Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

-(2009)

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Heft:** 21

Band:

**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:** 08.12.2025

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

# stellenrevue htr le principal mar de la branche marche d'emplement announce le principal mar de la branche de la b

htr hotel revue Nr. 21 / 20. Mai 2009



Häsch gnueg vom Chef? Den chum zu eus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich

### New Challenge Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in bestausgewiesene Hotel- und Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Weber Telefon 044/201 24 66 Seestrasse 160, 8002 Zürich gabriela.weber@newchallenge.ch www.newchallenge.ch

# reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

Telefon 031 370 43 01



### Inhalt/Sommaire Kaderstellen... Deutsche Schweiz ... Svizzera italiana Stellengesuche Suisse romande Marché international

# MY STOP

### **OPENING SOON:** MY STOP, YOUR STOP INBETWEEN



MY STOP Raststätte Knonaueram

Raststätte Knonaueramt c/o Gotthard Raststätte A2 Uri AG 6467 Schattdorf

KONTAKT Gaby Walker gaby.walker@mystop.ch +41 (0)41 875 05 05

www.mystop.ch

My Stop ist eine Marke der Gotthard Rastätte A2 Uri AG und der Autobahn-Rastätte A4 AG

Am 13. November 2009 laufen wir vom Stapel und eröffnen unseren zweiten My Stop zwischen Affoltern a. Albis und Obfelden im Knonaueramt. Unsere Gäste begeistern wir mit einem innovativen Food Corner, 17- und 24 Stunden Coffee Bars und modern gestalteten Tankstellen-Shops Im Laden- und Restaurantgeschoss finden Sie zehn ausgesuchte Detailhandelsgeschäfte, von der Holzofenbäckerei und der Kaffeerösterei bis zum Kleider- oder CD-Anbieter. Smokers-Lounge und Billiard-Center sind für unsere Gäste mit an Bord.

Der Gast steht für Sie im Mittelpunkt und Sie sind bereit täglich neue Herausforderungen und Veränderungen anzunehmen! Dann sind Sie einer unserer zukünftigen Crew Member.

Wir suchen:

für unsere Coffee Corners

Chef Barista m/w

Barista und solche die es werden möchten m/w

für unsere Mediterranean and Vegetarian Islands

Professionals Mediterranean and Vegetarian Kitchen m/f

Team Members Restaurant m/f

für unsere Thai-Island

Asian-Cooks (Thai's preferred) m/f

für unsere Shops

Shop Manager m/f Shiftleaders m/f Team Players Shop m/f

für unseren Back-Office Bereich

Leiter Haustechnik und Unterhalt m/w Stv. Leiter Haustechnik und Unterhalt m/w Team Members Back-Office m/f

Haben Sie Lust beim Stapellauf von My Stop Knonaueramt an Bord zu sein? Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und mit einem Bild Ihres besten Lächelns.

# Golficiub Heidental 4655 Stüsslingen Tel. ++41 62 285 80 90 Fax ++41 62 285 80 91 info@golfheidental.ch www.golfheidental.ch

Wir suchen auf Februar 2010 eine/n

### kreative/n Pächter/in

welche/r mit Herzblut, Innovation, Engagement und möglicher Freude am Golfsport die Mitglie-der- und Gästebedürfnisse aufnimmt und mit ihrer/ seiner Gastronomieerfahrung und Kompetenz ent-

- ein aufstrebender Golfclub mit mehr als 750 aktiven Mitgliedern und reger Platzbenüt-zung, mit vielen Turnieren und entsprechen-
- den Apéros und Banketten modernes, öffentliches Club-Restaurant mit zeitgemässer Infrastruktur seit 10 Jahren ein etablierter Gastronomie-
- betrieb

- Unsere Gastronomie umfasst:

   ein Restaurant mit ca. 130 Sitzplätzen

   eine Bar mit 10 Sitzplätzen

   eine Terrasse mit ca. 120 Sitzplätzen

Sind Sie bereit, diese Herausforderung anzuneh-men und uns mit Ihren Ideen und Inspirationen zu begeistern, so freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kontaktnahme in Form einer Bewerbung und einem Augenschein vor Ort.

Für das L'AQ, das Restaurant am Pfäffikersee im Zürcher Ober land mit direktem Seeanstoss und mehreren Veranstaltungs-räumen für Events jeglicher Art, suchen wir eine(n)

## **Event- und AdministrationsleiterIn**

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für den Verkauf der Veranstaltungen und mit Unterstützung einer Mitarbeiterin für die Administration des gesamten Betriebes. Sie sind direkt dem Geschäftsführer unterstellt und Schnittstelle im Bereich HR und

Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Berufslehre mit Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Berufslehre mit Weiterbildung in der Gastronomie. Sie sind verkaufs- und kundenorientiert, besitzen ein grosses Flair für Organisation, eine spedifüve und exakte Arbeitsweise, stilischeres Deutsch, Verständigung in Englisch und wenn möglich in Französisch, gute EDV-Anwenderkentnisse (Microsoft Office). Sind kennen die samten Abläufer eines Betriebes, sind unkompilziert und ein Macher, begeisterungsfähig und motiviert, arbeiten selbständig wie im Team und besitzen Organisationstalent und positive Lebenseinstellung.

