Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2009) **Heft:** 51-52

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: 10.12.2025

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

stellenrevue htr marché d'empl

htr hotel revue Nr.51/52 / 17. Dezember 2009



rohi Wienachte wünscht Euch s Active Gastro Team!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich

Wir sorgen für **Nachwuchs** htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue



Inhalt/Sommaire Direktion/Kaderstellen..... 1-2 Deutsche Schweiz International Stellengesuche Marché international Demandes d'emploi

Am grössten Schwarzwaldsee, auf ca. 1000 m Höhe gele-gen, ist das Vier Jahreszeiten am Schluchsee mit knapp 450 Betten das grösste Ferienhotel im Südwesten Deutschlands.

Wir begeistern unsere Gäste mit attraktiven Sport- und Wellnesseinrichtungen, herzlicher Gästebetreuung und anspruchsvoller Küche.

Ab sofort suchen wir kreativen und versierten

Gastgeber / Direktor (m/w)

mit Leidenschaft. Organisationstalent und Qualitätsbewusstsein. Als erfahrene Führungspersönlichkeit können Sie unsere Gäste und rund 170 Mitarbeiter gleichermassen begeistern. Sie haben Sinn fürs Detail und verstehen es, unterschiedlichste Zielgruppen individuell zu koordinieren, Serviceabläufe zu optimieren, Konzepte und Personalbe-darfsanalysen zu erstellen, Hotelstandards durch Schulun-gen und Kontrolle sicherzustellen.

Sie verfügen über fundierte Erfahrungen in allen Bereichen der Hotellerie sowie eine ausgeprägte unternehmerische Denk- und Handlungsweise. Darüber hinaus sind Sie kommunikativ, budgetsicher und versiert in den gängigen Ho-telprogrammen, treten sicher und gepflegt auf und stellen die Bedürfnisse unserer Ferien- und Tagungsgäste in den die Bedürfn Mittelpunkt.

Wenn Sie unserem Anforderungsprofil entsprechen, senden Sie uns bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Referenzen an



Hetzel-Hotel Hochschwarzwald GmbH & Co. KG z. Hd. Geschäftsleitung Hirschstrasse 22 D-70173 Stuttgart

DeKaGastroTreuhand

Der Landgasthof Heidelberg in Aadorf (TG), seit 25 Jahren ein selbständiger Betriebszweig der erfolgreichen Unternehmung GRESSEL AG. Er befindet sich an sehr guter, zentraler Lage und umfasst ca. 140 Sitzplätze sowie einen Hotelbereich. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir eine/n

Küchenchefin

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Führung der Küchenbrigade, die Gestaltung des kulinarischen Angebots, den Einkauf und die Kalkulation, sowie eine aktive Mitarbeit.

Wir erwarten von Ihnen Organisationsgeschick, Führungs- und Sozialkompetenz, ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und ein hohes Mass an Eigenverantwortung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an:

DeKa Gastronomie-Treuhand AG z.H. Hr. Daniel Deutscher, Postfach, 8501 Frauenfeld Tel. 052 720 12 10 E-Mail: deka@gastro-treuhand.ch

hoteljob.ch



Veränderungen beginnen hier www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Für Hotel in St. Stephan/Lenk suchen wir tüchtiges

Pächter-Ehepaar

Bewerbung an: Dr. med. E. Hefti Postfach 144 6083 Hasliberg-Höhfluh

Esprit, Charme und die jugendliche Frische der Mitarbeitenden prägen das Ambiente des Unternehmens.

Qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des kleineren bis mittelgrossen Betriebes, Optimierung des Auftritts 8t Angebots, Gewinne erwirtschaften sowie ssich durch exzellente Gastgeberqualitäten im lokalen Markt stärker verankerne, sind die erklärten Ziele dieser herausfordernden Stelle mit Potentiall Trifft sich das mit Brvostellungen und Neigungen? Willkommen bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche Standort: An top City-Lage einer angesagten Deutschweizer Metropole. Sie werden innerhalb einer Famous Collection of Boutique- und Business-Hotels – im Raum EUPe CH – gründlich auf Ihre Tätigkeit vorbereitet. Dann erfolgt im Einstieg als Stv. Restaurant Manager – ER oder Sie – Typ Maditre de la gastronomie bzw. als Botschafter des Hauses! Da der Betrieb an 365 Tägen des Jahres geöffnet ist, hat das den Vorteil, hauptschlich in Schichten zu arbeiteit mit dem Restaurantleiter teilen Sie sich die anspruchsvollen Führungsaufgaben und vertreten ihn bei Abwesenheiten.

