

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 23

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

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 23 / 4. Juni 2009



Mit Eus startet Sie dure!

www.activegastro.ch

ACTIVE GASTRO ENG
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.ch

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

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

Als Europas grösstes Alpin-Thermalbad verfügt das Burgerbad über eine vielseitige Gastronomie. Ein Restaurant/Bar mit 50 Sitzplätzen und Terrasse (60 Plätze) sowie im Badebereich ein Selfservice Restaurant mit 110 Plätzen und eine Pizzeria (55 Plätze) mit Terrasse.

Ab 1. Juli 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir einen engagierten

Küchen- und Restaurationsleiter

Mit Innovation und Flexibilität stellen Sie die Organisation und Führung der Küche und Restauration im Burgerbad sicher und arbeiten gerne selber aktiv mit.

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung mit entsprechender Gastronomie und Führungserfahrung. Als eine fremdsprachengewandte, eigenständige und teamfähige Persönlichkeit mit ausgeprägter Dienstleistungsorientierung gehen Sie auf die Bedürfnisse unserer internationalen Gäste ein. Ebenso übernehmen Sie mit dem Team eine führende Rolle bei unseren speziellen und bekannten Thermen-Events.

Aufgabenbereich

Leitung der Küche und Restauration
Speisen- und Getränkeangebotsgestaltung
Einkauf, Lagerbewirtschaftung, Administration
Personelle Führung der 16 Mitarbeiter in Küche und Service
Budget- und Rechnungsmittelverantwortung

Wir bieten eine spannende Herausforderung
Zeitmässige Arbeits- und Anstellungsbedingungen
Ein erfahrenes Team

Fühlen Sie sich durch diese spezielle Herausforderung angesprochen? Möchten Sie Ihr Engagement in ein innovatives Thermalbad einbringen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Stefan Rössli

Burgerbad Thermalbad, Personalbüro
Rathausstrasse 32, 3954 Leukerbad VS
direktion@burgerbad.ch

reception@hotelleriesuisse.ch

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

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

Haben Sie sich durch diese spezielle Herausforderung angesprochen? Möchten Sie Ihr Engagement in ein innovatives Thermalbad einbringen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Stefan Rössli

Burgerbad Thermalbad, Personalbüro
Rathausstrasse 32, 3954 Leukerbad VS
direktion@burgerbad.ch

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

2608-1441

DER FREIBURGER TOURISMUSVERBAND

schreibt folgende Stellen aus:

Direktionssekretär/in

(50%)

Ihr Anforderungsprofil: Lizenziat in Rechtswissenschaften, deutsche Muttersprache und**Assistent/in «Werbung und Verkauf»**

(100%)

Ihr Anforderungsprofil: Fachausbildung, wenn möglich mit vorheriger Erfahrung in Tourismus/Marketing, deutsche Muttersprache**Weitere Anforderungen und unser Angebot:** www.fribourgregion.ch/job**Stellenantritt:** 1. September 2009 oder nach Vereinbarung**Angebote mit Gehaltswünschen, den üblichen Unterlagen und Foto sind an folgende Adresse zu senden:** Persönlich – Herrn Jacques Dumoulin, Direktor, Freiburger Tourismusverband, Postfach 1560, 1701 Freiburg.**Letzter Termin:** 26. Juni 2009.

20231444

Kurverein Heiden
im Appenzellerland über dem Bodensee

Der Kursaal Heiden wird DAS Seminar- und Kongresszentrum in der Ostschweiz. Die Betriebsröffnung erfolgt Anfang 2010. Der Kurverein Heiden sucht auf 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung eine verantwortungsbewusste Persönlichkeit als

Kursaal-Gastgeber/in

Sie sind erste Ansprechperson für unsere Seminar- und Kongressgäste und andere Nutzende des Kursaals. Mit Ihrem Innovationsgeist, Ihrer Gastfreundlichkeit und Ihrem Unternehmerherz prägen Sie den Kursaal in seiner neuen Ausgestaltung. Sie bringen einen Abschluss einer Höheren Fachschule in der Fachrichtung Hotellerie/Gastronomie oder langjährige Erfahrung in ähnlichen Funktionen sowie eine Weiterbildung in Marketing und Verkauf mit. Idealerweise verfügen Sie über ein Netzwerk in der Region.

