

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 21

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

htr hotel revue Nr. 21 / 20. Mai 2009

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz
Le principal marché de l'emploi de la branche hôtelière
Pflingstausgabe Nr. 23
erscheint am Do. 4. Juni 2009
Anzeigenschluss: Fr. 29. 5. 09, 8.00 Uhr

AG
ACTIVE GASTRO ENG

**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 Hotelpfand erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Kaderstellen	2-3
Deutsche Schweiz	2-6
Svizzera italiana	6
International	6
Stellengesuche	6
Suisse romande	6
Marché international	6
Demands d'emploi	6

MY STOP

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 und 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.

Golfclub 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 Mitglieder- und Gästebedürfnisse aufnimmt und mit ihrer/seiner Gastronomieerfahrung und Kompetenz entsprechend erwidert.

Wir sind:

- ein aufstrebender Golfclub mit mehr als 750 aktiven Mitgliedern und reger Platzbenutzung, mit vielen Turnieren und entsprechenden Apéros und Banketten
- modernes, öffentliches Club-Restaurant mit zeitgemässer Infrastruktur
- seit 10 Jahren ein etablierter Gastronomiebetrieb

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 anzunehmen und uns mit Ihren Ideen und Inspirationen zu begeistern, so freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kontaktnahme in Form einer Bewerbung und einem Ausgesehen vor Ort.

Küchenchef

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

Unsere Kunden sind so vielseitig wie die Restauration und die im Eventbereich stattfindenden Firmen- und Privatveranstaltungen. 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 mitbringen 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.

L'aa
RESTAURANT & EVENTS

Für das L'aa, das Restaurant am Pfäfersee im Zürcher Oberland 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 zur Buchhaltung.

Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Berufsausbildung mit Weiterbildung in der Gastronomie. Sie sind verkaufs- und kundenorientiert, besitzen ein grosses Flair für Organisation, eine schnelle und exakte Arbeitsweise, stilsicheres Deutsch, Verständigung in Englisch und wenn möglich in Französisch, gute EDV-Anwenderkenntnisse (Microsoft Office). Sind kennen die gesamten Abläufe eines Betriebes, sind unkompliziert 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 Persönlichkeit für ein mittel- oder langfristiges Engagement. Wir bieten unter anderem ein kreatives Arbeitsumfeld, ein faires Gehalt, interessante Herausforderungen mit Weiterbildungsmöglichkeiten in einem motivierten Team.

Eintritt: per sofort oder nach Vereinbarung.

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

L'aa Gastronomie AG, Claudia Zweifel, Usterstrasse 39
8330 Pfäferikon, www.laa.ch – Mail: claudia.zweifel@laa.ch

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen 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 Arbeitssicherheitsrichtlinien, das Erstellen der Einsatz- sowie Hygienepläne, die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden, das Bestell- und Inventarwesen, die 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 Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

ZFV-Unternehmungen
Flielstrasse 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 Chiffre 2434-1362 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Restaurant de l'Aigle Noir

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
Rue des Alpes 10 1700 Fribourg
Tel. 026 322 49 77
E-Mail: restaurantaigle noir@bluewin.ch
www.aigle noir.ch



Hotel Seeburg Luzern
In the Sign of Times

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
055 410 1557 - 079 422 37 24, Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

PARKHOTEL ZUG

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 nehmen. Diese Erweiterung stellt über die Region hinaus ein aussergewöhnliches Vorhaben dar und stärkt die Position des Parkhotels Zug als das führende Unternehmen der Branche auf dem Wirtschaftszug.

Um diese annehmende Verdoppelung unserer Kapazität erfolgreich zu vermarkten 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 Verkaufs- und Vertragsverhandlungen
- Besuch von Messen

Ihr Profil

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

Sie arbeiten eng mit dem kleinen, professionellen Führungsteam unter der Leitung des Direktors zusammen und sind unmittelbar dem Marketingleiter unterstellt. Wir gehen klar von einer Person aus, welche nicht nur die Pre- und Opening-Phase erfolgreich bewältigt, sondern im Rahmen einer mittelfristigen 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

Ihr Aufgabenbereich

- effiziente Führung der Bereiche Restaurant, Bankett und Catering mit einer Brigade von bis zu 20 Personen mit Erstellung abgestimmter Dienstpläne und Beachtung der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und Wahrung der vorgegebenen Qualitäts- und Service-Standards
- Leitung der gesamten Material- und Warenbewirtschaftung inklusive Einkauf und Lagerung
- Engagement als herzliche/r Gastgeber/in, der/die den Gästen während des ganzen Besuchs eine Atmosphäre des Wohlbefindens vermittelt