Für diese anspruchsvolle Stelle suchen wir eine belastbare Per-sönlichkeit für ein mittel- oder langfristiges Engagement. Wir bieten unter anderem ein kreatives Arbeitsumfeld, ein faires Gehalt, interessante Herausforderungen mit Weiterentwick-lungsmöglichkeiten in einem motivierten Team.

Eintritt: per sofort oder nach Vereinbarung

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungs unterlagen elektronisch oder auf dem Postweg an:

L'AQ Gastronomie AG, Claudia Zweifel, Usterstrasse 39 8330 Pfäffikon, www.laq.ch – Mail: claudia.zweifel@laq.ch

Für einen anspruchsvollen Jahresbetrieb mit starker Sommersaison, an schönster Lage im Kanton Zürich, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Demandes d'emploi...

Unsere Kunden sind so vielseitig wie die Restauration und die im Eventbereich stattfindenden Firmen- und Privatanlässe.
Wir legen Wert auf erstklassige Produkte und moderne

Zubereitungsarten.

Sind Sie kreativ, flexibel, belastbar, haben ein Flair für Organisation und ein Auge für Details? Wenn Sie genügend Berufs- und Führungserfahrung mit-bringen und ein Teamplayer sind, dann sollten wir uns kennen lernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an Chiffre 2454-1373 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes Gastronomie unternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die von uns ab 01. Juli 2009 im Auftrag geführte

### Gastronomie der Universität Bern

Gesellschaftsstrasse 2, 3012 Bern

suchen wir per 01. August 2009 einen

### Küchenchef und Produktionsleiter

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst die Führung und Organisation des Küchenbereiches mit bis zu 1000 Menüs pro Tag, Zudem sind Sie für die Angebotsplanung sowie die Kalkulationen zuständig. Weiter gehört auch das Einhalten der gegebenen Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichlinien, das Erstellen der Einsatz- sowie Hygieneplane, die Führung und Schulung der ihnen unterstellten Mitarbeitenden, das Bestell- und Inventarwesen, die Morgobaufschaften, die Konstenstellten, die Morgobaufschaften, die Morgobaufschaften, die Konstenstellten und Inventarwesen, die Morgobaufschaften, die Konstenstellten die Konstenstellten die Jestigen von der Leiter von der von der Leiter von der Leiter von der von der Leiter von der Leiter von der vo Warenbewirtschaftung, die Catering- und Eventangebotsplanung sowie allgemeine administrative Aufgaben zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil: Wir suchen einen Fachmann mit entsprechender Ausbildung, Berufs- und Führungserfahrung sowie Qualitätsbewusstsein und einem Flair für ein neuzeitliches, abwechslungsreiches Küchenangebot. Zudem bringen Sie bereits Erfahrung im Cook and Chill-Verfahren mit, verfügen über betriebswirtschaftliche Kenntnisse und sind ein zielorientierter Organisator. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 8.00 bis 17.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

### ZFV-Unternehmungen

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

### Herzlich willkommen!

Ab Juli 2009 suchen wir für unseren Gasthof in der Luzerner Landschaft einen

### Küchenchef

der mit grosser Leidenschaft und Freude seiner Arbeit nachgeht.

Wir freuen uns auf eine kreative Persönlichkeit, welche unsere Gäste jeden Tag wieder aufs Neue überrascht. Ihre Qualität sowie Ihre innovativen Ideen bringen Sie in den Bereichen Menü, à la carte, kalte/warme Buffets, Kalkulation und Schulung erfolgreich mit ein. Ihr Idealalter liegt vorzugsweise zwischen 28 und 40 Jahren.

### Wir bieten Ihnen:

Sie geniessen eine grosse Selbständigkeit und sind für sämtliche Tätigkeiten im Küchenbereich verantwortlich.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre2434-1362 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser gepflegtes Speiserestaurant mit historischen Sälen per sofort oder nach Vereinbarung qualifizierte/n

### Servicefachangestellte/n

Sonntag und Montag frei
Falls Sie in einem jungen, dynamischen Betrieb mitarbeiten wollen,
senden Sie uns Ihre Unterlagen
oder rufen Sie uns an, damit wir
Ihnen den zukünftigen Arbeitsplatz
vorstellen können
D.+ S. Frauendiener
Rest. De l'Aigle Noir
Rud des Alpes 10 1700 Fribourg
Tel. 026 322 49 77
E-Mail:
restaurantaiglenoir@bluewin.ch
www.aiglenoir.ch Sonntag und Montag frei



**Hotel Seeburg Luzern** In the Sign of Time

Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee. Lust, neue Wege zu gehen? Wir suchen per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung...

### **RESTAURANTLEITER-IN**

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig Verantwortung für den reibungslosen Serviceablauf & Gästekontakt im traditionellen Seerestaurant (60) mit Seeterrasse (100), im trendigen, modernen Restaurant Alexander (40) und an der Bar Lounge at Seeburg (25). Führen und Schulen der Servicebrigaden (15 - 19 Mitarbeiter). Verantwortlich für die Ausbildung der Lernenden. Sie sind sprachgewandt, aufgeschlossen und verfügen über eine mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind motiviert, stets eine Dienstleistung auf hohem Niveau zu erbringen. Dann sind Sie bei uns genau richtig!

### SERVICEFACHANGESTELLTE/-R

.denen das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post freut sich Pascal Vonaesch, F&B Manager

Hotel Seeburg Luzern Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50

### HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wer kann per sofort für ein 4-Sterne-Hotel auf Mallorca die Direktion bis Ende Saison übernehmen?