Zu den Hauptaufgaben gehören:

- Führung der gesamten Organisation und Abwicklung mit den Gästen/ Kunden/Caterer nach einem hohen qualitativen Standard
- Marketing/Verkauf, insbesondere Akquisition von Seminaren/Kongressen/ Veranstaltungen
- Anlassorganisation, insbesondere für Dritte als «Generalunternehmer»
- Wirtschaftliche Betriebsführung, Führung der Aushilfskräfte für Gastronomie, Hauswartung und Reinigung
- Rapportierung gegenüber der Gemeinde als Gebäudeeigentümerin
- Umsetzung der Branchenlösung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe.

Wir bieten eine den Anforderungen, der Ausbildung und Erfahrung entsprechende Besoldung.

Wenn selbständiges und speditives Arbeiten, Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen und Sozialkompetenz sowie Geschick im Umgang mit Gästen zu Ihren Stärken gehören, dann sind Sie für uns die richtige Person.

Für allfällige Fragen steht Ihnen Herr Sandro Agosti, Geschäftsführer Kurverein

Heiden, unter Tel. 071 898 33 01 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an den Kurverein Heiden,

z.H. Herr Sandro Agosti, Bahnhofstrasse 2, 9410 Heiden, 2. Obergeschoss bzw. Postfach sandro.agosti@appenzell.ch, www.heiden.ch.

2019-1439



Lieben Sie Ihren Beruf? Sind Sie flexibel und einsatzfreudig und steht die Zufriedenheit der Gäste für Sie an erster Stelle?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen freundlichen, aufgestellte und gepflegte

Servicefachkraft m/w,

die mit kompetentem Fachwissen und Liebe zum Detail unsere Gäste begeistert. Außerdem sucht unser Küchenteam Verstärkung von einem motivierten und einsatzfreudigen

Jungkoch oder Chef de partie.

Gerne begrüßen wir Sie zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch in unserem historischen Hotel-Restaurant im Herzen des Kantons Aargau.

Sabine und Daniel Goetschi, Gasthof zum Kreuz,
Obere Dorfstrasse 1, 5034 Suhr

20241400

**Vreni Giger**
Jägerhof St. Gallen
Köchin des Jahres 2003

Ich suche per 10. August oder nach Vereinbarung

1. Frontmitarbeiter/in**Sommelier/Amfangs-Chef de Service**

Sind Sie zwischen 22 und 30 Jahre alt, m/w, haben Freude am Betreuen der Gäste an der Front. Sie haben gute Weinkenntnisse oder sind gar ein Wein freak? Sie sind sprachgewandt und einfach ein gewinnendes Wesen?

Dann rufen Sie mich bitte an für einen ersten Kontakt:
Tel. 071 245 50 23, Hotel-Restaurant Jägerhof, 9000 St. Gallen
www.jaegerhof.ch

2023-1419



Zur Eröffnung unseres neuen alpinen Restaurants oberhalb von Crans-Montana suchen wir per sofort und in Jahresstelle:

1 Küchenchef (m/w)
1 Jungkoch (m/w)

Ihre Aufgaben in Zusammenarbeit mit dem Besitzer sehen wie folgt aus:

- die Küche in Betrieb nehmen
- Beratung beim Einkauf von Küchenmaterial und -utensilien
- Neueröffnung der Küche gewährleisten
- Gestalten einer innovativen, authentischen alpinen Speisekarte mit hoher Qualität

Sind Sie jung (max. 35 Jahre alt), dynamisch, flexibel, ausgewogen und sportlich (Ski, Wandern, Mountainbike), dann ermöglichen wir Ihnen eine aussergewöhnliche Gelegenheit, in unserer Bergwelt Ihre Kreativität unter Beweis zu stellen.

Damit unser Team komplett ist, fehlen uns noch

1 Person für den Unterhalt des Gebäudes
(mit Führerschein)**1 Servicefachmann/-frau (F-D)**

Lieben Sie die Arbeit in der Natur und möchten Sie in Ihrer Berufsaufbahn einen Gang höher schalten? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Err-Chetzeron SA, CP 93, 3963 Crans-Montana 1 oder www.chetzeron.ch

2061-1433



Die Krone ist ein traditionsreiches und topmodernes 4-Sterne-Tagungs- und Bankettotel mit umfangreichen Cateringaktivitäten im Herzen des Kantons Aargau. Wir suchen eine/n

Bankettverkäufer/in

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im Gastgewerbe mit Erfahrung im Bereich F&B, haben fundierte PC-Kenntnisse, sind stark in Rhetorik und bei Verkaufsgesprächen, können vernetzt denken und organisieren, sprechen Englisch und Französisch? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Krone, Herr Otto Gerber, Kronenplatz 20
CH-5600 Lenzburg

Telefon ++41 +62 886 65 65

Fax ++41 +62 886 65 00

2055-1178

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 eine Eventhalle für 200 Personen. Das Hotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunsterwerken, eingebettet in der Natur und doch in Stadt Nähe.