Ihr Profil

- mehrere Jahre Erfahrung in einer vergleichbaren Position
- geborenes Flair als Gastgeber/in für internationale Gäste wie lokales Publikum mit überdurchschnittlichen Kommunikationsfähigkeiten sowie einem ausgeprägten Organisationstalent
- hohes Mass an Eigeninitiative und Motivation
- «Hands on»-Mentalität ohne Scheu, gegebenenfalls auch notwendige Schichtaufgaben selber zu übernehmen
- Sie sind leistungsfähig, vertrauenswürdig, teamorientiert und flexibel
- freundliches und gepflegtes Auftreten mit gleichzeitigem Sinn für Präzision
- sehr gute Deutsch- und gute Englischkenntnisse sowie sichere Formulierungen in Wort und Schrift sowie sehr gute PC-Anwenderkenntnisse der gängigen MS-Applikationen sowie der gängigen Kassensysteme

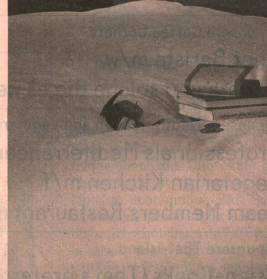
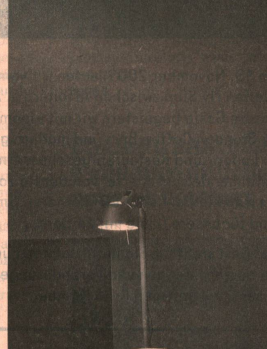
Sie arbeiten eng mit dem kleinen, professionellen Führungsteam unter der Leitung des Direktors zusammen und sind diesem unmittelbar unterstellt. Wir gehen klar von einer Person aus, welche an einer mittelfristigen Arbeitsperspektive interessiert ist.

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.

Stefan Gareis, Direktor
stefan.gareis@parkhotel.ch

DAS PARKHOTEL ZUG IST DAS IM ZENTRUM DER STADT ZUG GEEGENE, FÜHRENDE UND ERFOLGREICHE VIERSTERNE-SUPERIOR HOTEL MIT CONGRESS CENTER, 112 ZIMMERN UND SUITEN, PIANO-BAR, BANKETTÄUMLICHKEITEN SOWIE RESTAURANT. ZU DEN WEITEREN EINRICHTUNGEN GEHÖREN EIN SAUNA- UND FITNESSBEREICH SOWIE EIN SCHWIMMBAD. ZUDDEM ERÖFFNEN WIR IN DIESEN TAGEN UNSER NEUES APARTMENTHAUS MIT 19 «SERVICED CITY APARTMENTS».



**PARKHOTEL ZUG
CONGRESS CENTER**
CH-6304 Zug
TEL + 41 41 727 48 48
FAX + 41 41 727 48 49
phz@parkhotel.ch
www.parkhotel.ch

Hi

Gastronomie

Arbeitsort St. Gallen

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 & Infrastruktur suchen wir per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Restauration und Anlässe (100%)

Ihre Aufgaben

Als Gesamtverantwortliche/r für die Gäste- und Personalrestauration mit einem Team von 40 Mitarbeitenden sind Sie täglich Gastgeber von ca. 1'500 Gästen. Neben dem Hauptrestaurant "vitamin" sind Sie auch verantwortlich für die italienische Kaffeebar "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.

Ihre Fähigkeiten

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 Gastprofi 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.

Ihre Zukunft

Als Mitglied des Leitungsteams gestalten Sie die Entwicklung des Dienstleistungsbereiches Gastronomie aktiv mit. Wir verfügen über eine moderne Infrastruktur 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.

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

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

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

Kantonsspital St. Gallen

Hi



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 Tagesmenüs für die Hotelgäste zu sowie Speisen für unser A-la-carte-Restaurant «Gourmet-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 Direktionsassistenten

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

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

Sie sind verantwortlich für die Rezeption inkl. täglichen Rezeptionsarbeiten, Monatsabschlüssen, Debitorenbuchhaltung, Kommissionsabrechnungen und Betreuung unserer 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
E-Mail: direktion@schonegg.ch
www.schonegg.ch



2409-1306



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 wir:

Réception: Réceptionist/in mit Erfahrung
Service: Servicefachangestellte/r für unsere A-la-carte-Restaurants
Servicemitarbeiter/in für unsere Hausgäste

Etage: Frau für Zimmer und Lingerie
Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung.

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



2441-1305

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

2449-1309



Wir sind ein gut eingeführtes, erfolgreiches Unternehmen der Gastronomieausstattungsbranche.