Wenn Sie unser Angebot interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ 055 4101557 – 079 4223724, Fax 055 410 41 06 hesser@bluewin.ch

Im Unternehmen Kantonsspital St.Gallen werden Menschen gemäss unserem Leitbild fachkompetent und nach wissenschaftlichen Erkenntnissen behandelt, gepflegt und beraten. Als Folge einer Neuorganisation innerhalb des Departements Betrieb & In-frastruktur suchen wir per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Ihre Aufgaben

Als Gesamtverantwortlichelr für die Gäste- und Personalrestauration mit einem Team von 40 Mitarbeitenden sind Sie täglich Gästgeber von ca. 1'500 Gästen. Neben dem Hauptrestaurant "vitamin" sind Sie auch verantwortlich für die italienische Kaffeeber "al terzo" sowie unser neuestes Konzept "seasons". Ebenfalls sind Sie zuständig für die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen sowie für diverse Caterings und die Kongressgastronomie am Kantonsspital. Zusammen mit dem Küchenchef stellen Sie die Dienstleistungsbereitschaft und die Qualität des Verpflegungsangebotes auf höchstem Niveau sicher. Zusammen mit Ihrem Vorgesetzten, Leiter Gastronomie, sind Sie mitverantwortlich für die Erreichung der qualitativen und quantitativen Ziele in der Restauration und erarbeiten auch entsprechende betriebswirtschaftliche Auswertungen.

Sie verfügen über eine Grundausbildung im Gastgewerbe und einen Abschluss an einer Hotelfachschule sowie über umfassende Führungserfahrung in Grossbetrieben der Selbstbedienungsgastronomie. Als unkomplizierte Gastgeberpersönlichkeit und innovationsfreudiger Gastroprofi gelingt es Ihnen, Ihre Mitarbeitenden wie auch die Vorgesetzten immer wieder mit neuen umsetzbaren Ideen zu begeistern. Als Organisationstalent verfügen Sie über fundierte PC- und Kassensystem-Kenntnisse.

Als Mitglied des Leitungsteams gestalten Sie die Entwicklung des Dienstleis-tungsbereiches Gastronomie aktiv mit. Wir verfügen über eine moderne In-frastruktur und Entfaltungsmöglichkeiten. Ihre Dienstleistungsorientierung und Ihr hohes Qualitätsbewusstsein können Sie vollumfänglich einsetzen.

Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Wolfgang Pierer, Leiter Gastronomie, Tel. +41 (0)71 494 24 11, gerne zur Verfügung.

lhre vollständige Bewerbung senden Sie bitte unter Angabe der Ref. 0605D an personaldienst@kssg.ch oder

Leiter/in Restauration und Anlässe (100%)



Das Parkhotel Zug ist Teil der international tätigen METALL ZUG Gruppe, zu welcher auf dem Platz Zug auch die V-ZUG AG gehört.

Anfangs 2010 werden wir auf einem benachbarten Areal das City Garden Hotel mit 82 Zimmern und einem gastronomischen Highlight in Betrieb neh men. Diese Erweiterung stellt bler die Region hinaus ein aussergewöhnliche Vorhaben dar und stärkt die Position des Parkhotels Zug als das führende Unternehmen der Branche auf dem Wirtschaftsplatz Zug.

Um diese annähernde Verdoppelung unserer Kapazität erfolgreich zu ver-markten und zu positionieren, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine erfahrene Persönlichkeit als

### Sales Manager (m/w)

Ihr Aufgabenbereich

Positionierung des neuen City Garden Hotels im Markt auf der Basis der strategischen Vorgaben und Erstellung der entsprechenden Konzepte

Erschliessung der entsprechenden neuen Kundensegmente

Betreuung unserer Stammkunden, in erster Linie der in Zug ansässigen internationalen Firmen, inklusive der dazugehörigen Verkaufsund Vertragsverhandlungen

Besuch von Messen

P Profil
mehrere Jahre Erfahrung in ähnlicher Position
Pre-Opening-Erfahrung von Vortell
perfekte Kommunikations- und Präsentationsfähigkeiten
sicheres und selbstbewusstes Auftreten
ein hohes Mass an Dienstleistungsorientierung
sehr gute EDV-Kenntnisse
sehr gute betürcht- und Englischkenntnisse
Team- und Begeisterungsfähigkeit
Einsatzfreude, Ferundlichkeit und Flexibilität
Organisationstalent

Sie arbeiten eng mit dem kleinen, professionellen Führungsteam unter der Leitung des Direktors zusammen und sind unmittelbar dem Marketingleiter unterstellt. Wirt gebien klar von einer Person aus, weiche nicht nur die Pre-und Opening-Phase erfolgreich bewältigt, sondern im Kahnen einer mittel-fristigen Perspektive auch an der Umsetzung interessiert ist.

