

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 27-28

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.27/28 / 2. Juli 2009



Mehr als nur einen Job!
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

Die Chance, Ihre frischen Ideen zu realisieren!

Für das Restaurant Löwen in Menzingen/Zug suchen wir

Pächter/in oder Pächterpaar mit Ambitionen.

Das Restaurant in historischem Gebäude verfügt über ca. 50 Gästeplätze. Erweiterung mit kleinem Saal ist möglich. Die Küche bietet eine moderne Infrastruktur. Zwei Wohnungen stehen zur freien Verfügung. Sowohl das benötigte Startkapital wie auch der Pachtzins sind sehr moderat.

Ist das die Herausforderung, die Sie suchen? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Bentom AG
Vorstadt 32 Postfach 49 CH-6301 Zug
Telefon +41 41 728 09 09 Fax +41 41 728 09 08
info@bentom.ch www.bentom.ch



Das Hotel National ist ein klassischer 4*-Betrieb mit 65 Zimmern, im Herzen von Davos. Für unser schönes 5-Sterne-Hotel mit Stil und Charme suchen wir per 1. September 2009 oder nach Vereinbarung eine Vizedirektorin/Gastgeberin.

Als engagierte und kreative Gastgeberpersönlichkeit übernehmen Sie die operative Führung des Betriebes. In dieser Funktion sind Sie für das Erreichen der Ziele und des Budgets verantwortlich, vermarkten die Dienstleistungen optimal und motivieren die Abteilungsleiter zu besten Ergebnissen.

Unsere langjährige Stammkundenschaft legt besonderen Wert auf hohe Qualität und persönliche Betreuung. Im Detail liegt Ihre Stärke.

Sie haben erfolgreich eine Schweizer Hotelfachschule absolviert und bereits mehrjährige Führungserfahrung auf Kaderstufe gesammelt. Wir stellen uns eine offene, zielorientierte und verantwortungsbewusste Personlichkeit vor, für die der Gast im Mittelpunkt steht. Zudem verfügen Sie über sehr gastronomische Kenntnisse in Englisch und Französisch (italienisch von Vorteil).

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfahrendes Unternehmen, das Ihnen eine herausfordernde Aufgabe mit interessanten Anstellungsbedingungen bietet. Ideal für junge Unternehmer-Persönlichkeiten, die bereit sind für den nächsten Schritt auf der Karriereleiter.

Nun liegt es an Ihnen – gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL NATIONAL DAVOS
Corinne & Martin Koepfl
Obere Straße 31, 7270 DAVOS-PLATZ
www.national-davos.ch

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de la branche

Doppelnummer 29/30
erscheint am Do. 16. Juli 09
Anzeigenschluss Mo. 13. Juli 09, 12.00 Uhr

Inhalt/Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-2
Deutsche Schweiz	2-5
Svizzera italiana	-
International	6
Stellengesuche	6
Suisse romande	6
Marché international	6
Demandes d'emploi	6

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

Boutique Hotel – Spitzengastronomie – Michelin-Stern

Drei Schwerpunkte prägen das Ziel der Stelle: Die Fähigkeit ein gut eingespieltes Serviceteam optimal zu führen, aktiv zu verkaufen sowie durch hervorragende Weinkenntnisse zu brillieren! Erkennen Sie sich wieder? Willkommen bei unserem Auftraggeber – eine Top-Adresse der Branche. Standort: An bevorzugter Lage der Deutschschweiz mit Panoramablick in die herrliche Bergwelt – gleichwohl nur einen Katzensprung von grosseren Stadtzentren entfernt.

Das perfekte Küchenmanagement unter der Leitung eines bekannten Grand Chef Relais Château prägt das ausgezeichneten Ruf dieses kleinen aber feinen Betriebes. Typ Bistro auch weit über die Landesgrenzen hinaus. Der mit Raritäten wohl sortierte Weineller ist beeindruckend. Was jetzt noch fehlt sind Sie Exzellenter Gastgeber an der Front, Botschafter des Hauses und vertraut mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements.

Restaurantleiter/in

Mitglied des Geschäftsführungsteams

Sie sind sprachlich gewandt, rhetorisch geschickt und schätzen die Atmosphäre eines exklusiven Gourmet Restaurants. Im Umfeld von hoch anspruchsvollen Gästen, wichtigen Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz fühlen Sie sich wohl. Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Restaurantleiter bringen Sie mit und gelten als selbstbewusst, lösungsorientiert und organisatorisch starker Gastronom.

