH/BS/50/AG	
2811	Koch	53	FR	L-EG	n. Ver.	D/E/F		2799	Hilfskraft	42	CH	sofort	D	Bern	
2813	Koch/Alleinkoch	59	FR	C	sofort	D/F		2802	Zimmerfrau	51	CH	sofort	D	BE-Oberl.	
2814	Hilfskoch/Allrounder	29	FR	B	April	D/F	BE	2807	Hauswirtschaft/Service/w	41	CH	sofort	D/E	Bern	
2816	Kü/chef/Alleinkoch	51	CH		sofort	D/E/F/I		2818	Gouvernante	42	CH	sofort	D/E/F/I	TI	
2817	Küchenchef	41	FR	C	Mai	E/F	VD/GENS								
2819	Küchenhilfe	37	IT	B	sofort	D/I	TI/BE-Oberl.								
2822	Küchenchef/Koch	44	CH	n. Ver.	D/E/F	BE-Oberl.									
2828	Chef de partie	29	DE	L-EG	n. Ver.	D/E	Deutsch-CH								
Service/service								Administration/administration							
1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
2781	Sefa	21	CH		April	D/E/F	ZH/TG	2785	2. Chef de réception	36	CH	sofort	D/E/F/I	TI/Ausland	
2783	Commis sommelier	35	CH		sofort	D/F	Zürich	2790	Geschäftsführer	38	DE	B	Mai	D/E/F	Deutsch-CH
2795	Service/w	18	AT	L-EG	Juni	D/E		2797	Pianist	58	CH	sofort	D/E/F		
2796	Service/w	17	AT	L-EG	Juni	D/E		2803	Aide du patron	37	CH	Mai	D/F/I	OW/NW/LU/Berghotel	
								2805	Réceptionniste/60%	43	CH	n. Ver.	D/E/F	UR/NW/LU	
								2808	Réceptionniste	40	RU	C	sofort	D/E/F/I	ZH/BE/LU/WS/GR
								2812	Direktionsassistentin	35	CH	Juni	D/E/F/I	TG/SG/ZH	
								2820	Kaufm. Allrounder	42	CH	sofort	D/E/F/I	BE	
								2823	Réc. praktikant/Service	18	AT	L-EG	Juli	D/E/F	West-CH
								2827	Nachporter/Night Auditor	51	CH	Mai	D/E/F/I	BE/50/AG/BL	

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 dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous 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 <input type="radio"/> Saisonstelle / saison <input type="radio"/>
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:	
Betrieb / Etablissement: Ort / Lieu:	Funktion / Fonction: Dauer (von/bis) / Durée(de/à):
1.	
2.	
3.	
Hiermit bestätige ich, dass die oben genannten 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: <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): <input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> 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	

**WALDHOTEL
DOLDENHORN *****
3718 KANDERSTEG**

mit exklusivem Restaurant (15 Pkte. G+M) haben Freude am Beruf. Wir, 40 motivierte Mitarbeiter, suchen ab Ende April 2009:

**PATISSIER/-ERE
CHEF DE PARTIE**
(Gardemanger oder Saucier)

SERVICEANGESTELLTE
Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an
Tel. 033 675 81 81, Fax 033 675 81 85
info@doldenhorn.ch
www.doldenhorn-ruedihus.ch

1566-907

**Berghaus Bärtschi Engstligen AG
Engstligenalp, 2000 m ü. M.
3715 Adelboden**

Von Mitte Juni 2009 bis Mitte Oktober 2009 (evtl. auch für die Wintersaison 2009/2010) suchen wir

**Jungkoch m/w
(mit Aufstiegsmöglichkeit)
Officemitarbeiterin**
auf autofreier Alp,
schönes Wandergebiet
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
Michael Bärtschi
Tel. 033 673 1373

1556-909

HOTEL ROTHORNKULM

Für die kommende Sommersaison (Juni-Oktober 2009) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams motivierte und flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb auf dem Bienerer Rothorn.

- (Jung) Küchenchef (m/w)
- Sous-Chef (m/w)
- Koch (m/w)
- Servicemitarbeiter (m/w)

Gerne würden wir Ihre Bewerbungsunterlagen.
Für Auskünfte steht Ihnen unser Geschäftsführer, Herr Peter Bieri, gerne zur Verfügung
Tel. 079 734 56 74
e-mail: peter.bieri@bluewin.ch

1547-891

Nous cherchons pour notre
Marché Martigny
(Autoroute A9) un(e)

**1 Manager Food
et
1 Manager Restaurant**

Quotidiennement, sur le terrain, vous montrez à vos collaborateurs ce que signifie notre stratégie de fraîcheur, comment fonctionnent nos outils et comment ils seront utilisés avec succès. Vous avez quelques années d'expérience dans les domaines de la cuisine (Manager Food) ou une bonne expérience dans la restauration (Manager Restaurant) et de la gestion d'une équipe. Vous possédez de bonnes connaissances en français et en allemand. Vous savez utiliser les outils informatiques.