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

Verkaufsprofil im Aussendienst

Für diese anspruchsvolle Aufgabe müssen Sie eine gastronomische Grundausbildung und Verkaufserfolge nachweisen können.

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

Wenn Sie gerne selbstständig 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 Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

Victor Meyer Hotelbedarf AG
Herr Christian Arnet
Industriestrasse 15
Postfach 256
6203 Sempach Station
christian.arnet@victor-meyer.ch | www.victor-meyer.ch

2438-1304



Die AOZ ist ein Unternehmen der Stadt Zürich und seit vielen Jahren im Auftrag des Kantons, der Stadt und weiterer 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 Teilnehmenden
- Führung, Förderung und Ausbildung der Programmteilnehmenden

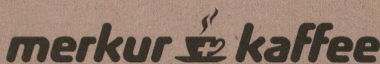
Anforderungsprofil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch und/oder Hotelfachschule mit breiter Berufserfahrung im Gastronomiebereich
- Erfahrung in Personalführung, Lehrlings- oder Erwachsenenbildung
- gute administrative, organisatorische und konzeptionelle Fähigkeiten
- fundierte IT-Kenntnisse (MS-Office)
- sozialkompetent, initiativ, kreativ und belastbar
- Interesse an der Gestaltung und Weiterentwicklung eines lebhaften Projektes
- 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, Personaldienst, Erika Müller, Zypressenstrasse 60, 8040 Zürich (www.aoz.ch)

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

2408-1308



Die Merkur Kaffee AG ist die Nr. 1 im CH-Gastronomie-Markt. Seit 1918 fühlen wir uns dem Wohl unserer Kunden verpflichtet. Unser langjähriger Gebietsleiter 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 Stammkundschaft aus der Gastronomie zufriedenzustellen und das Kundenportfolio mit Neukunden weiterzuentwickeln. Für Sie steht der Kunde im Mittelpunkt Ihres 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, initiativ- 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 tatkräftig. Im Weiteren bieten wir Ihnen zeitgemässe Anstellungsbedingungen und eine den Anforderungen entsprechende Entlohnung.

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.

2402-1301

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen 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 Fachschulabschluss.

Sie lieben die Natur, sind gesund, energiegelad 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 kommunikativ, können Mitarbeiter fördern und begeistern. Und Sie hätten Freude, mich flexibel, zuverlässig und beispielhaft zu unterstützen, eines der wohl schönsten Häuser am Zürichsee zu führen.

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

Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen und darauf, Sie kennen zu lernen.

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

2402-1303

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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant Manager (m/w) 100%	Region Basel	J2372
F&B-Assistent / Betriebsassistent - Luzern	Region Zentralschweiz	J2376
Restaurant Manager (w/m) 100 %	Region Mittelland (SO, AG)	J2375
Geschäftsführer / Pächter	Region Bern	J2308
Restaurant Manager	Region Zürich/Schaffhausen	J2326
Stv. Storemanager/-in	Region Zürich/Schaffhausen	J2217

Verkauf/Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Marketingassistent/in 80-100%	Region Basel	J2290
Sales Representative (m/w)	Region Basel	J2300
Leiter/in Reservation und Verkauf	Region Ostschweiz	J2281
Sales Manager/in	Region Basel	J2295

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
HR-Leitung	Region Zürich/Schaffhausen	J2224

Réception/Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Front Office Manager	Region Zürich/Schaffhausen	J2222
Mitarbeiterin Kundenempfang Zürich (Teilzeit / Ablösung)	Region Zürich/Schaffhausen	J2373
Empfang / Administration	Region Zürich/Schaffhausen	J2223
Rezeptionistin	Region Zürich/Schaffhausen	J2303
Betreuung Back Offices / ca. 60%	Region Zürich/Schaffhausen	J2329
Rezeptionist Saisonstelle- Gstaad	Region Bern	J2378
Stv. Chef de réception	Region Ostschweiz	J2284

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Director of Food & Beverage	Region Zürich/Schaffhausen	J2219
Betriebsassistentin	Region Zürich/Schaffhausen	J2309
Leiter Einkauf (m/w) Interims	Region Basel	J2291
Einkäufer/in	Region Basel	J2302

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch/ Chef de Partie - Saisonstelle	Region Graubünden	J2379
EXECUTIVE CHEF	International	J2323
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J2327