Im Weiteren suchen wir für unser Restaurant per sofort oder nach Vereinbarung eine erfahrene Persönlichkeit als

### Leiter/in Gastronomie

Batteries

Alth Profil

mehrer Jahre Erfahrung in einer vergleichbaren Position

geborenes Flair als Gastgeber/in für internationale Gaste wie lokales

publikum mit überdurchschnittlichen Kommunikationsfähigkeiten

sowie einem ausgeprägten Organisationstallent onstänligkeiten

sowie einem ausgeprägten Organisationstallent onstänligkeiten

hohes Mass an Eigeninittative und Motivation

- Hands on-Ahentalität ohen Scheu, gegebenenfalls auch notwendige

Schichtaufgaben seiber zu übernehmen

Sie sind leitzungsfähig, vertrauenswürdig, teamorientiert und flexibel

freundliches und gepflegtes Auftreten mit gleichzeitigem Sinn für Präzision
sehn gute Deutsch- und gute Englischkenntnisse sowie sicher

Formulierungen in Wort und Schrift sowie sehr gute PC-Anwender
Kassensysteme





PARKHOTEL ZUG CONGRESS CENTER

сн-6304 Zug тег. + 41 41 727 48 48

FAX + 41 41 727 48 49 phz@parkhotel.ch www.parkhotel.ch



Ihr Aufgabenbereich

effiziente Führung der Bereiche Restaurant, Bankett und Catering mit
einer Brigade von bis zu zo Personen mit Erstellung abgestimmter
Dienstyllane und Beachtung der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen
und Wahrung der vorgegebenen Qualitätz- und Serviuc-Standards
Leitung der gesamten Material- und Warenbewirtschaftung inklusive
Einkauf und Längerung
Engagement als herzlicher Gastgeber/in, der/die den Gästen während des
ganzen Besuchs eine Atmosphäre des Wohlbefindens vermittelt

Sie arbeiten eng mit dem kleinen, professionellen Führungsteam unter der Leitung des Direktors zusammen und sind diesem unmittelbar unter-stellt. Wir gehen klar von einer Person aus, welche an einer mittelfristigen Arbeitsperspektive interessiert ist.

Wir bieten für beide Positionen interessante Anstellungsbedingungen in einem motivierten Team. Weitere Informationen können Sie unserer Website www.parkhotel.ch entnehmen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, die wir zur Vorselektion gerne per.E-Mail erhalten.



HÌ

0

Arbeitsort St. Gallen

Ihre Aufgaben

Ihre Fähigkeiten

Kantonsspital St.Gallen Personaldienst, Maria Witschi Rorschacher Strasse 95 CH-9007 St.Gallen

Kantonsspital St. Gallen - ein Unternehmen, drei Spitäler. St. Gallen Rorschach Flawil



Das im Chalet-Stil erbaute Grandhotel Schönegg
\*\*\*\*Superior mit 36 Zimmern und zwei Suiten liegt an
einer der schönsten Lagen in Zermatt. Die Küche bereitet
Tagesmenis für die Hotelgäste zu sowie Speisen für unser
À-la-carte-Restaurant «Gormet-Stübli». Unsere Küche ist im
GaultMillau aufgeführt und mit 15 Punkten bewertet.

Hier suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

### ein/e Chef de Rezeption/ **Option auf Direktionsassistenz**

eine kompetente, freundliche und charmante Person, die Freude am Gastgewerbe hat und Verantwortung übernehmen kann.

Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule mit Rezeption-Erfahrung, sind Gastgeber aus Überzeugung und suchen eine langfristige Anstellung.

Sie sind verantwortlich für die Rezeption inkl. täglichen Rezeptionsarbeiten, Monatsabschlüssen, Debitorenbuchhaltung, Kommissionsabrechnungen und Betreuung unsere internationalen Gäste. Gute Sprachkenntnisse in D/F/E sind erforderlich.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Wir freuen uns, Sie dann zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch einzuladen.



Grandhotel Schönegg Frau M.-J. Metry-Julen Konrad Metry 3920 Zermatt Tel. 027 966 60 66 Fax 027 966 60 65 Fax user Schonessen E-Mail: direktion@schonegg.ch www.schonegg.ch





Bei uns im Hotel Belair wird eine Stelle frei! Wir suchen ab 1. August 2009 für unseren lebhaften Front Desk eine/n aufgestellte/n

### Réceptionist/in

Sie haben bereits an der Réception gearbeitet und sind sich gewohnt, selbständig einen Dienst zu übernehmen. Ihre Fremdsprachenkenntnisse in E und F setzen Sie täglich ein und lassen sich auch in hektischen Situationen nicht aus der Ruhe bringen. Von Vorteil bringen Sie bereits Protel-Kenntnisse mit und schätzen den Umgang mit intergriegen Gäste. mit internationalen Gästen.

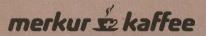
Falls Sie in einem jungen und motivierten Team arbeiten möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Belair Frau Regula Bürgin Alte Winterthurerstrasse 16 8304 Wallisellen-Zürich

Tel. +41 44 839 55 55

www.belair-hotel.ch r.buergin@belair-hotel.ch



Die Merkur Kaffee AG ist die Nr. 1 im CH-Gastronomie-Markt. Seit 1918 fühlen wir uns dem Wohl unserer Kunden verpflichtet. Hens Leite 1918 bietsleiter geniesst in Kürze seinen wohlverdienten Ruhestand. Aus diesem Grund suchen wir auf Anfang Oktober 2009 oder nach Vereinbarung einen

### Gebietsleiter für die Zentralschweiz (100%)

Ihre Herausforderung liegt darin, täglich unsere langjährige Stammkund-schaft aus der Gastronomie zufriedenzustellen und das Kundenportfolio mit Neukunden weiterzuentwickeln. Für Sie steht der Kunde im Mittelpunkt Ih-res Denkens und Handelns. Als Frontmann wissen Sie Ihr verkäuferisches Geschick einzusetzen. Sie pflegen gekonnt Ihre Netzwerke und führen Degustationen durch.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre sowie idealerweise über Erfahrung im Aussendienst. Sie sind eine sympathische, initiative und unternehmerisch denkende Persönlichkeit und zeichnen sich durch Engagement, Durchsetzungsvermögen sowie eine hohe Leistungsbereitschaft aus. Zu Ihren Vorteilen gehört eine Ausbildung in der Gastronomie oder der Abschluss einer Hotelfachschule. Sie sind versiert im Umgang mit den gängigen MS-Office-Anwendungen.