Weitere Aspekte: Attraktive Ganzjahressetze, saisonale Spitzenzeiten, flache Hierarchie, klare Vorgaben. Eintrittstermin auf Ende Oktober; evtl. früher/später nach Vereinbarung. – Interessiert? Bereit für eine echte Herausforderung in einer der beliebtesten Schlemmeroasen der Schweiz? Dann bitte Lebenslauf mit Foto via Mail senden oder Infoline +41 44 802 12 00 anrufen. Außerhalb der Bürozeiten +41 79 402 53 00 – Bin gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!

Angschafer

SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Gesucht

Chef de Réception (m/w)

Alles Weitere unter www.beatus.ch

Die Gastronomiegruppe



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 im Auftrag geführte

Cafeteria „Bar-A-Graph“

im Bezirksgebäude

Badenerstrasse 90, 8004 Zürich

suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe: In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusstsein. Zusammen mit einem Team von drei Teilzeit-Mitarbeiterinnen bieten Sie Ihren Gästen ein abwechslungsreiches und ansprechendes Angebot. Zudem gehören die Aktionen- und Menüplanung, das Regenerieren der angelieferten Menüs (ca. 80), das Bestellwesen, die Mitarbeiterentsatzplanung sowie allgemeine administrative Arbeiten zu Ihren Aufgaben. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 7 bis 16 Uhr, verwöhnen unsere Gäste aber auch bei Apéro jederzeit mit dem entsprechenden Engagement. Es ist weiter zu berücksichtigen, dass während den Gerichtsferien im Sommer die Öffnungszeiten reduziert sind.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine charmante, dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Zudem bringen Sie gästeorientiertes Denken und Freude an Ihrem Beruf mit.

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 Tauri, Leiterin Personalien, 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

Rüttihubelbad
Walkringen bei Bern

RESTAURANT HOTEL RÜTTIHUBELBAD

Das Restaurant Rüttihubelbad liegt in ländlicher Umgebung in der Nähe von Bern. Mit 120 Sitzplätzen im Innern präsentiert es sich mit einem attraktiven Interieur und einer grossen Aussichtsterrasse. Unsere Küche kocht für Ausflugsgäste, Kursteilnehmende und Bankette nach einem klaren Konzept mit Bio-Produkten, die wir mit regionalen Erzeugnissen ergänzen. Nebst dem Restaurant besteht ein kleiner Hotel-/Seminarbetrieb sowie ein Verkaufsladen mit Cafeteria.

Auf den Herbst 2009 suchen wir eine Leiterin / einen Leiter Gastronomie

und Mitglied der Geschäftsleitung der Stiftung Rüttihubelbad.

Schwerpunkt der Weiterentwicklung liegt in der Stärkung des Restaurants als regionales Begegnungszentrum und in der Verbesserung der betriebswirtschaftlichen Instrumente.

Sie haben eine gewinnende Persönlichkeit und Gespür für den speziellen Charakter unseres in der Stiftung eingebetteten Betriebes. Nebst einem guten fachlichen Know-how (Hotelfachschule, unternehmerischer Erfolgsausweis) und einigen Jahren Leitungserfahrung legen wir Wert auf einen kooperativen Führungsstil mit den vier Teamleitungen und auf eine gute Kommunikation auch mit den nicht-gastronomischen Bereichen der Stiftung. Wir erwarten zudem Ihre Bereitschaft, die Qualitätsicherung der Stiftung in der Gastronomie mitzuentwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an

Stiftung Rüttihubelbad
Personalwesen
3512 Walkringen

www.ruettihubelbad.ch
Für Fragen steht Ihnen die Geschäftsleiterin
Frau Beatrice Breitenmoser (Tel. 031 700 82 92) zur Verfügung.

Das Congress Hotel Olten ist ein 3-Sterne-Seminar- und Kongresshotel mit 32 Business-Hotelzimmern. Im Erdgeschoss befindet sich unsere Brasserie mit 80 Innen- und 100 Außen-Sitzplätzen. Im 1. Stock sind unsere neuen multifunktionalen Seminar- und Banketträume. Total verfügen wir über 6 Plenarsäle für bis zu 200 Personen und 9 Gruppenräume für bis zu je 20 Personen.

Wir haben uns auf das Tagesseminargeschäft spezialisiert und verwöhnen über Mittag und auf Vorbestellung täglich 80 bis 120 Seminargäste.