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

Receptionisten/-in 100%

In dieser interessanten Funktion tragen Sie die Verantwortung für den Check-in und Check-out unserer Gäste. Nebst der Ausführung aller administrativen Arbeiten an der Reception garantieren Sie unserer anspruchsvollen und internationalen Kundenschaft eine professionelle und dienstleistungsorientierte Betreuung.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung an der Reception oder als Hotelkaufrau/-mann
- Sehr gute Sprachkenntnisse (D/E)
- 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 spannenden und herausfordernden Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Sie neugierig gemacht? Herr Stephan Schüe freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken

Stephan Schüe, Hotel Manager

Bockenweg 4

8810 Horgen

Telefon 044 727 55 55

stephan.schue@bocken.chwww.bocken.ch

managed by SV

2017-1438

Reha

Rheinfelden

• Klinik • Tageszentrum • Ambulatorium

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 186 Betten für neurologische und muskuloskeletale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerstbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und muskuloskeletale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Spine- und Brain Center, ein Rehazentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams von 17 Mitarbeitenden suchen wir ab **1. September 2009** oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n**Diätkoch/Diätköchin**

Beschäftigungsgrad 100%

Wir bieten Ihnen

- In der Regel jedes zweite Wochenende frei
- Durchschnitt 42 Std./Woche
- Arbeitszeiten von 8.00 – 13.15 Uhr und 16.00 – 19.15 Uhr

Es erwarten Sie bei uns

- Ein aufgestelltes und motiviertes Team
- Eine sehr moderne und helle Küche
- Ein interessantes Tätigkeitsfeld
- Permanente Fort- und Weiterbildung

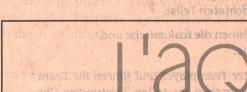
Wir legen besonderen Wert auf

- Sauberes und hygienisches Arbeiten
- Teamfähigkeit
- Fachkompetenz
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Selbstständigkeit

Nähere Informationen gibt Ihnen Herr H.P. Frey, eidg. dipl. Küchenchef, Telefon 061 836 50 80.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personalwesen, Kennwort Küche. E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch• Salinenstrasse 98 • CH-4310 Rheinfelden • www.reha-rhf.ch• Telefon 061 836 51 51 • Fax Medizin 061 836 53 53 • info@reha-rhf.ch• Fax Administration 061 836 52 52 • post@reha-rhf.ch

2061-1439



In dieser Funktion sind Sie mitverantwortlich für die Mise en place, die Qualität der Speisen und Kreativität der Gerichte.

Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Berufsausbildung mit ca. 5 Jahren Berufserfahrung. Sie sind es gewohnt, mit marktfrischen Produkten zu arbeiten, haben eine speditive und exakte Arbeitsweise sowie Freude an Ihrer Arbeit.

Sie sind begeisterungsfähig, arbeiten selbstständig und sind ein Teamplayer mit einer positiven Lebenseinstellung.

Für diese anspruchsvolle Stelle suchen wir eine belastbare Persönlichkeit für ein mittelfristiges Engagement. Wir bieten unter anderem ein kreatives Arbeitsumfeld, ein faire Gehalt, eine interessante Herausforderung mit Weiterentwicklungsmöglichkeiten in einem motivierten Team:

Eintritt: per sofort oder nach Vereinbarung.

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

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

2026-1436

2061-1439



8374 Dussnang • www.kneipp-hof.ch

Wir sind

ein modernes Rehabilitationszentrum mit Hotelambiente mit 157 Zimmern in der Region Wil (SG). Täglich werden in unserem Haus bis zu 160 Gäste mit Vollpension und Diätmenus verpflegt. Zudem verfügen wir über ein öffentliches Restaurant mit 70 Plätzen und einen Bankettsaal mit 100 Plätzen.