Stv. Leiter/in Restaurant-Brasserie & Bar Mitglied des oberen Kaders

Kundenwinsche werden songfältig analysiert und systematisch erfasst. Mit entsprechend professionell umge-setztem ebedürfnisorientiertem Marketing» erreicht das Unternehmen den spürbaren Vorsprung auf die Wettbewerber. – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader bringen Sie mit und gelten als selbstbewusster, lösungsorientierte bzw. organisatorisch starker Gastroprofi. Mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements sind Sie vertraut. Der Eintritistermin auf Jan./Feb. bzw. früher oder später nach Vereinbarung käme Ihnen entgegen. – Armed hochkrempeln und Commitment sind für Sie kente Schlagworter? Want to join one of the best companies? Dann sollten wir uns kennen lernen. Vorab bitte CV mit Foto via Mail soneho oder anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende für Sie erreich bar: +41 79 402 53 00 – Mit Spannung erwarten wir Ihren Kontakt!

SCHAEFER & PARTNER Tel. 04 802 12 00 Fax 044 802 12 01 www.schaeferpartner.ch

Bocken:

Seminar- und Eventhotel Bocken

Seminar- und Eventhotel Bocken
Der Bocken in Horgen ist ein aussergewöhnliches und
stilvolles Seminar- und Eventhotel mit unvergleichlicher
Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräumlichkeiten, eine Eventhalle für bis 200 Personen,
zwei Restaurants und eine Bar. Inmitten eines Kunst- und
Naturparks und doch in Stadtnähe zu Zürich geniessen
unsere internationalen Gäste die Professionalität, den
Charme und die Persönlichkeit unserer Mitarbeiter. Wir
suchen ab Januar oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Restaurationsleiter

Als frontorientierte Persönlichkeit unterstützen Sie unseren Restaurantleiter und gewährleisten eine tadellose Führung der Restaurationen während seiner Abwesenheit Zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet gehören neben dem Beraten und Verwöhnen der anspruchsvollen Gäste auch die Sicherstellung der Kunden- und Gästezufriedenheit an speziellen Anlässen wie Hochzeiten und Firmenanlässen. Als offene und kommunikative Gastgeberpersönlichkeit sorgen Sie zusammen mit Ihrem Team für einen reibungs-losen Ablauf.

- hr Protil
 Lehre im Gastgewerbe und mehrjährige Berufserfahrung
 (Hotelfachschule von Vorteil)
 fundierte Wein-, Getränke- und Zigarrenkenntnisse
 Erfahrung im Bankettbereich, gepflegte Umgangsformen
 -Führungserfahrungen
 -Sprachkenntnisse in D/E und PC-Kenntnisse

- hohe Belastbarkeit und schnelle Auffassungsgabe

- hohe Eigenständigkeit und strukturierte Betriebsabläufe
- interessantes und spannendes Umfeld
 Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an:

SV (Schweiz) AG Seminarhotel Bocken Stephan Schué Bockenweg 4 8810 Horgen 044 727 55 55 stephan.schue@bocken.ch

managed by SV

KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Res-



Für unser italienisches Ristorante Giardino (80 Sitzplätze) im Licht durchfluteten Wintergarten mit gediegen gemütlichem Ambiente sowie der trendigen Allegro Bar suchen wir ab Februar 2010 eine/n

Restaurationsleiter/in

Wir richten uns an eine engagierte und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung im operativen und administrativen Bereich sowie mit abgeschlossener Hotelfachschule. Zielstrebigkeit und Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus. Für die Zusammenarbeit mit einem jungen, motivierten Team bringen Sie dank Ihrer hohen Sozialkompetenz und guten Sprachkenntnissen (D/E/F) die idealen Voraussetzungen mit. Zusammen mit Ihrem Team übernehmen Sie die reizvolle Aufgabe, unsere Kundschaff durch Professionalität und Herzlichkeit zu begeistern.