Unsere Leistungen: Es erwartet Sie eine vielseitige, verantwortungsvolle Aufgabe, verbunden mit grosser Selbstständigkeit in einer sehr dynamischen und stark wachsenden Unternehmung. Ein gut eingespieltes Team unterstützt Sie jederzeit atkräftig. Im Weiteren bieten wir Ihnen zeitgemässe Anstellungsbedingungen und eine den Anforderungen entsprechende Entlöhnung.

Nehmen Sie diese Herausforderung an? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, inklusive Foto, an: **Merkur Kaffee AG**, Herr Peter Gertsch, Leiter Verkauf Schweiz, Bernstrasse 180, 3052 Zollikofen, oder per E-Mail an cornelia.boss@merkurkaffee.ch.



# **Lust auf eine neue Herausforderung:**

Unser Gourmetstübli wurde mit 3 Hauben und 17 Punkten Gault Millau und 1 Stern Michelin ausgezeichnet. In unserem dynamischen und qualitätsbewussten Team suchen

Réception: Service :

Réceptionist/in mit Erfahrung

Servicefachangestellte/r für unsere Ä-la-carte-Restaurants Servicemitarbeiter/in für unsere Hausgäste

Frau für Zimmer und Lingerie

Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristi-ge Anstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.









# Hotel Therme Vals

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

Hier suchen wir Sie per Juni 2009:

Im Roten Saal Sommelier m/w Servicemitarbeiter m/w 150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

Im Restaurant Chessi Serviceleiterin 70 Plätze, 3 Servicemitarbeiter

Die Saison dauert vom 13. Juni 2009 bis 5. April 2010. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung Sonja Dietrich Therme Vals, 7132 Vals Telefon 081 926 89 92

Fax 081 926 80 00 e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch homepage: www.therme-vals.ch



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiffl». Mit zwei traumhaften Errassen, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Weinstube, See-rosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleich-lichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

### Direktionsassistent/-in

Sie sind etwa zwischen 26 und 35 Jahre alt, haben bereits gute Erfahrung in Küche und Service sowie einen höheren Fach-schulabschluss.

Sie lieben die Natur, sind gesund, energievoll und menschlich.

Sie verstehen konzeptionell zu denken und verfügen über ein ausgeprägtes Gefühl für Qualität. Im Umgang mit Mitarbeitern sind Sie sicher und wohlmeinend, gegenüber Gästen herzlich, hilfsbereit und offen.

Sie verfügen über eine natürliche Autorität, sind kommunika-tiv, können Mitarbeiter fördern und begeistern. Und Sie hätten Freude, mich flexibel, zuwerläßsig und beispielhaft zu unterstüt-zen, eines der wohl schönsten Häuser am Zürichsee zu führen.

Eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und sehr vielfältige Aufgabe, ein starkes Kaderteam, junge Mitarbeiterinnen, kun-dige Unterstützung und Wertschätzung erwarten Sie.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen und darauf, Sie

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ, Tel. 055 416 17 18, www.schiff-pfaeffikon.ch



Wir sind ein gut eingeführtes, erfolgreiches Unternehmen der Gastronomieausstattungsbranche.

Zum Ersatz unseres vor der Pensionierung stehenden Stelleninhabers im Reisegebiet Zürich, Schaffhausen und Schwyz suchen wir eine zielstrebige Persönlichkeit als

### Verkaufsprofi im Aussendienst

Für diese anspruchsvolle Aufgabe müssen Sie eine gastro-nomische Grundausbildung und Verkaufserfolge nachweisen können

Sie sind ca. 30-45-jährig und die ganze Woche voll reisebereit.

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten und Verantwortung übernehmen, dann sind Sie bei uns richtig. Es erwarten Sie absolut leistungsgerechte Anstellungsbedingungen in einem Unternehmen, wo ein motiviertes und gut eingespieltes Team sich darauf freut, Sie in jeder Beziehung zu unterstützen.