Um unser Serviceteam zu verstärken und unser beliebtes Seminarhotel auch im Service weiterzubringen, suchen wir eine/n versierte/n, engagierte/n



Restaurant-Leiter/in

Wir bieten:

- geregelter, familienfreundliche Arbeitszeiten
- kleines, motiviertes Team, selbstständiges Arbeiten
- leistungsorientierte Entlohnung
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- top eingerichteter Arbeitsplatz
- langjähriges Engagement mit Aufstiegsmöglichkeiten
- gut ausgebildete Persönlichkeit, Teamplayer mit Sozialkompetenz
- abgeschlossene Servicefachlehre oder ähnliche Ausbildung oder langjährige Berufserfahrung
- gute Umgangsformen, gästeorientiert und sprachgewandt
- detailorientiert und mit Flair für die Organisation
- belastbar und der deutschen Sprache in Wort und Schrift mächtig
- PC-Kenntnisse

Suchen Sie eine neue Herausforderung oder wollen Sie mehr über diese einmalige Stelle wissen? Anruf oder Mail genügt und Sie haben einen wichtigen Schritt für Ihre berufliche Neuorientierung getan.

Congress Hotel Olten
Esther Mattenberger, Direktorin, Tel. 062 287 32 61//
E-Mail: direktion@congresshotelolten.ch // www.congresshotelolten.ch

Arbeiten, wo andere geniessen!

Wir sind ein innovatives Unternehmen in der Detailhandels- und Dienstleistungsbranche für den Garten- und Wohnbereich mit Sitz im Zürcher-Oberland. Im Rahmen einer ausserordentlichen Unternehmenserweiterung suchen wir zur Ergänzung unserer Geschäftsleitung per 1. Dezember 2009 eine/n

Qualitäts- & Trainingsmanager/in (Pensum: 80-100%)

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Ausbildung in einer dienstleistungsintensiven Branche mit Fokus auf Gäste- bzw. Kundenkontakt
- Vorzugsweise mindestens drei Jahre Berufspraxis in einer dienstleistungsintensiven Branche, möglichst im Bereich Training oder Qualitätsmanagement
- Mindestens ein Jahr Erfahrung im Bereich Total Quality Management und/oder abgeschlossenes Studium im Bereich BWL mit Schwerpunkt Personal, TQM
- Vorzugsweise Projektmanagement-Erfahrung
- Vorzugsweise Führungserfahrung eines kleinen Teams
- Sie verfügen außerdem über ein hohes Maß an Kundensorientierung und haben Interesse an statistischen Aufbereitungen. Selbständiges Arbeiten, hohe Einsatzbereitschaft und entsprechendes Auftreten sind für Sie selbstverständlich.

Ihre Aufgaben:

- Implementierung sowie Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems
- Kompromisslose Umsetzung der Unternehmensphilosophie
- Messbare Steigerung der Kunden- und Mitarbeiterzufriedenheit
- Steuerung von Projekten, Koordination und Durchführung aller qualitäts- und trainingsbezogenen Aktivitäten
- Etablierung des Gartencenters und der Marke Ernst Meier AG als Marktführer im Bereich Qualität und Personalführung.

Wollen Sie mit Ihrem unternehmerischen Handeln und Denken bei uns aufblühen?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:
Walter Junger & Friends, Ltd., Kadiner Straße 11, D-10243 Berlin, Deutschland
Telefon: +49 30 21 23 70 15, Telefax: +49 30 21 23 70 16, E-Mail: rg@walterjungerandfriends.com
Ansprechpartnerin: Frau Regine Gäddecken

Der Treffpunkt für Gartengeniesser

Ernst Meier AG – Garten-Center – Florastrasse 12 – 8632 Tann
Tel. 055 251 71 71 – E-Mail info@meier-ag.ch – www.meier-ag.ch

BREITER

Management Beratungen Zürich



Küchenchef

Qualifiziert, frische, variable, natürliche Küche
Freude und Einsatzbereitschaft

Souschef

Mit Aufstiegsmöglichkeiten

Garde-manger

Mit Flair für schöne Präsentationen

Qualifizierte Servicemitarbeiter

Breiter, Hotel- und Tourismusmanagement,
Zollikerstrasse 153, 8008 Zürich

ZÜRICH

Freie Stellen für begeisterte Berufsleute:

Best Western

Trend Hotel

Best Western TREND HOTEL

Roger Gloor, Eichwatt, Dorfstr. 20,

CH-8105 Zürich-Regensdorf • Watt

T +41 44 870888 • F. 8708899

E-Mail: rg@trend-hotel.ch

www.trend-hotel.ch

Wir suchen nach Vereinbarung

Koch/Cuoco und jungen Pizzaiolo m/w

per il nostro Ristorante italiano

für unser italienisches Restaurant mit exklusivem Partyservice. Sie sind zwischen 20 und 35 Jahre alt und haben Erfahrung (Bedingung) in der marktfrischen italienischen Küche. Möchten Sie in einem kleinen Team unsere Gäste mit hausgemachten Pasta und Dolce sowie täglich frischen Fischen verwöhnen, dann sind wir auf Ihre schriftliche Bewerbung gespannt.