Köchin/Koch 100%	Region Zürich/Schaffhausen	J2328
Küchenchef (m/w)	Region Basel	J2293
Küchenchef	Region Zürich/Schaffhausen	J2221
Souschef	Region Bern	J2233
Chef de partie (w/m)	Region Basel	J2298
Küchenchef (m/w)	Region Basel	J2299
Jungkoch gesucht (direkt am Paradeplatz)	Region Zürich/Schaffhausen	J2225
Chef de Partie	Region Bern	J2218
Pâtissier mit Gourmet-Erfahrung	Region Basel	J2297
Küchenchef	Region Mittelland (SO, AG)	J2370
Koch / Heimgkoch (m)	Region Ostschweiz	J2285
Souschef	Region Bern	J2230
Küchenchef w/m (100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2279
Diätkoch/köchin	Region Basel	J2292

Service/Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service (m/w)	Region Mittelland (SO, AG)	J2280
Service Mitarbeiter/-in gesucht	Region Bern	J2368
Service Mitarbeiterin	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
Service Mitarbeiter (m/w) Wintersaison - Zermatt	Region Oberwallis	J2377
Chef de Service	Region Zürich/Schaffhausen	J2220

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B266	Barkeeper	31	CH	per sofort	D/E
B286	Gouvernante	26	CH	ab sofort	
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D/F/I/E
B290	Küchenchef	31	D	per sofort	ENGLISCH-GUT, FR
B109	Rezeptionistin	21	CH	per sofort	D/F/E
B273	Réceptionniste	24	CH	per sofort	D/F/E
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	D/F/I/E
B294	Service, Bankett	22	D	per sofort	D/E
B288	Service / Bar	37	CH	per sofort	D/F/E/SPANISCH

1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
3 Alter - Age
4 Nationalität - Nationalité
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

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

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

Aurora
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
Voia Sporz 1
7078 Lenzerheide

Tel. 081 384 13 32
Fax 081 384 66 32
www.cafe-aurora.ch

**RESTAURANT
CHALET-HOTEL**
ALTE POST

3818 Grindelwald
im Zentrum direkt neben
Bergbahn First

Wir suchen auf Sommersaison, Eintritt Mitte Juni, in heimeliges Spezialitätenrestaurant 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

Suisse romande

HOTEL GUARDA GOLF
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 Réception: Connaissances de
«Fidello 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

Casa Postale 65
2852 Courtételle
T 41 32 420 74 20
F 41 32 420 74 21
info@frij.ch
www.frij.ch

**Fondation
Rurale
Interjurassienne**
COURTEMELON LOVEREUSE

**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 encadrer les apprentis GEI, participer à l'organisation de l'EMI.

Votre profil:

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

Entrée en fonction:

■ 1^{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.

International

Mirhi
as unique as you!

The Mirhi Island Resort is a very successful, unique, elegant, small boutique hotel, located in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. 36 tastefully appointed Villas are spread over the Island. We have 1 Main Restaurant, 1 Over-water a-la-carte Restaurant, 1 Main Bar 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 sailing 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 Mirhi 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
- 1 Fine-Dining Over-water A-la-carte Restaurant (including a Cocktail Bar) with 18 seats and an amazing sunset-deck
- 1 Main Bar with separate sundeck

What 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-Chef)
- 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 BBQ'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 outgoing, hands-on, dynamic, professional leader with excellent communication skills
- A natural team 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 R&R per year, including a flight allowance
- Health insurance (paid by Mirhi)
- 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 life 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 Mirhi-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@mirhi.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirhi, please visit our homepage, www.mirhi.com.

For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Mirhi Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirhi.com.

Svizzera italiana

**HOTEL
Sass da Grüm**

Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» im Tessin und suchen 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 Vegetarier-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 regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

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

HOTEL Sass da Grüm «Unique»
Gabriella Mettler und Stefan Büschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 785 21 71
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch

HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO
80-Zimmer, renommiertes zentralgelegenes
Hotel sucht ab sofort:

RECEPTIONIST(IN)
Sprachen: I,D,FE

Als fachlich kompetente Persönlichkeit verfügen Sie über Berufserfahrung und gute Fidello-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, Gesichtsmassagen und Augenmassagen.

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
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

IMPRESSUM

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innenredaktion / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wüss
E-Mail: inserate@htr.ch / www.hoteljob.ch

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

- Frontseite / Première page: Fr. 170 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:

	Nr. 22/2009	Nr. 23/2009	Nr. 24/2009	Nr. 25/2009
– Ausgabe	28. 5. 2009	4. 6. 2009	11. 6. 2009	18. 6. 2009
– Erscheint	28. 5. 2009	Fr. 29. 5. 2009	8. 00 Uhr	8. 6. 2009
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	25. 5. 2009		15. 6. 2009

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

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMF 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 versichern ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.