Wir suchen per Mitte August oder nach Vereinbarung eine/einen

Sous-Chef m/w (100% - Pensem)

Ihr Aufgabengebiet
• Tägliche Mitwirkung bei der Zubereitung der Gästemenüs
• Kontrolle des à la Carte - Postens
• Überwachung und Instruktion der Küchenbrigade
• Mitverantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften
• Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit

Wir erwarten

• Abgeschlossene Lehre als Koch
• Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung
• Einige Jahre Erfahrung als Sous-Chef
• Kompetent in der Lehrungsbildung
• Flexibilität, Einsatzwillke, Durchhaltebereit und gute Sozialkompetenzen
• Qualitätsbewusstsein

Wir bieten

• eine abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit
• einen komfortablen und hellen Arbeitsplatz
• Attraktive Anstellungsbedingungen

Unser Küchenchef Herr Rudolf Eismann freut sich auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

Ihr Rehazentrum mit Hotelambiente

COMMITTED TO
EXCELLENCE



kneipp-hof Dussnang AG, Kurhausstrasse 34, CH-8374 Dussnang

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Direkt-Betrieb ist Dienstleister innerhalb unseres Spitals. Sie erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für die Abteilung Gastronomie suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/Diätköchin mit Erfahrung

Ihre Hauptaufgaben

Als versierte Fachpersonen gewährleisten Sie eines nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ausgerichtetes attraktives und abwechslungsreiches Gastronomieangebot für Patienten und Mitarbeitende. Sie stellen alle Diätküchen her sowie prüfen und erstellen Diätrezepte. Zudem sind Sie mitverantwortlich für die Ausbildung von Lernenden. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend ihren Fähigkeiten ein und fördern diese. Bei dieser Tätigkeit werden Sie regelmäßig auch am Wochenende eingesetzt.

Ihr Profil

Um diese anspruchsvolle Tätigkeit wahrnehmen zu können, bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung in der Diätküche mit. Wenn Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln konnten, ist dies von Vorteil. Wichtig ist uns Ihre Sozialkompetenz, Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität, welche Ihnen helfen, herausfordernde Situationen zu meistern. Zudem verfügen Sie über gute EDV-Kenntnisse (Word/Excel).

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet in einem offenen, multikulturellen, qualifizierten und motivierten Team sowie ein vielseitiges Angebot an internen Weiterbildungsmöglichkeiten und eine Besoldung nach kantonalen Richtlinien.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen steht Ihnen gerne Herr Andreas Heiniger, Leiter Diätküche, gerne zur Verfügung. Telefon 044 255 93 41. www.usz.ch



UniversitätsSpital
Zürich

Deutsche Schweiz

SAAS FEE
Für das bekannte Ausflugsziel Bergrestaurant SPIELBODEN suchen wir für die kommende Sommersaison ab 24.06.2009

KOCH

sowie

SERVICEMITARBEITERIN
(gelernt oder mit Erfahrung)

Bewerbung an spielboden@bluewin.ch oder telefonisch ab 6. 6. 2009 an Sebastian Voide: +41 79 332 43 38

2651-1424

Für unser neu renoviertes Restaurant an zentraler Lage in Laupen suchen wir ein

Wirte-Ehepaar

- Restaurant mit Säli, ca. 60 Sitzplätze
- Terrasse an historischer Schlossmauer, ca. 30 Sitzplätze
- nach Wunsch zusätzlich Vinothek 75m²
- neu renovierte 3½-Zimmer-Wohnung mit schöner Terrasse

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft. Tel. 032 391 99 81

2651-1425

restaurant höchhus
höchhusweg 17
3612 steffisburg
033 437 70 72

Gediegene Ambiente, Gourmet-Küche und perfekter Service. Unseren zahlreichen und treuen Gästen bieten wir den unvergesslichen Gaumenschmaus.

Ihre freundliche, hilfsbereite Art und die Fähigkeit, auch in hektischen Zeiten lächelnd den Topservice zu bieten, qualifiziert Sie für diese tolle Aufgabe.

Bewerbungen per Post oder E-Mail an:

markus.walder@gauenschmaus.ch
weitere Infos: www.höchhus.ch

Restaurant GRUND
Grindelwald

Für die kommende Sommersaison suchen wir ab 1. Juni 2009 in unser dynamisches Team begeisterungsfähige Mitarbeiter

Service und Aushilfe

Sie sind flexibel und arbeiten gerne an einem schönen Ort, dann erwarten wir von Ihnen Ihren Antrag oder Ihre Bewerbung.