Ristorante Pizzeria Dario
(Da Pippo)
Hauptstrasse 71
4133 Pratteln
www.ristorantedario.ch
restaurantdario@vtmail.ch

ENGADIN St. Moritz

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

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für die Gästebereitung in St. Moritz eine/n

Leiter Infostelle (100%, m/w)

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

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

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

Engadin St. Moritz
Frau Ursula Maag, Leiterin Gästemanagement
Via San Gian 30, 7500 St. Moritz
Telefon 081 830 08 10
E-Mail: ursula.maag@estm.ch, www.engadin.stmoritz.ch

176.508.295



Gastronomie & Räume Zollikerberg

Ihr Anlass bei uns zu Gast
info@gastro-zollikerberg.ch
www.gastro-zollikerberg.ch

Über 150 Jahre Stiftung Diakoniewerk Neumünster – Schweizerische Pflegerinnenschule

Professionalität und persönliche Zuwendung im Einklang.

Die Stiftung geht aus dem Zusammenschluss zweier traditioneller Institutionen hervor: dem Diakoniewerk Neumünster und der Schweizerischen Pflegerinnenschule. Sie hat zum Zweck, im Bereich der Gesundheitsfürsorge und des Sozialwesens tätig zu sein. Aus der Gastronomie werden Patienten, Residenz-Bewohner, Diakonissen und Mitarbeitende sowie Besucher und Passanten verpflegt. Zudem bieten wir Bankett- und Seminarraumlichkeiten an.

Für unsere Gastronomie
suchen wir auf September 2009 einen versierten

Hilfskoch mit mehrjähriger Berufserfahrung (m/w)

Aufgabenbereich

Sie arbeiten vorwiegend auf den Posten in der Kalten Küche oder helfen während des Mittagservices am Buffet beim Schöpfen der Menüs. Sollten Sie entsprechende Fähigkeiten mitbringen, bietet sich Ihnen auch die Möglichkeit, Einsatzweise in unserer Patisserie Ihr Können und Ihre Ideen umzusetzen.

Anforderungsprofil

Sie sind ein erfahrener, motivierter Hilfskoch, von Vorteil aus der Hotellerie stammend, kennen sich im Bereich der Kalten Küche bereits bestens aus und haben Freude sowie Interesse an Ihrem Beruf. Ihre Arbeitsweise ist organisiert, sorgfältig und gewandt.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Aufgabenbereich mit Entwicklungsmöglichkeiten zu partnerschaftlichen Anstellungsbedingungen an. Ihre Ideen werden nicht nur gerne gehört, sondern auch umgesetzt.

Vielleicht wünschen Sie sich schon seit längerem an den Abenden und an ein bis zwei Wochenenden im Monat frei?

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.gastro-zollikerberg.ch

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an: karin.salucco@gastro-zollikerberg.ch oder Gastronomie & Räume Zollikerberg, Neuweg 16, 8125 Zollikerberg

320-1607

3027-1606

DAS SÜDFRANZÖSISCHE INSPIRIERTE METZGERSTÜBLI (50 PLÄTZE) UND SEIN KLEINES, JUNGES TEAM, SUCHEN PER ANFANG AUGUST 09 ODER NACH VEREINBARUNG EINE/N JÜNGERE/N.

KÖCHIN/KOCH (COMMIS-JUNKOCH)

IN UNSERER STIMMUNGSVOLLEN UND WARMEN PROVENZIALISCHEN AMBIENTE IST BEI UNS JEDEN TAG VIEL LOS. WIR ARBEITEN AUF HOHEN NIVEAU (13 PUNKTE), MIT SCHÖNNEN SAISONALEN PRODUKTEN AUS DER REGION.

WIR Bieten Einen ARBEITSPLATZ MIT VIEL RAUM FÜR KREATIVITÄT UND SELBSTVERWIRKLICHUNG IN EINER HOCHMOTIVIERTEN JUNGEN TEAM.

WIR HABEN SONNTAG UND MONTAG GESCHLOSSEN UND DEINE ARBEITSZEITEN WÄREN REGELMÄSSIG.

HAST DU FREUDE AM BERUF UND IN EINER KLEINER TEAM ZU ARbeiten? DANN BIST DU DIE PERSON DIE UNSERE ERFOLGSGESCHICHTE AUFTRÄGEN SOLLTE!

HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? SO SCHICKE UNS DÖCH DEINE UNTERLAGEN.

ANDRES GILEN, GABRIELLE MANCINI
MÜNSTERGASSE 60
3000 BERN 13
031 311 00 45

Gesucht per sofort

Jungkoch m/w

Dauerstelle in Ausflugsrestaurant 1400 m ü. M. in der Innerschweiz mit bürgerlicher Küche.

Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung. Kost und Logis im Hause.

Abgeschlossene Lehre als Koch mit Berufserfahrung. Einsatzfreudig und belastbar. Schweizer bevorzugt.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung

Anna + Paul Rubli-Reichmuth
8843 Ibergeregg SZ
Tel. 041 811 20 49
www.bergeregg.ch



Haberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse sowie die Vinothek ergänzen das Angebot.

Für die Unterstützung von Fredi Haberli, Küchenchef, und zur Ergänzung unserer Küchenbrigade werden wir ab August folgende Stelle neu zu besetzen:

Commis de cuisine

Kochlehrling

umständehalber ist noch eine Lehrstelle offen.

Sind Sie kreativ, belastbar und können sich für eine vielseitige, saisonale Küche mit grossem Fischangebot begeistern, dann sind Sie unser Topkandidat für diese Stelle.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

LE BISTRO · LA BRASSERIE · LE GOURMET
LES SALLES DE BANQUETS · LE MILLESIME
Familie J. & F. Haberli, Münchenbuchsee
Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89
www.haberli.com

124 offene Stellen

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Wir haben viele interessante Stellen zu besetzen. Unter anderem suchen wir:

Pâtissier / Chef Pâtissier

Chef de Partie, Commis de Cuisine

Commis de Rang, Service

Haben wir Ihr Interesse? Für weitere Angaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.



Gastro S Howald GmbH
Ochsengasse 2
4123 Altschwil 2
E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 041 485 80 80

Viele weitere Angebote unter www.gastro-s.ch

3005-1024

GEMEINDE ST. MORITZ



Per 1. Dezember 2009 oder nach Vereinbarung neu zu vermieten

RESTAURANT EISARENA LUDAINS ST. MORITZ

Für das Lokal mit ca. 80 Sitzplätzen wird ein Mieter oder eine Mieterin zur selbstständigen Führung des Betriebes gesucht.

Die Übernahmeverbedingungen sind gestützt auf die Empfehlungen der GastroSuisse, GastroConsult AG, Unternehmensberatung für Hotellerie und Restaurationsbetriebe festgelegt.

Ausschreibungsunterlagen können beim Bauamt St. Moritz angefordert werden. Für Fragen steht Ihnen das Bauamt, 081 836 30 60, gerne zur Verfügung.

Bewerbungen sind bis **24. Juli 2009** schriftlich an das Bauamt, Abteilung Liegenschaften, Via Maistra 12, 7500 St. Moritz, einzureichen.

2905-1024

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 schwerbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tageszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und muskuloskeletale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialstundens, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Spine-and-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

Nährere 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-rheinfelden.ch
• Telefon 061 836 51 51 • Fax Medizin 061 836 53 53 • info@reha-rhf.ch
• Fax Administration 061 836 52 52 •

2805-1024



Persönlichkeiten gesucht!

essen und trinken

Im Herzen von Basel, im Stadtcasino am Barfüsserplatz, eröffnen wir im Herbst 2009 unser Restaurant Kohlmanns – essen und trinken mit 140 Innen- und 135 Außenplätzen.

Per Mitte September 2009 suchen wir Persönlichkeiten, welche die Chance nutzen möchten, bei dieser Neueröffnung ein wichtiger Teil eines jungen, starken, motivierten und aufgestellten Teams zu sein.

Sous Chef Küche (m/w)

Chef de Service (m/w)

Koch/Köchin

Küchenhilfe

Restaurationsfachmann/-frau

Barkeeper (m/w)

Allrounder/Officemitarbeiter (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Kohlmanns - essen und trinken
Stefan Styger, Geschäftsführer
Steinenberg 14, 4001 Basel - www.kohlmanns.ch

3005-1024

Wir suchen per 1. August 2009

Köchin / Koch 100%

Die Stiftung Pigna führt in der Stadt Kloster das Gasthaus Hans im Glück. Ein modernes Restaurant, das sich der Verarbeitung von regionalen, saisonalen und biologischen Produkten verpflichtet. Die Besonderheit des Gasthauses liegt in der Zusammenarbeit von Gastronomieprofis und Menschen mit Behinderung.