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungs-unterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

Victor Meyer Hotelbedarf AG Herr Christian Arnet Industriestrasse 15 Postfach 256 6203 Sempach Station

christian.arnet@victor-mever.ch | www.victor-mever.ch

Die AOZ ist ein Unternehmen der Stadt Zürich und seit vielen Jahren im Auftrag des Kantons, der Stadt und wei Gemeinden im Migrations- und Integrationsbereich tätig

Die Tasteria ist ein Bildungs- und Arbeitsintegrationsprogramm der AOZ im Gastrobereich. Fachleute vermitteln den Teilnehmenden die Grundlagen der Gastronomie und bereiten sie auf eine zukünftige Tätigkeit im ersten Arbeitsmarkt vor Per anfangs Juli suchen wir eine Persönlichkeit für die

# **Programmleitung** Tasteria (80-100%)

- Aufgabenbereich
  Fachliche und betriebliche Leitung des Restaurants; Akquisition
- und Kundenbetreuung Verantwortlich für die Organisation und Weiterentwicklung des Programms Tasteria
- · Personalführung von 2 Festangestellten und ca. 20 Teilneh-
- · Führung, Förderung und Ausbildung der Programmteilneh-

### nforderungsprofil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch und/oder Hotelfachschule mit breiter Berufserfahrung im Gastronomiebereich
- · Erfahrung in Personalführung, Lehrlings- oder Erwachsenen-
- gute administrative, organisatorische und konzeptionelle Fähigkeiten
- · fundierte IT-Kenntnisse (MS-Office)
- sozialkompetent, initiativ, kreativ und belastbar
- Interesse an der Gestaltung und Weiterentwicklung eines
- Bereitschaft zu Abend- und Wochenendeinsätzen Führerausweis Kat. B

Wenn Sie gerne mit Menschen aus unterschiedlichen Kulturkreisen arbeiten und eine selbstständige, vielseitige Aufgabe in einem lebhaften Umfeld suchen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an: AOZ, Personal-dienst, Erika Müller, Zypressenstrasse 60, 8040 Zürich (www.aoz.ch)

Nähere Auskunft erteilt Ihnen geme Frau Carmen Schildknecht, Leiterin Fachbereich Arbeit, Tel. 043 / 288 34 22

## Hoteldirektorin gesucht und gefunden htr stellenrevue -

der grösste Stellenmarkt der Branche

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

# people – wissen, welche Sessel frei werden 10 Wochen lang für CHF 25.00

Verfolgen Sie 10 Wochen lang das Sesselrücken für CHF 25.00! 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



### Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen

Viel Erfolg bei der Suche!

Koch für temporäre Einsätze

# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/Geschäftsleitung	
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Co
Restaurant Manager (m/w) 100%	Region Basel J23
F&B-Assistent / Betriebsassistent – Luzern	Region Zentralschweiz J23
Restaurant Manager (w/m) 100 %	Region Mittelland (SO, AG) J23
Geschäftsführer / Pächter	Region Bern J23
Restaurant Manager.	Region Zürich/Schaffhausen J23
Stv. Storemanager/-in	Region Zürich/Schaffhausen
Verkauf/Marketing	The Congress of the Congress o
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Co
Marketingassistent/in 80–100%	Region Basel J22
Sales Representative (m/w)	Region Basel J23
Leiter/in Reservation und Verkauf.	Region Ostschweiz J22
Sales Manager/in	Region Basel J22
Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT	And the second of the second second
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Co
HR-Leitung	Region Zürich/Schaffhausen J22
Réception/Front Office	
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Co
Front Office Manager	Region Zürich/Schaffhausen J22
Mitarbeiterin Kundenempfang Zürich (Teilzeit / Ablösung)	Region Zürich/Schaffhausen J23
Empfang / Administration MOUNCE A SINGIPORTED AND AND AND AND AND AND AND AND AND AN	Region Zürich/Schaffhausen J22
RezeptionistIn Photospho	Region Zürich/Schaffhausen J23
Betreuung Back Offices / ca. 60%	Region Zürich/Schaffhausen J23
Réceptionist Saisonstelle- Gstaad	Region Bern A-notoe day 9000 de J23
Stv. Chef de réception 310 - boards relationed as a republic service s	Region Ostschweiz J22
Food & Beverage	abon sie Lust Threi Faritse treien Laur in Messent Dunin Bind Sie n'unecres Voge-M
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Co
Director of Food & Beverage (\$1500 and \$100 and	Region Zürich/Schaffhausen J22
BetriebsassistentIn	Region Zürich/Schaffhausen J23
Leiter Einkauf (m/w) interims	Region Basel J22
Einkäufer/in 97.3420819999	Region Basel Medius and J23
Küche	aude en det Natur haber zögere die L oft mehr
Position, Arbeitgeber ale doie 1884-gaenlie Wini	-a Ort per lim inser maispello Job-Co
Koch/ Chef de Partie – Saisonstelle	Region Graubünden J23
EXECUTIVE CHEF	International 123
EXECUTIVE CITE.	Antinational J25

Köchin/Koch 100%	Region Zürich/Schaffhausen	J2328
Küchenchef (m/w)	Region Basel	J2293
Küchenchef 19909dA 19009dA 2000 A Law A 1990 A 1990	Region Zürich/Schaffhausen	J2221
Souschef Souschef	Region Bern	J2233
Chef de partie (w/m)	Region Basel	J2298
Küchenchef (m/w) weboning tabage is www.	Region Basel	J2299
Jungkoch gesucht (direkt am Paradeplatz)	Region Zürich/Schaffhausen	J2225
Chef de Partie	Region Bern	J2218
Pâtissier mit Gourmet-Erfarung	Region Basel	J2297
Küchenchef	Region Mittelland (SO, AG)	J2370
Koch / Heimkoch (m)	Region Ostschweiz	J2285
Souschef	Region Bern	J2230
Küchenchef w/m (100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2279
Diätkoch/köchin	Region Basel	J2292