Wenn Sie grosses leisten möchten, so bieten wir Ihnen ein interessantes Aufgabengebiet in einem modernen Umfeld. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit mit der Möglichkeit sich intern im Bereich F&B weiter zu entwickeln

Haben wir Sie begeistert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kongress + Kursaal Bern z.Hd. Alexandra Münger, Leiterin Human Resources 3000 Bern 25 Tel: 031 339 55 00

e-mail: alexandra.muenaer@kursaal-bern.ch

Das Grand Casino Bern bietel seinen Gästen ein Maximum an Spiel, Spass und Unterhaltung. Die prükelnde Armosphäre und das tolle Ambiente bieten beste Vordussetzungen um einen Abend der besonderen Art zu erleben.



Für unser Grand Casino in Bern suchen wir per 01.03.2010 oder nach Vereinbarung einen

- Beratung und Betreuung der Arrangements- und Eventgäste Verkauf, Koordination und Administration von Casino Arrangements Mithlife in der Organisation und Durchführung von Internen und externen Events Einsatzplanung und fachliche Fohrung Guest Care Mitarbeiter Führen einer Debitorenbuchhaltung Bedienung der Telefonzentrale Pilanungs-, Ausfahrungs- und Koordinationsaufgaben für die Leiterin Marketing Führen verschiedener Statistiken und Auswertungen

Sie verfügen über eine Grundausbildung im Hotelfach oder über eine kaufmännische Grundausbildung sowie über fundierte Erfahrung im Bereich Gästebetreuung. Sie sind eine selbständig handelinde, kommunikative und teamfähige Persönlichkeit mit höhem Qualifitätsdenken, mögen den Umgang mit Menschen und sind zwischen 22 und 29 Jahre alt. Ihr Deutsch in Wort und Schrift ist tadelios und Sie können sich problemlos in Englisch und Französisch unterhalten. Der versierte Umgang mit den gängigen Microsoft Produkten (Word, Excel, Power Point, Outlook) erlaubt es Ihnen speditiv hockwertige Arbeit zu leisten. Ein gepflegtes Erscheinungsbild, ein einwandfreier Leumund, Belastbarkelt, Filsstbilltät und eine gute Portlon-Humor runden Ihr Profil ab. Bewerbungen von Männern werden besonders begrüsst.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an



Verführung zur Begeisterung! In herrlicher Umgebung des Bodensees bieten wir Ihnen die Gelegenheit, Ihren beruflichen Kompass neu auszurichten. Willkommen an Bord als

Restaurant- und Veranstaltungsleiter/in

(ab 1. 4. 2010 oder nach Vereinbarung)

Das Seehotel Kronenhof ist ein ****Sterne-Hotel und liegt direkt am Untersee in Berlingen. Es verfügt über 47 komfortable Zimmer und ein Bildungs- und Tagungszentrum mit 15 Seminarräumen. Die Restauration besteht aus einem Restaurant mit 120 Plätzen, einer Seeterrasse mit 160 Plätzen, einer Bar sowie Banketträumlichkeiten für bis zu 144 Personen.

Als Teamplayer in unserem Führungsteam engagieren Sie sich überdurch-schnittlich in allen Belangen Ihrer anspruchsvollen Aufgabe. Hohe Qualitäts-ansprüche sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

- Gastgeber/in aus Begeisterung! Integre, front- und verkaufsorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Leib und Seele Sie motivieren liner 10 Mitarbeiter/innen jederzeit zu Höchstleistungen Zielstrebiges, qualitäts- und leistungsorientiertes Handeln in jeder
- Situation

 Mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Positionen mit entsprechender Weiterbildung