Ihre Aufgaben:

Sie führen selbstständig einen Posten zusammen mit Lernenden oder Menschen mit Behinderung. Mithilfe bei der Angebotsplanung und mitdenken bei der Umsetzung ist für uns Selbstverständlichkeit. Fachgerechte Verarbeitung und Zubereitung von frischen Lebensmitteln tun wir mit Freude. Zudem gehört in Ihr Aufgabenbereich, dass unsere Qualitätsstandards, Rezepturen und die Hygienevorschriften eingehalten werden.

Ihr Profil:

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch. Eine grosse Sozialkompetenz und arbeiten mit und für Menschen sind neben Ihrer Fachkompetenz weitere Fähigkeiten, die Sie bei uns einsetzen wollen. Flexibilität, Belastbarkeit, Eigenverantwortung und unternehmerisches Denken gehören zu Ihren Stärken. Die Führung und Begleitung von Menschen mit Behinderung und Lernenden macht Ihnen Spass.

Ihr Profil:

Wir fordern und fordern Sie vom ersten Tag an, führen Sie fundiert in Ihr neue Aufgabe ein und unterstützen Sie bei der Erreichung Ihrer beruflichen und persönlichen Ziele. Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz in einem lebhaften Betrieb, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen, zeitgemäss Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so müssen wir uns kennenzulernen! Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Gasthaus Hans im Glück, Graswinkelestrasse 54, 8302 Kloster, Beat Schmid, Leiter Gastronomie, Telefon 044 800 15 18

3005-1027



RAUM FÜR KARRIERE



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie im Machtzentrum der Schweiz; und das nicht allein für unsere Gäste, sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

Chef de Service «La Terrasse»

ab August 2009 oder nach Vereinbarung

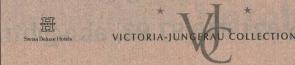
Chef de Service Bankett

ab September 2009 oder nach Vereinbarung

Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch/jobs finden Sie alles Weitere. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

BELLEVUE PALACE Bern

Kochgasse 3-5, 3000 Bern 7
Personalbüro, Frau Simone Brogli, Telefon 031 320 45 45
hr@bellevue-palace.ch, www.bellevue-palace.ch



The Hotel
of the World

2805-1027

3005-1027

aktuell – wo Meinungen gemacht werden

10 Wochen lang für CHF 25.00

Arbeiten, wo andere gehen

htr hotel revue

10 Wochen lang für CHF 25.00

Bilden Sie sich 10 Wochen lang für CHF 25.00 Ihre

eigene Meinung! Oder beziehen Sie die htr hotel revue

gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00

und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.

Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-C ode 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
Direktionsassistentin für 4*Designhotel (Kleinod) im Oberengadin	Region Graubünden	J2876
Geschäftsführer für modernes Gastrokonzept	Region Bern	J2796
Pächterpaar	Region Zürich/ Schaffhausen	J2803

Verkauf/ Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Repräsentant in Teilzeit m/w	Region Graubünden	J2973
Versicherungsfachleute gesucht	Region Basel	J2806
Vorsorge- & Kundenberater	Region Zürich/ Schaffhausen	J2958
Marketing & Sales Assistant	Region Basel	J2808
Assistentin Administration	Region Zürich/ Schaffhausen	J2801

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalcheffrau/mann	Region Zürich/ Schaffhausen	J2811
Kaufmännische/r Sachbearbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J2961
Leiter Controlling & Finanzen	Region Basel	J2970
Consultant / Personalberater	Region Zürich/ Schaffhausen	J2969

Réception/ Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionistin (60 - 100 %)	Region Bern	J2952
Front Office Agent / Guest Service Agent	Region Bern	J2975
Receptionist/in	Region Oberwallis	J2906

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F & B-Verantwortlicher für ein echtes Highlight der Tessiner Hotellerie	Tessin	J2795
Betriebsleiter Assistent	Region Zürich/ Schaffhausen	J2959

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Köchin / Koch	Region Bern	J2953
Junior Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J2798
Sous-chef m/w	Region Graubünden	J2956
Commis de cuisine m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J2955
Sous-chef	Region Graubünden	J2883
Sous-chef	Region Graubünden	J2963
kreativer Sous-chef	Region Basel	J2888
motivierter Jungkoch	Region Basel	J2889
Chef Pâtissier (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2892
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J2954
Sous-chef	Region Bern	J2908
Chef Pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J2909
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J2809
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J2804
Chef Pâtissier m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J2816
Küchenchef m/ w.	Region Bern	J2869
Koch	Region Bern	J2967
Alleinkoch	Region Bern	J2870
Commis de cuisine / Demi Chef de partie 100% (w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2872
Chef Pâtissier m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J2879
Commis de cuisine 100% (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2875
Koch in der Hallenstadion-Arena	Region Zürich/ Schaffhausen	J2968
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J2971
Chef Pâtissier (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2972
Demi-chef Gardemanger Wintersaison	Region Graubünden	J2976