Restaurant/Kiosk Grund
Grund 10, 3818 Grindelwald
Tel. 033 828 75 75, 079 765 70 30
rest.grund@bluewin.ch

2651-1422

HOTEL ELITE

Das HOTEL ELITE ist ein ****BUSINESSHOTEL im Zentrum der Uhren- und Kommunikationsstadt Biel und gilt seit 75 JAHREN als das FÜHRENDE HAUS AM PLATZ. MIT 67 ZIMMERN UND 7 JUNIORSUITS, EINEM BANKETT- UND SEMINARBERICHT BIS ZU 300 PERSONEN, DER TRENDBAR-BARBERSHOP UND EINER KLASSENLOSER BRASSERIE RESTAURANT ELITE Bieten wir unseren Gästen ein UMFAENGLICHES ANGEBOT.

ZUR UNTERSTÜTZUNG UNSERES JUNGEN TEAMS SUCHEN WIR FÜR DIE TREND-BAR & BARBERSHOP EINEN

STELLVERTRETER/IN CHEF DE BAR
ab 1. Juli 2009 oder nach Vereinbarung

WELCHER TAGSÜBER WIE AUCH AM ABEND FÜR EINEN REIBUNGSSLOSEN SERVICE-ABLAUF SORGT, HABEN SIE FREUDE AN DER GÄSTE-BEITRÜGUNG, KÖNNEN EIN JUNGES TEAM FÜHREN SOWIE MOTIVIEREN UND HABEN EIN FLAIR FÜR COCKTAILS – DANN SIND SIE DIE PERSON, DIE WIR SUCHEN!

SENDEN SIE UNS IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN AN UNTERSTEHENDE ADRESSE ODER RUfen SIE UNS FÜR WEITERE INFORMATIONEN EINFACH AN.

HOTEL ELITE, Herr Rémy Fischer – VIZEDIREKTOR
BAHNHOFSTRASSE 14, 2501 Biel/Bienne
Tel.: 032 2 28 77 23
oder remy.fischer@hotelelite.ch

2650-1425

**RESTAURANT
SCHLOSSGARTEN**
ANDREA & MITTI

Für unser Restaurant Schlossgarten, welches direkt im Dorfzentrum von Schöftland (AG) liegt, suchen wir:

- einen kompetenten und erfahrenen Chef de Service
- gelernte Servicefachangestellte
- sowie Chef de partie

Wir erwarten von Ihnen:

- überdurchschnittlichen Einsatz und Engagement
- fundiertes Fachwissen
- kundenorientiertes und betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- selbständiges und organisiertes Arbeiten
- Teamplayer-Fähigkeiten
- junges und dynamisches Auftreten
- Freude und Identifikation mit dem Beruf

Wir bieten Ihnen:

- neuen und lebhaften Betrieb
- selbstverantwortliches und vernetztes Arbeiten
- leistungsgerechtes Lohn
- abwechslungsreichen Betrieb mit: Gourmet, Bistro, Bar, Bankett u.v.m.
- Unser Motto: «Gastronomie mit Überraschung und viel Herz»
- Mitglied eines engagierten Teams zu werden, wo auch Ihre Ideen und Inputs Platz haben

Überzeugen Sie uns von Ihren Qualitäten und werden Sie ein neues Mitglied in unserem Team. Weitere Informationen entnehmen Sie auf unserer Homepage: www.schlossgarten-schoefland.ch

Ihre komplette Bewerbung senden Sie bitte an:

Siebörger & Mitterbacher
Restaurant Schlossgarten
Dorfstrasse 3

5040 Schöftland (AG)

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

2650-1423

Alpenblick

Gourmet Restaurant Hotel
Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 - Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrau-Region
Spielen Sie bei uns die 1. Geige im Service-Team
Unser Gourmetstübli ist ausgezeichnet mit 1 Stern Michelin und 17 Punkten Gault Millau.

– Servicefachangestellte/-r (Jahresstelle möglich)

Sie haben Erfahrung im gepflegten Gourmet-Service und fundierte Weinkenntnisse.
Zusammen mit der Gastgeberin Frau Stöckli sind Sie bereit, ein motiviertes Team zu führen und Gäste zu verwöhnen.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen und wir werden alles Weitere gerne mit Ihnen persönlich besprechen.