 Stark ausgeprägtes betriebswirtschaftliches Denken und Handeln

 Gute Sprachkenntnisse in D/F/E

 Mindestalter ab 30 Jahren

- Selbständige, unternehmerisch interessante Führungstätigkeit
 Ausgezeichnete Infrastruktur in stark abgestütztem Betrieb innerhalb eines
- Adsgezeichnen Grossunternehmens erfolgreichen Grossunternehmens Entsprechende Entlöhnung, überdurchschnittliche Sozialleistungen und Weiterbildungsmöglichkeiten

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten unser Schiff erfolgreich mit auf Kurs halten? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen! Senden Sie Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an:

Tertianum AG Frau Beatrice Gamper, Personalchefin, Seestrasse 78, 8267 Berlingen

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

Die Gastronomiegruppe (ZV)



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lasser Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Technorama

Technoramastrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per Anfang Januar 2010 eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgaben: Sie übernehmen die betriebswirtschaftliche Organisation und gesamte Führung des Betriebes, die Einsatzplanung, Führung und Schulung der 14 Mitarbeitenden sowie die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben. Während den Servicezeiten übernehmen Sie die Gastgeberfunktion, helfen aktiv bei der Angebots-, Aktionsplanung und dem Offertenwese mit und sind für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Zudem führen Sie regelmässig Caterings durch und betreuen diverse Projektaufgaben. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag und teilen sich die Arbeitszeiten nach den Bedürfnissen des Betriebes selber ein.

Ihr Profil: Sie sind eine Führungsperson mit Eigeninitiative und hoher Einsatzbereitschaft. Neben einer Ausbildung im Gastgewerbe verfügen Sie idealerweise über einen Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule oder Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion in der Gemeinschaftsgastronomie. Sie bringen mehrjährige Führungserfahrung mit, verfügen über unternehmerisches Denken und Handeln und übernehmen mit Freude die Gastgeberrolle.

Wir bieten Ihnen 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 Täuro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

Die Linde hat sich der echten Schweizer Gastfreundschaft verschrieben.— Sowi im gepflegten Speiserestaurant, das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichn wurde, wie auch im charmanten Hotel mit 17 modernen, komfortablen Zimmer

Chance für jüngeren Küchenchef (30-40 Jahre)

Für die Führung der Küche suchen wir nach Vereinbarung, mot Persönlichkeit (längerfristiges Engagement). Haben Sie Interesse an einer neuen Herausforderung?

Möchten Sie mit Herzblut und Menschlichkeit einer Küchenbrigade von 6–8
Personen vorstehen?
Haben Sie Erfahrung auf dieser Position?
Sind Sie auch in hektischen Zeiten belastbar und effizient?
Kochen Sie marktfrisch, klassisch und neuzeitlich?
Sind Sie bestrebt betrieblich gesteckte Ziele zu verwirklichen? Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns über eine Kontaktaufnahme und Zustellung Ihres Dossiers.



Für unser familiär geführtes Dreisterne-Hotel im Herzen der Zürcher Altstadt suchen wir per 1. Februar 2010 eine/n motivierte/n Mitarbeiter/in mit entsprechender Qualifikation als

Réceptionist/in 60%

Anforderungsprofil

Anforderungsprofil
Sie haben eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung
sowie zwingend Berufserfahrung als Réceptionist/in in einem
Hotel. Sie kommunizieren in Wort und Schrift in D/F/E. Idea-lerweise haben Sie zudem sehr gute Italienischkenntnisse und
bereits mit Fidelio gearbeitet.

Aufgabenbereich

Abwechslungsreiche Tätigkeit als Réceptionist/in in einem klei-nen, persönlich geführten Familienunternehmen im Zentrum der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Alexander
Felix Helbling, Niederdorfstrasse 40, 8001 Zürich

men mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hötel- und Beherbergungswirtschaft. Der Arbeitgeberverband führt die Schulhotels gesamtschweizerisch aufgrund einer Leistungsvereinbarung mit den Kantonen. Die Schulhotelkurse werden in Blockkursen internatsmässig durchgeführt und es werden Theorie und Praxis (üK) vermittelt.