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantassistentin	Region Zürich/ Schaffhausen	J2807
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J2810
Servicemitarbeiter m	Region Zürich/ Schaffhausen	J2882
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J2964
Restaurant Manager (w/m) 100 %	Region Bern	J2813
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J2792
1 Servicemitarbeiter-(in)	Region Oberwallis	J2897
Chef de rang (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2893
Fachkraft Service/Verkäufer-Service	Region Bern	J2878
Betriebsassistenten (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J2867
Restaurantleiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J2957
Chef de rang m/w 4*	Region Oberwallis	J2974
Servicemitarbeiter m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J2880
Serviceangestellte/r 50%	Region Basel	J2814

Service/ Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Schweidinnen als Empfangsdamen	Region Zürich/ Schaffhausen	J2884
Servicefachkräfte 100% (m/w) Saison und Festanstellung	Region Zürich/ Schaffhausen	J2868
Service Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J2905

Bar/ Events/ Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Manager/ess	Region Mittelland (SOAG)	J2903

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Unterhalte reinigungsmitarbeiterInnen	Region Basel	J2966
SpezialreinigungsmitarbeiterInnen	Region Basel	J2965

Kinder/ Jugendbetreuung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantsfachkraft m/w (REFA) BG 80-100%	Region Bern	J2812

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
BuffetmitarbeiterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J2907
Assistentin	Region Basel	J2904
Lagermitarbeiter 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J2890

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B331	Administration, Réception, F&B	29	CH	per sofort	D F E S
B348	Buffet, Küche, Zimmer	30	PT	per sofort	D F P
B27	Chef de rang	45	IT	per sofort	D F I E
B287	Chef de rang oder Stv. Chef de Service	22	CH	per sofort	D F E
B332	Chef de Service, Betriebsassistent	29	CH	per sofort	D F E F
B379	Direction	62	CH	per sofort	D F I E
B337	Empfang/Réception/Administration/Event	31	CH	per sofort	D F
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F I E U
B346	Geschäftsleitung/Administration	29	CH	per sofort	D F E S
B165	Hoteldirektion/Geschäftsleitung/Management	53	CH	per sofort	D F I E
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D F I E
B378	Hotelfachmann	24	TH	per sofort	D E
B29	Hotelfachmann	28	DE	per sofort	D E F
B347	Kellner	31	AT	per sofort	D F I P
B22	Küchenchef	42	CH	per sofort	D F I E
B334	Küchenchef	52	CH	per sofort	D
B370	Küchenchef	41	DE	per sofort	D F I E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	DE	per sofort	D E
B313	Praktikum als Koch	22	CH	per sofort	D
B246	Réceptionistin	21	CH	per sofort	D F E S
B103	Restaurantfachfrau	29	DE	per sofort	D F E
B157	Restauranteiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	DE	per sofort	D F E S R U
B344	Rezeption/Administration/Direktionassistent	58	NL	per sofort	D F E I NL
B338	Rezeptionistin, Empfangsdame oder Hostess	33	UA	per sofort	D E R U
B374	Sales Manager in der Hotellerie / Gastronomie	30	DE	per sofort	D E
B335	Sales, Marketing, Front- & Backoffice im Tourismus oder Hotellerie	28	CH	per sofort	D F E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B354	Serviceangestellte	23	DE	per sofort	D F E I TR
B64	Servicefachfrau	27	DE	per sofort	D E
B341	Service oder Küche	41	CU	per sofort	D

1 Referenznummer - Numéro des candidats 4 Nationalität - Nationalité

2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée) 5 Eintrittsdatum - Date d'entrée

3 Alter - Age 6 Sprachenkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 29. 6. 09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Aus www.jobs.htr.ch wird neu
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch



Groupe Manotel est un groupe hôtelier genevois constitué de 6 établissements de catégorie 3 et 4 étoiles offrant chacun un univers unique. Il offre 610 chambres, 3 restaurants et un espace séminaires et banquets de plus de 1000 m².