2650-1401

HOLIDAY

Das Hotel Holiday ist das ***-Standard-Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 58 Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäß Q-Gütesiegel zertifiziert.

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

Réceptionistin (100%)

Ihre Hauptaufgaben:

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

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

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

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

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

2641-1401



BÜRGENSTOCK HOTELS & RESORT

Die Bürgenstock Hotels & Resort sind ein einzigartiges Hoteldorf im Herzen der Zentralschweiz, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee. Durch die Einzigartigkeit unseres Resorts begeistern wir unsere Gäste und unsere Mitarbeiter/innen gleichermaßen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft:

COMMIS PATISSIER

Wunschprofil Abgeschlossene Berufsschule als Konditor, Confiseur
Berufserfahrung

Anstellungsdauer 1. Juli 2009 bis Ende Dezember 2009

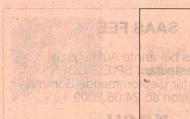
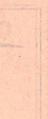
CHEF DE PARTIE RESTAURANT «TAVERNE 1879»

Wunschprofil Abgeschlossene Berufsschule
Berufserfahrung in der gutbürgerlichen Schweizer Küche
Flexible, vielseitig und kreativ

Anstellungsdauer Per sofort oder nach Übereinkunft bis Ende Oktober 2009

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team und ein hohes Mass an Selbständigkeit. Fühlen Sie sich bereit für eine Zukunft auf dem Bürgenstock? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

BÜRGENSTOCK HOTELS & RESORT
Heike Bühlmann, Leiterin Personal
6363 Obbigen, Telefon +41 41 612 99 00
hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock-hotels.ch



Stadt Zürich Liegenschaftenverwaltung

Die Liegenschaftenverwaltung der Stadt Zürich bewirtschaftet nebst 9'000 Wohnungen auch ein bedeutendes Portefeuille mit kommerziellen Objekten. Zu diesen gehören 62 Restaurants und 19 Verpflegungskioske, die wir an selbständige Betreiberinnen und Betreiber vermieten.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n initiative/n

Gastronomiefachfrau/-mann für die Bewirtschaftung eines Portefeuilles

Ihre Hauptaufgaben

- Kundenbetreuung, Führen von Kennzahlen
- Konzeptentwicklung, Wirtschaftlichkeitsanalysen und Mietervaluation
- Mitentwickeln und Begleiten von Renovations- und Umbauvorhaben
- Verfassen von Mietverträgen und Kreditanträgen

Sie verfügen über eine gastgewerbliche sowie kaufmännische Aus- und Weiterbildung und bringen Erfahrung im Bewirtschaften von Gastronomiebetrieben mit. Sie sind mit den verschiedenen Betriebsläufen und technischen Einrichtungen vertraut und kennen die Branchentrends. Auch sind Sie in der Lage, Verträge mietrechtsgemäß abzufassen. Zu Ihren Stärken zählen nicht zuletzt Verhandlungsgeschick sowie ein gewandter schriftlicher und mündlicher Ausdruck.

Weitere Auskünfte erhalten Sie von Peter Ascarì, Bereichsleiter, Tel. 044 412 52 72, oder Thomas Imfeld, Personalverantwortlicher, Tel. 044 412 52 55. Informationen über uns finden Sie auf www.stadt-zuerich.ch/lvz. Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

Liegenschaftenverwaltung der Stadt Zürich Strassburgstrasse 9, Postfach, 8022 Zürich

Thomas Imfeld, Personalverantwortlicher
E-Mail: thomas.imfeld@zuerich.ch

Eine Dienstabteilung des Finanzdepartements

ESPLANADE ★★★★ HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen; 67 Zimmer und Suiten; Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, Konferenzräume; erholsame Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Per Anfang Juli suchen wir einen Mitarbeiter mit Erfahrung in 4*- oder 5*-Hotels für folgende freie Stelle:

CHEF DE PARTIE m/w

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
Via delle Vigne 149, 6648 Minusio/Locarno

E-Mail: sonja.nowaczyk@esplanade.ch / www.esplanade.ch



Ihr Lächeln hat Zukunft



Sie haben Teamgeist, die Hotellerie ist Ihre Leidenschaft und Sie möchten beruflich vorankommen? Dann kommen Sie zu Accor, dem Marktführer der europäischen Hotellerie mit über 30 Hotels in der Schweiz und 4000 Hotels weltweit.