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service (m/w).	Region Mittelland (SO, AG)	J2280
Servicemitarbeiter/-in gesucht	Region Bern	J2368
Servicemitarbeiterin	Region Bern	J2305
Servicefachangestellte	Region Zürich/Schaffhausen	J2310
Serviceangestellte / Servicefachangestellte	Region Ostschweiz	J2286
Servicefachangestellte w/m	Region Zürich/Schaffhausen	J2278
Tagungsbetreuer/in	Region Basel	J2301
Servicemitarbeiter (m/w) Wintersaision - Zermatt	Region Oberwallis	J2377
Chef de Service	Region Zürich/Schaffhausen	J2220

1	2 on a consultate of the fad lackson a consultation in	3	4	5	6
B266	Barkeeper	31	CH	per sofort	D Essectaanua
B286	Gouvernante	26	CH	ab sofort	WIND ISO HEND
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D F I E
B290	Küchenchef	31	D	per sofort	ENGLISCH-GUT, F
B109	Receptionistin	21	CH	per sofort	D F E
B273	Réceptionistin	24	CH	per sofort	DIFIE
B280	Reservation / Reception	46	CH	per sofort	D F E
B157	Restaurantleiter/Betriebsassistent/Stv.Geschäftsführer	31	D	per sofort	D E S/R
B276	Restaurationsleiter, Maitre d'hotel, chef de service	47	MA	per sofort	DIFIIE
B294	Service, Bankett	22	D.	per sofort	DE
B288	Service / Bar allula nodaplogratifico Inedebxe driw tebesi	37	CH	per sofort	DIFIEISPANISCH

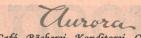
Stand per 18.05.09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell se

# Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue



Café - Bäckerei - Konditorei - Confiserie www.cafe-aurora.ch

Für unseren Betrieb in Lenzerheide suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

### Jungkoch (-köchin)

in Saison- oder Jahresstelle.

Jung, motiviert, flexibel, so stellen wir Sie uns als Mitarbeiter/in vor. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

René und Andres Bergamin

Cafe Aurora Voa Sporz 1 7078 Lenzerheide Tel. 081 384 13 32 Fax 081 384 66 32 www.cafe-aurora.ch



### 3818 Grindelwald

im Zentrum direkt ne Bergbahn First

Wir suchen auf Sommersaison, Eintritt Mitte Juni, in heimeliges Spezialitäten-restaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft

jungen, motivierten, flinken

### Koch

Es freuen sich auf Ihre Bewerbung: R. und A. Gruber-Abegglen Tel. 033 853 42 42 Fax 033 853 42 88 E-Mail: altepost@grindelwald.ch www.altepost-grindelwald.ch

### International



# Mirihi - as unique as you!

The Minhi Island Resort is a very successful, unique, elegant, small boutique hotel, located in the South Ari Atoll in the Republic of the Matichos. 36 tastefully appointed Villes are spread over the Island. We have 1 Main Restaurant, 1 Over-water a de-carte Restaurant, 1 Main Tay and 1 Sunset Cocktail Bar (included in the Over-water Restaurant), Besides that, we spoil our guests with a very professional Dive-centre, some non-motorized water-sport equipments, a wonderful saling yacht and with a small and elegant SPA area. But the most important is our personal and unique service—as unique as you!

We are famous for our excellent cuisine, which is one of our USP's. After 2 very successful years, our current Executive Chef will leave Minhi in August 2009 in order to look for a new challenge. Therefore, to complete our dynamic and successful team, we are looking for an

EXECUTIVE CHEF
(Date of joining by 1st August 2009 or upon agreement)

- Who we are:

  A privately owned, unique, 4.5° boutique hotel with 140 employees and a very personal service
  Our guests are mainly from Germany, Switzerland, UK, Austria and Japan (overall year around 45% repeaters)

  1 Main Restaurant with 80 seats inside or 80 seats outside on the terrace, close to the beach
  Fine-Dining Over-water A-la-carte Restaurant (including a Cocktail Bar) with 18 seats and an amazing

- It we expect from you:

  The full guidance of our young but well trained kitchen-team of about 30 employees (together with a very experienced Sous-Cher)

  An excellent knowledge of international cuisine with experience in a similar position

  To train and develop daily your team and to increase the quality and standard of food and services

  To plan, organize and lead all kitchen-related special events like private BBC's, excursions on our sailing yacht, special theme evenings in our A-la-carte Restaurant, etc.

  To handle personally all administrative duties like the staff-planning, the international purchase and the creation of new buffets and a-la-carte menus.

- What kind of person you should be:

  An out-going, hands-on, dynamic, professional leader with excellent communication skills

  A natural learn player providing a very personal and unique service to our guests

  You should have very good skills in English (in speaking and writing) and a second language would be
- - appreciated

    Some working experience on an Island or generally in the Asian area would be an advantage

- What we can offer you:

  Probably the most beautiful place on earth to live daily the wonderful vocation of hotel business

  USD net-net. salary, tax free
  Return flight ticket to passport country once a year

  Single accommodation

  All meals and reasonable beverages in the main restaurant

  30 days annual holiday and 1 day off per week

  Additionally 7-days RRA per year, including a flight allowance

  Health insurance (paid by Mirih)

  Reasonable discounts for all further resort facilities

### What does it need to contact us?

It does need enthusiasm to work on a small and unique Island in the middle of the Indian Ocean and the conscious what this means for your live and for your personal environment. It does need your conviction about yourself and your skills and especially the joy to work with a young, international team. And last but not least it does need you as a person and your humanness, but most important your uniqueness...because you would be part of the Minhi-team—as unique as you!