Afin de compléter notre équipe des ventes et marketing, nous sommes à la recherche d'une personnalité alliant vision stratégique et leadership en qualité de

Directeur/trice Vente & Marketing

bilangue français-anglais (3^{ème} langue un atout) possédant une solide expérience dans l'hôtellerie et dans un poste similaire

Vous souhaitez vous investir dans des projets ambitieux et développer votre potentiel au sein d'un groupe en plein essor? Alors pourquoi ne pas relever un défi professionnel à la mesure de votre talent?

Adressez-nous votre offre (lettre de motivation, CV, diplôme/s, certificats de travail, photo d'identité), nous serons heureux d'examiner votre dossier.

Votre candidature sera traitée avec la plus grande confidentialité.

Manotel SA, Département Ressources Humaines
Rue Jean Dassier 8, 1201 Genève, Tél. 022 909 81 11
Mail: jobs@manotel.com Site internet: www.manotel.com

Stellenvermittlungen International



DOMINO GASTRO

Personal - Vertraut
www.dominogastro.ch

Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

UNIQUE OPPORTUNITY TO WORK IN ONE OF THE MOST PRESTIGIOUS ESTABLISHMENTS IN LONDON

We are recruiting for the following positions

SOUS CHEF and CHEF DE PARTIES

Working within one of the most prestigious establishments in London there has been a unique opportunity for candidates that are flexible and hardworking. All candidates will need to have proven experience within a 4-5* hotels, Michelin-restaurants or equivalent and to have had experience in equal positions.

A good written and spoken understanding of English is essential.

If you feel that this is the position for you then please send your CV and cover letter MJMconsultancy@gmail.com



L'art de la santé

Pour notre clinique de réadaptation (100 lits) accueillant des patients du domaine de la neurologie, psychosomatique, orthopédie et multimorbidité, nous cherchons de suite ou à convenir

Sous-chef de cuisine

Activités

- Soutien du chef de cuisine dans la gestion de l'équipe (8 personnes)
- Préparation des repas journaliers normaux et diététiques
- Préparation de pâtisseries et mise en place de la cafétéria
- Banquets

Exigences

- CFC de cuisine et de diététique
- Brevet fédéral serait un atout
- Expérience dans l'hôtellerie
- Bonnes connaissances des outils informatiques (MS-Office, Calcmenu)
- Langue maternelle française avec bonnes connaissances orales de l'allemand
- Flexible, esprit d'initiative, sens des responsabilités, sachant travailler de manière autonome
- Bonne présentation, aspect soigné
- Âge idéal entre 30 et 40 ans

Nous offrons

- Une équipe motivée et dynamique
- Des infrastructures modernes
- Des conditions d'engagement intéressantes
- Des possibilités de formation continue

Le poste vous intéresse?

Les offres de service écrites sont à envoyer à la Clinique Bernoise Montana, Ressources Humaines, 3963 Crans-Montana

Pour tout renseignement, appelez

Monsieur A. Pittet, Chef de cuisine au 027 485 50 13

BERNER KLINIK MONTANA

Centre de réadaptation médicale et neurologique
3963 Crans-Montana, tél. 027 485 50 36, fax 027 481 89 57
rh@bernerklinik.ch www.bernerklinik.ch

Stellengesuche

Gastronom, CH, 50-jährig, mit grosser Berufserfahrung (Hotellerie und Systemgastronomie) im Frontbereich und nachweisbaren Erfolgen in der Umsatzsteigerung, sucht neuen Wirkungskreis in leitender Stellung. Leistungsausweis vorhanden. Eintritt kurzfristig möglich. Sprachen D/E/F. Bevorzugte Regionen: BE, AG, SO, BS, BL, LU, ZH. Eventuell auch Pacht eines Motels oder Hotel Garni.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.
Jörg Burgermeister, Tel. 079 682 72 78.

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

IMPRESSUM

htr hotel revue - stellennrevue / 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 / Rédaction en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss

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

Anzeigenkatalog (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)
- Stellenanzeige / Demande d'emploi:	Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschrift Aufschluss Internet:	1 Wo. Fr. 50.-, 2 Wo. Fr. 70.-, 1 Mt. Fr. 100.- (pro Anzeige)
- 1 G2D bis Freitag vor Erscheinen möglich - weitere G2D kosten pro Auszug Fr. 30.-	

Termine:

- Ausgabe

- Erscheint

- Anzeigenschluss

Doppelnummer

Nr. 29/30/2009

16. 7. 2009

13. 7. 2009

Nr. 31/2009

30. 7. 2009

27. 7. 2009

Nr. 32/2009

6. 8. 2009

13. 8. 2009

Nr. 33/2009

3. 8. 2009

10. 8. 2009

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

WEMF-beglubigt 2007/08 / contrôlé REMP 2007/08, verkauft 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.