Für unser neues HOTEL ETAP in LUZERN suchen wir ab 1. 7. 2009 folgende Mitarbeiter:

- REZEPTIONIST/IN - NACHTPORTIER

Sie sind im Besitz eines Fähigkeitsausweises oder einer vergleichbaren Ausbildung und haben bereits etwas Berufserfahrung. Sie sind motiviert und haben Lust, in einem jungen und dynamischen Team zu arbeiten, gute Sprachkenntnisse in D/E oder F.

Wir bieten Ihnen:

- Arbeits, wo andere Urlaub machen, in überwältigender Berglandschaft
- Attraktive Anstellungsbedingungen
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Perspektiven zur Weiterentwicklung
- Angenehmes Arbeitsumfeld
- Vorteile der Gruppe Accor

Zögern Sie nicht, senden Sie uns Ihr Dossier.

Für nähere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

ETAP HOTEL LUZERN

PLZ-Opening Büro

c/o HOTEL IBIS - ROTHRIST

Zu Hd. Herr Gregor Lukic

Helblingstrasse 9

4852 Rotrist

Tel. 079 422 80 25

E-Mail: H6782-GM@accor.com



S Club

SELECTIVE HOTELS & RESIDENCES

S Club is an international hotel management company. The headquarters are located in Zurich's Seefeld district. At your earliest convenience, or by mutual consent, we will be looking to hire a customer-focused and independent minded

Sales Manager (f)

Job profile:

- Managing new and existing markets for our resort hotels in Courchevel (F) and Mauritius
- International travel - involving visiting trade fairs, tour operators and corporate customers
- Sales audit (Fidelio)
- Development and design of sales literature and website

Your profile:

- You are a graduate of a hotel management school, preferably in Lausanne
- You have professional experience working in exclusive hotels and international sales activities
- You write extremely proficiently in English and have advanced-level competence in French, German and if possible in Russian
- You are an excellent communicator, a self-starter and highly motivated

If you are interested in applying for this position, please send your complete application to S Club, Jürg Reinger, GM, at the address below.

S Club Selective Hotels & Residences AG
Seefeldstrasse 35, 8034 Zurich
Tel. +41 (0)43 343 98 54, E-mail: info@sclubhotels.com

APRES HOTEL
PRALONG CRYSTAL HOTEL
RESORT & SPA MELLA VILLAS



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
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich/Schaffhausen	J2528
Vizedirektor/In 5* ab August 2009	Region Graubünden	J2471

Verkauf/Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager (w/m)	Region Zentralschweiz	J2475
Teammagierglied Seminar & Saalreservierung	Region Mittelland (SO, AG)	J2463

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/In Personalwesen 5* Hotel	Region Graubünden	J2469

Réception/Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionist/in	Region Basel	J2466
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J2522
Shift-Leader/Réception	Region Zürich/Schaffhausen	J2537
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J2440
Night Manager (m/w)	Region Basel	J2472
Doorman/Chasseur	Region Zürich/Schaffhausen	J2477

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Assistant (m/w)	Region Basel	J2436
Restaurant- & Bar-Manager	International	J2533
Restaurations-Verantwortlicher	Region Zürich/Schaffhausen	J2476
Einkäufer/in	Region Basel	J2467
F&B Controller (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2529

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch m/w	Region Bern	J2543
Chef de Partie m/w (Neueröffnung) – Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	J2470
Chef Entremetier	Region Zürich/Schaffhausen	J2473
Dynamischer Koch mit kreativen Ideen	Region Bern	J2527
Küchenchef (m/w)	Region Basel	J2535
Koch mit Pâtisserie-Erfahrung Tagesschule	Region Basel	J2536
Chef Pâtissier	Region Zürich/Schaffhausen	J2538
Commis de cuisine 100%	Region Zürich/Schaffhausen	J2456
Commis de cuisine (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2530
Commis de Cuisine m/w	Region Graubünden	J2443
Küchenchef (m/w)	Region Basel	J2453
Chef de partie	Region Mittelland (SO, AG)	J2452
Küchenchef m/w	Region Bern	J2542
Küchenchef	Region Graubünden	J2480