Nous vous offrons un concept captivant et exigeant, avec un travail varié et des possibilités de développement.
Si vous êtes enthousiaste à l'idée de vivre notre fraîcheur, alors envoyez de suite votre dossier de candidature à

Marché Martigny
Helmut Haingartner
Relais du St-Bernard A9
1920 Martigny
helmut.haingartner@marche-restaurants.com

MARCHÉ INTERNATIONAL
MARCHÉ
Café
MÖYENPICK

1604-939

**BONELLIHOTELS.CH
Col des Mosses**

Nous recherchons à partir du 1er mai 2009, un

Directeur d'exploitation

Nous demandons la connaissance de l'allemand et l'anglais, gestion de 20 employés, principalement saisonniers, patente d'exploitation hôtelière, disponibilité les week-ends, 2-3 mois de fermeture annuelle. Nous offrons un bel appartement de fonction et une rémunération intéressante. Possibilité de travailler en couple. Faire offre à:

Jean-Claude Bonelli, Hôtel Le Relais Alpin, 1862 Les Mosses, 079 446 25 35
info@bonellihotels.ch

1587-924

Restaurant à Montreux cherche

un cuisinier

qualifié, capable de diriger une équipe de 7 personnes en cuisine.

Faire offre sous chiffre P 156-791525 à Publicitas SA, case postale 48
1752 Villars-sur-Glâne 1.

1519-884

Le Palais Oriental

cherche

**1 chef(fe) de rang
1 serveuse**

qualifié(e), jeune, dynamique
fr./angl.

Faire offre manuscrite:
Le Palais Oriental
Quai Ernest-Ansermet 6,
1820 Montreux 2

1520-885

Nous cherchons pour date à convenir
un **directeur** ou une **directrice**

pour un très bel hôtel de ville en Suisse Romande. L'hôtel et son restaurant sont très bien positionnés dans le marché et réalisent un chiffre d'affaires important.

Vous

- êtes jeune et ambitieux, entre 28 et 40 ans
- avez une bonne formation hôtelière et F&B ainsi qu'une expérience comme cadre supérieur ou directeur
- avez le sens de l'accueil
- savez motiver, former et encourager vos collaborateurs
- êtes exigeant avec vous-même et les autres
- êtes bon gestionnaire, organisateur et entrepreneur
- êtes bon communicateur et avez un feeling pour le marché
- et vous avez envie de relever un nouveau défi et diriger un hôtel de première classe

Nous vous offrons

- un magnifique outil de travail en très bon état avec une situation exceptionnelle
- beaucoup de liberté et la possibilité de réaliser vos idées
- et bien sûr des conditions intéressantes avec une participation importante

Intéressé? Envoyez-nous votre dossier complet avec photo à chiffre 1518-883 htr hotel revue, Montbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.
Nous vous assurons de notre plus grande discrétion.

1518-883

A unique lake-side location... an outstanding hotel

Royal Plaza
MONTREUX

Hôtel de luxe 5 étoiles de 146 chambres et suites situé directement au bord du lac Léman disposant de 3 restaurants, 2 bars, 1 centre de conférence et d'un Spa, recrute pour les postes fixes suivants:

UN CHEF DE PARTIE SAUCIER

Expérience de minimum 5 ans après CFC dont 2 en tant que chef de partie.

UN CHEF DE PARTIE ENTREMÉTIER

Expérience de minimum 3 ans après CFC.

**UN CHEF DE RANG ROOM SERVICE
UN CHEF DE RANG AU CAFÉ BELLAGIO**

Expérience de minimum 2-3 années après CFC ou formation équivalente.

UN CHEF DE BAR

Expérience de bar dans des établissements hôteliers 5*. Bonne connaissance des cocktails.

Ces postes s'adressent à des personnes autonomes et motivées, désirant développer leurs compétences et dotées d'un bon esprit d'équipe.
Pour les postes en Service: sens commercial développé et bon relationnel client. Français, anglais, allemand un atout.

Entrée en fonction: avril 2009.