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to gm@mith.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homenane, were midth com. homepage, www.minh.com For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Minhi Island Resort, South Art Atoli, Republic of the Maldives, E-mail: <a href="mailto:gm@minhi.com">gm@minhi.com</a>.

### **Suisse romande**



CRANS MONTANA SWITZERLAND

recherche:

Chef de partie (f/h) Aide pâtissier (f/h)

### Réceptionniste de nuit (h)

### Esthéticienne (f)

De caractère solaire, sérieux et flexible Expérience Hôtel 5 étoiles dans un poste similaire Département Réceptino: Connaissances de «Fidelio V7/V8, Word, Excel Langues F/E/D (italien, un atout) Bonne présentation

Nous tenons à préciser qu'il ne sera répondu qu'aux dossiers répondants aux critères mentionnés ci-dessus. Veuillez envoyer CV + photo + certificats + diplômes à l'adresse suivante:

Hôtel Guarda Golf Ressources Humaines Rue des Sommets de Crans 12 - CP 160 3963 Crans-Montana (VS) Suisse Tél. +41 27 486 2000 - Fax +41 27 486 2001 www.hotelguardagolf.com - info@hotelguardagolf.com

Case Postale 65
2852 Courtetelle
T 41 32 420 74 20
F 41 32 420 74 21
Integral Case
Rurale Interjurassienne

### La FRI met au concours un poste de Enseignant-e dans le domaine «Accueil et service», 50-70%

Voir définition exacte du poste sur www.frij.ch

### Votre mission:

Concevoir et dispenser des cours, conseiller divers publics dans le domaine de l'intendance et de l'économie familiale, suivre et encadrez les apprentie-s GEI, participer à l'organisation de l'EMI.

- professionnelle supérieure dans le Formation domaine de l'hôtellerie ou l'intendance.
- Plusieurs années de pratique de l'accueil et du service dans des ménages collectifs.

### Entrée en fonction:

er août 2009 ou date à convenir.

### Lieu de travail:

Courtemelon (à 3 km de Delémont).

### Régions d'activités:

Jura et Jura bernois.

### Candidatures à adresser à:

Fondation Rurale Interjurassienne, Postulation, Courtemelon / CP 65, 2852 Courtételle, jusqu'au 25 mai 2009.

### Svizzera italiana



Wir sind ein wunderschön gelegenes Famillenhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» im Tessin und su-chen einen motivierten Mitarbeiter für die Saison 2009 (ab sofort–Anf. Nov.)

### Koch

Haben Sie Lust, Ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen? Dann sind Sie in unserer Vegi-Vollwert-Küche (BIO-Knospe-Zertifikat) am richtigen Ort!

Sie arbeiten zu zweit oder alleine und können so Ihre Ideen einbringen und verwirklichen.

Wenn Sie zudem sportlich sind und Freude an der Natur haben zögern Sie nicht mehr!

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegialem Team, mit regelmäs-sigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbei-terhaus.

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 7852171

### HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO 80-Zimmer, renomiertes zentralgelegenes

Hotel sucht ab sofort:

# RECEPTIONIST(IN) Sprachen: I,D,F,E

Als fachlich kompetente Persönlichkeit verfügen Sie über Berufserfahrung und aute Fidelio-Kenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnisse, Lebenslauf und Foto. Fam. Schmid, Hotel International au Lac Via Nassa 68, 6901 Lugano Tel: 091/922 75 41, Fax: 091/922 75 44 e-mail: schmid@hotel-international.ch

### Stellengesuche

Slowakin, 27-j., sucht Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb im Wellness-Bereich als

### Kosmetikerin

Zusätzliche Ausbildung für diverse Massagen, Gesichts-

Sprachen: Deutsch, Englisch und Russisch-Kenntnisse. Ab Mt. Juli zu Ihrer Verfügung.

Jana Petrikova, Tel. 0042 190 571 44 40.

Kontaktperson in der Schweiz: Ueli Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers, Tel. 079 566 92 31.

### Stellenvermittlungen



DOMINO GASTRO Personal – Vertraut www-dominogastro.ch Tel. 055 415 52 80

Wir vermitteln gratis gute Stellen in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal. Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09 www.hotelia.ch

### **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

Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs Herausgeber / Editeur hotelleriesuisse, 2010 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrases 130, Postfach, 301 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23 Chefredaktion / Rédactrice en chef. Elsbeth Hobmeier Verlagsleitung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss E-Mail: inserate@htr.ch / www.hoteljob.ch

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

- Frontseite / Première page:
- Frontseite / Première page:
- Direction / Direction
- Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus
- Kaderangebote / Offres d'emploi:
- 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)
- Zuschiag Aukschaltung Internet:
- 1 (Wo. Fr. 5.0 – 2 Wo. Fr. 7.0 – . T Mt. Fr. 10.0 – (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.—

Termine

 Ausgabe - Erscheint

- Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr

Nr. 22/2009 28 5 2009 25, 5, 2009

Nr. 23/2009 4. 6. 2009 Fr. 29. 5. 2009 **8.00 Uhr** 

Nr. 24/2009 11, 6, 2009 8. 6. 2009

Nr. 25/2009 18. 6. 2009 15. 6. 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 Verbol wird vom Verlag rechtlich verfolgt.