REKTOR / REKTORIN

Ihre schriftliche Bewerbung bis am Freitag, 15. Januar 2010.

ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse

Frau Ursula Imhasly Bevo

Leiterin Human Resources Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern

www.hotelleriesuisse.ch

anzjahres-Schulhotel Regina, Matten b. Interlaken, mit ca. 550 Lernenden in den lotelfachleufe und Hotellerieangestellte und das temporär geführte Schuihotel i0 Lernenden Restaurationsfachleuten.

In dieser Funktion tragen Sie die Gesamtverantwortung für die personelle, päda-gogische, organisatorische und administrative Führung des Schul- und Internatsbetriebes, erstellen und überwachen das Budget und die Infrastruktur. Sie tragen massgeblich zur Weiterentwicklung der Schule und zum Qualitätsmanagement im Sinne von hotelleriesuisse bei. Ein Team von ca. 35 Personen unterstützt Sie bei dieser herausfordernden Aufgabe.

- Lehrbefähigung als Berufsschullehrperson
- Weiterbildung im Bereich Schulführung, vorzugsweise Schulleiterausbildung
 Führungserfahrung (im beruflichen Bildungswesen)
- Kompetenz und Erfahrung im Bereich Organisation und Administration
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Bereitschaft, eine Vorbildfunktion zu übernehmen, gezielt und offen zu kom-munizieren und sich für die Ziele der Schule und hotelleriesuisse einzusetzen. Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen verbunden mit sicherem und
- engagiertem Auftreten • Erfahrung in der Branche von Vorteil

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Barbara Holzhaus, Leiterin Gastgewerbliche Berufsbildung, unter 031 370 42 64, ab 4. Januar 2010 gerne zur Verfügung



htr hotel revue

Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG

Bahnhofstrasse 22 · 3860 Meiringen Telefon 033 972 50 10 · Telefax 033 972 50 15 www.meiringen-hasliberg.ch



Die Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG erschliesst ein bekanntes und beliebtes Ausflugs- und Schneesportgebiet im Berner Oberland. Über eine halbe Million Gäste lassen sich von uns jährlich in die herrliche Bergwelt und an die Sonne transportieren.

Wir suchen per 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Finanzen und Personal

und Mitalied der Geschäftsleitung

Ihre Aufgaben: Direkt dem Direktor unterstellt, übernehmen Sie mit Ihrem Führungsteam die Verantwortung für das Departement Finanzen und Personal. Mit Eigeninitiative und Kreativität achten Sie schwergewichtig auf bedarfsgerechte, kostengünstige und effiziente Abläufe. Sie sind Ansprechsperson für personelle Fragen und sind das betriebswirtschaftliche Gewissen der Bergbahn. Als Mitglied der Geschäftsleitung tragen Sie Verantwortung für den Gesamtbetrieb und verfolgen die Entwicklungen im relevanten Umfeld

Was Sie mitbringen: Sie verfügen über eine solide betriebswirtschaftliche Ausbildung mit Schwerpunkt Personalbetreuung sowie Finanzen/Buchhaltung, sind eine umsetzungs starke und zielorientierte Persönlichkeit und haben bereits mehrjährige Erfahrung in eine ähnlichen Position. Sie sind analytisch denkend, transparent, selbstständig, pragmatisch im Handeln und zeichnen sich durch eine hohe Sozialkompetenz aus. Dabei agieren Sie proaktiv und unternehmerisch im Rahmen von Leitbild, Strategie und Jahreszielen. Abacus ist für Sie kein Fremdwort und Kenntnisse im Bereich IKS runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen: Eine verantwortungsvolle und vielseitige Führungsaufgabe in einem angenehmen Arbeitsumfeld. Die Möglichkeit, Ihr betriebswirtschaftliches Wissen und Ihre Ideen einzubringen und mit entsprechendem Entscheidungsfreiraum umzusetzen Die Chance, die Zukunft der Bergbahn mitzugestalten und einen aktiven Beitrag zum Erfolg zu leisten. Eine moderne Infrastruktur sowie ein kollegiales und teamorientiertes Umfeld Attraktive Anstellungsbedingungen runden das Angebot ab

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG, Hans Beeri, Direktor, Postfach 607, 3860 Meiringen



DIE PERLE DER ALPEN



Perlen sind kostbar. Perlen sind begehrt. Und solche Perlen finden sich inmitten der höchsten Schweizer Berge. 13 Viertausender behüten Saas Fee und seine Nachbargemeinden Saas Grund, Saas Almagell und Saas Balen wie eine Muschel. Sie geben Saas Fee/Saastal den unverwechselbaren Namen «Perle der Alpen».