Service/Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2524
Aushilfe für Frühstücks-Service (Stundenlohn)	Region Bern	J2479
Chef de Service & Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO, AG)	J2451
Chef de service (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2455
Chef de service (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2539
Chef de Service m/w	Region Mittelland (SO, AG)	J2462
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich/Schaffhausen	J2541
Chef de rang (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2454
Servicefachangestellte/n	Region Basel	J2438
Servicemitarbeiter m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J2446
Servicemitarbeiter m/w	Region Graubünden	J2442
Servicefachangestellte(r) Chef de Rang m/w	Region Graubünden	J2468
Sommelier	Region Basel	J2465
Betriebsassistent m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J2445
Chef de rang	Region Bern	J2478
Servicefachangestellte/r und Servicefach-Aushilfe	Region Bern	J2523

Bar/Events/Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Maitre d'hôtel	Region Bern	J2441
Chef de Service Bankett	Region Zürich/Schaffhausen	J2540
Barman/-frau	Region Basel	J2534

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO, AG)	J2464
Gruppenleiter/in Reinigungsdienst	Region Basel	J2439

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B303	Catering/Service	80	D	per sofort	D
B287	Chef de rang oder Stv. Chef de Service	87	CH	per sofort	D/F/E
B302	Direktor/Vizedirektor	73	CH	per sofort	D/F/E/SPANISCH
B32	F&B, FO	61	I	per sofort	D/F/H/E
B298	Hilfskoch	87	CH	per sofort	D
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	56	CH	per sofort	D/F/H/E
B310	Kellner	82	FR	per sofort	D/F/E
B308	Koch	69	E	per sofort	D/F/E
B312	Küchenchef	68	CH	per sofort	D/F/E
B313	Praktikum als Koch	87	CH	per sofort	D
B319	Rezeption/Administration/Assistenz Geschäftsführung/ Human Resources	82	CH	per sofort	D/F/E

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

Stand per 02.06.09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Wo sich Angebot
und Nachfrage
trifft
htr stellenrevue –
der grösste
Stellenmarkt der
Branche

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



Pour l'ouverture de notre tout nouveau restaurant d'altitude nous recherchons de suite et à l'année:

**1 chef de cuisine (m/f)
1 cuisinier(ère)**

En collaboration avec le propriétaire votre tâche sera de:

- mettre en place la structure
- participer aux achats de matériel
- gérer la mise en route de la cuisine
- créer une carte de cuisine alpine de qualité supérieure

Si vous êtes jeune (max 35 ans), dynamique, flexible, stable, sportif (ski/marche/vélo) alors nous vous offrons une expérience sur un site exceptionnel.

Nous recherchons également pour une entrée à convenir

**1 homme de maison (avec permis de conduire)
1 serveur ou une serveuse (F-D)**

Vous aimez le travail et la nature, vous désirez monter d'un cran, alors nous nous réjouissons de vos candidatures à:

Err-Chetzeron SA, CP 93, 3963 Crans-Montana 1 ou info@chetzeron.ch www.chetzeron.ch

Stellenvermittlungen Aus- und Weiterbildung



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

484-288

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

484-289



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

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



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

484-292

Profitieren Sie von der Seminarvergünstigung*
von Fr. 500.- für G3 und von Fr. 700.- für G3
und bestellen Sie heute noch die detaillierten Unterlagen

Seminarvergünstigung dank Qualifizierungsinitiative für den touristischen Arbeitsmarkt,
unterstützt durch das Staatssekretariat für Wirtschaft seco

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSUM

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

Der Stellenmarkt für Hôtellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

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

Herausgeber / Editeur: hotelieriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Édition et rédaction:

Montbaurstrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredakteur / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Immobilien / Service des annonces: Angela Di Renzo, Della Piscopo, Patrica Nobis Wyss

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

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- 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 Mtl. Fr. 100.- (pro Anzeige)
- 1 G3 bis Freitag vor Erscheinen möglich - weitere G3 kosten pro Auszug Fr. 30.-

Termine:

- Ausgabe
- Erscheint
- Anzeigenchluss

Mo. 12.00 Uhr

Nr. 24/2009

11. 6. 2009

8. 6. 2009

Nr. 25/2009

18. 6. 2009

15. 6. 2009

Nr. 26/2009

25. 6. 2009

22. 6. 2009

Nr. 27/2009

2. 7. 2009

29. 6. 2009

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

WEMF-begläubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufta 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.

IMPRESSUM