Si un de ces postes vous intéresse, adressez votre dossier complet à
Hôtel Royal Plaza Montreux SA
Ressources Humaines
97 Grand-Rue
1820 Montreux

Seuls les dossiers répondant à tous les critères seront pris en considération.

1527-887

Royal Plaza Montreux · 97 Grand-Rue · 1820 Montreux
info@royalplaza.ch · www.hotel-royalplaza.com
Tel. +41 21 962 50 50

WORLDHOTELS
SINCE 1928

CFB network
générateur de la valeur dans le tourisme

Sur mandat d'un client, nous recherchons

un **directeur/une directrice** pour un **hôtel 4* situé sur l'arc lémanique**.

De taille moyenne, très bien situé, l'hôtel accueille en majorité une clientèle d'affaires et enregistre un taux d'occupation important. Il dispose de quelques possibilités de séminaires.

La direction supervise la bonne marche générale de l'établissement, avec un accent particulier sur la conduite et la motivation de l'équipe, l'accueil de la clientèle, le controlling et le suivi de la réalisation du budget. Le siège du groupe assure un soutien dans le domaine de l'administration et du marketing.

Si vous êtes diplômé d'une école hôtelière reconnue et avez occupé un poste de cadre supérieur ou de direction dans un établissement plus petit, si votre personnalité vous permet de lier rayonnement, assurance et diplomatie, si vous vous sentez à l'aise sur le terrain comme dans les activités administratives, nous attendons avec plaisir votre dossier de candidature avec certificats, diplômes et photo. Patente souhaitée, entrée de suite ou à convenir. Les documents sont à adresser à

CFB network SA
Schindlerstrasse 22, CH-8006 Zurich
à l'attention d'Anne Chesaueux

1570-912

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr hotel revue

Hotel Tamaro

Das Hotel Tamaro ist ein traditionsreicher Familienbetrieb, wunderschön an der Seepromenade von Ascona gelegen. Für die Saison 2009 per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

- **Servicemitarbeiter/in** (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
ascona@hotel-tamaro.ch Tel. 091 785 48 48 1585-923

HOTEL INTERNATIONAL AU LAC
80-Zimmer, renommiertes zentralgelegene
Hotel sucht auf Ende März:

MAÎTRE D'HÔTEL
RECEPTIONIST/IN

Als fachlich kompetente Persönlichkeiten verfügen Sie über mehrjährige Berufserfahrung; Sprachen I, D, F, E.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 Lugano
Tel: 091/ 922 75 41
schmid@hotel-international.ch 548-326

Aus- und Weiterbildung

**GASTRO-UNTERNEHMER
AUSBILDUNG
IN DREI STUFEN.
BERUFSBEGLEITEND.**

**MIT AUSBILDUNGS-CHECKS
NOCH BIS 31. DEZEMBER 2009**

Profundieren Sie von der Seminarvergütung* von Fr. 500.- für G2 und von Fr. 700.- für G3 und bestellen Sie heute noch die detaillierten Unterlagen

*Seminarvergütung dank Qualifizierungsiniziativa für den touristischen Arbeitsmarkt, unterstützt durch das Staatssekretariat für Wirtschaft seco

GASTRO SUISSE
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Telefon 0848 377 111
Telefax 0848 377 112
weiterbildung@gastro-suisse.ch
www.gastro-suisse.ch

Stellenvermittlung



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

International

**2-3 Jungköche/
Jungköchinnen**
nach Kanada, Norden von Ontario,
2 Gastrobetriebe suchen selbständige
Mitarbeiter

www.oldmirrordodge.ca
Tel. 062 295 1163 1611-945 487-292

aktuell – wo Meinungen gemacht werden 10 Wochen lang für CHF 25.00

Bilden Sie sich 10 Wochen lang für CHF 25.00 Ihre eigene Meinung! Oder beziehen Sie die htr hotel revue gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00 und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.
Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr
hotel revue

IMPRESSUM

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

Der Stellensmarkt 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: Elisabeth Hübner

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 Wyls

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

Anzeigentarif (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 Mo. Fr. 100.- (pro Anzeige)
1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.-	

Termine:

	Nr. 13/2009	Nr. 14/2009	Nr. 15/2009	Nr. 16/2009
- Ausgabe	26. 3. 2009	2. 4. 2009	9. 4. 2009	16. 4. 2009
- Erscheint	26. 3. 2009	2. 4. 2009	9. 4. 2009	16. 4. 2009
- Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr 23. 3. 2009	30. 3. 2009	6. 4. 2009	Do. 8.00 Uhr 9. 4. 2009

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.