Stolze Viertausender, Gletscher zum Anfassen, stahlblauer Himmel: Das ist Saas Fee. Ein schmuckes, autofreies Dorf, ein Skigebiet von 1800–3600 m, die grossen Gletscherpisten, die höchste Standseilbahn, das höchste Drehrestaurant der Welt auf dem Mittelallalin – das sind die Highlights eines der besten Ganzjahres-Schneesportgebiete in Europa.

Die Saas Fee Bergbahnen AG als grosser und wichtiger Leistungsträger des Saastals prägt seit Jahrzehnten den alpinen Tourismus in der Schweiz. Pio-nierleistungen im Seilbahn- und Pistenbau, der Vorstoss auf 3600 m ü.M., die Symbiose der sicheren Nutzung und gleichzeitigen Bewahrung der Gletscher-und Alpenwelt, das attraktive, vielfältige Schneesport- und Sommerangebot, die grossen Leistungen zugunsten des alpinen Skirennsportes haben dieser Gesellschaft zu internationaler Anerkennung verholfen und sie zu einem der bekanntesten Bergbahnbetreiber gemacht.

Mit der kürzlich eingetretenen wesentlichen Veränderung in der Eignerstruktur will die Saas Fee Bergbahnen AG diese europäische Spitzenstellung noch weiter ausbauen und ihre Rolle als Teil der «Perle der Alpen» vermehrt wahrehmen. Synergienutzung, Qualitätssteigerung des bestehenden Angebotes und grosse Skigebietsverbindungen sind potenzielle Elemente dieser zukünftigen Strategie.

Für diesen wichtigen Schritt in die Zukunft suchen wir eine erfahrene, führungs- und frontstarke Persönlichkeit mit Freude am Schneesport, am direkten Gästekontakt und an der innovativen Weiterentwicklung der Unternehmung als

Direktor/in Bergbahnen Saas Fee AG

Wir übertragen Ihnen die Führung der Saas Fee Bergbahnen AG mit grossem Kompetenzbereich. Sie werden unterstützt durch ein in allen Bereichen engagiertes, kompetentes Team, erfahrene Verwaltungsräte sowie durch die Organe der übrigen Leistungsträger am Ort, die mit aktiven, für die Entwicklung des Ortes begeisterten Personen besetzt sind. Die Destination will gemeinsam innovativ, effizient und nachhaltig agieren.

Sie bringen Erfahrung in der Unternehmungsführung, mit Vorteil im Tourismus, Überzeugungskraft, Teamfähigkeit und Freude an nicht alltäglichen Herausforderungen mit.

Wir bieten Ihnen eine interessante, entwicklungsfähige Aufgabe mit unternehmerischer Selbstständigkeit, attraktive Rahmenbedingungen und eine den hohen Anforderungen der Stelle entsprechende leistungsbezogene Entlöhnung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis 20. 1. 2010 (Vermerk: Saas Fee Berg-



Unternehmensberatung Postfach 176 CH-3930 Visp

Tel: +41 27 948 07 40 Fax: +41 27 948 07 45



Wir suchen ab 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung einen

Patissier (m oder w)

für Jahresstelle (Vollzeit).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Stefan Meier, Inhaber, Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug. Tel. 041 711 00 56. E-Mali: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch

Die Gastronomiegruppe



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

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/In Einkauf

Ihre Aufgabe: Zusammen mit dem Leiter Einkauf und dem bestehenden Team betreuen Sie das Einkaufskonzept. Dies umfasst das Beschaffungs – und Bewirtschaftungsmanagement im Food-und Non-Food-Bereich, das Offert-, Bestell- sowie Beanstandungswesen, die Qualitätssicherung (ISO, EKAS, Q), diverse Projekte sowie alle anfallenden administrativen Aufgaben.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung in der Gastronomie oder Lebensmittelbranche sowie eine kaufmännische Zusatzausbildung. Sie erkennen betriebswirtschaftliche Zusammenhänge, arbeiten dienstleistungs-, projekt- und lösungsorienter, sind offen für Neues und verfügen über sehr gute EDV-Kenntnisse (MS-Office). Zudem bringen Sie Zahlenflair, Flexibilität, Sozialkompetenz und vernetztes Denken mit.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiesektor mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

- 1hml -

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.

Hotelfachfrau Gouvernante

Sie sind etwa zwischen 22 und 38 Jahre alt, lieben Ihren Beruf und die Menschen. Kundig und tatkräftig besorgen Sie gemeinsam mit Ihren Fachfrauen und Lernenden ein aussergewöhnliches Haus. Mit Gespür für Schönes und Wesentliches schaffen Sie so für unsere Gäste in der Fremde täglich von Neuem ein echtes Zuhause.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe, ein junges Team, Wertschätzung, kundige Unterstützung und Wei-terbildung erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen

Beatrice Fuhrer, Hotel Restaurant Schiff mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ Tel. 055 4161718 www.schiff-pfaeffikon.ch



HTMi The Hotel and Tourism Management Institute Switzerland

REQUIRED

HTMI is seeking to employ a full-time specialist IT technician/lecturer.

Candidates should be fluent in both English and German languages and eligible to work in Switzerland.

Extensive knowledge of the management of wired and wireless Local Area Networks is essential, and familiarity with Cisco sys-

As this is a fully Apple Macintosh environment, applicants should also be fully versed with the Leopard OSX operating system, and with software used in the development of Wikis, lpod/lphone applications, and Filemaker Pro.

It would also be desirable that candidates have some previous experience and training in teaching/training, and have some experience of the Hospitality and Tourism industry.

If you believe that you can fulfil these requirements and wish to apply, please send your full CV and a letter of motivation to:

David Coy David Coy Academic Dean HTMI, Hotel and Tourism Management Institute Marientalweg 3, 6174 Sorenberg, CH Or by email to dcoy@htmi.ch

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.

Zur Ergänzung unseres gut eingespielten Teams in der Diätküche suchen wir eine/n

Diätkoch/-köchin

per sofort oder nach Vereinbarung

Inre Hauptaurgaben Sie kochen bzw. stellen alle Diätkostarten her, helfen mit bei der Planung, prüfen und erstellen Diät-Re-zepturen. Auch betreuen Sie die auszubildenden Diätköche/-köchinnen. Sie können auch in der Haupt-küche eingesetzt werden und diese mit Ihrem Fachwissen und Ihrem Arbeitpensum unterstützen. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend Ihren Fähigkeiten ein und fördern diese. Als Diätkoch/-köchin werden Sie regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/-köchin und Freude an Ihrem Beruf. Auch verfügen Sie über mehrere Jahre Erfahrung in der Küche/Diätküche. Ihre Einsatzbereitschaft, hohe Belastbar-keit und Flexibilität helfen Ihnen, sozialkompetent schwierige und herausfordernde Situationen zu meistern. Sie kennen sich mit Word und Excel aus.

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.

Bei Fragen steht Ihnen Herr Thomas Marti, Leiter Küchen, unter der Nummer 044 255 23 23 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: UniversitätsSpital Zürich, Zentrale Rekrutierung, Herr Michel Schmid, Schmelzbergstrasse 26, 8091 Zürich. www.usz.ch



UniversitätsSpital

Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



Eine extravagante Wohlfühlwelt

Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2'500 m2 SPA & Wellness, kulinarische Wonnen in sieben Restaurants, 16 Seminar- und Meetingräume sowie die neue Waldhaus Arena für Curling & Events.

Möchten Sie unser Team in der kommenden Wintersalson tatkräftig unterstützen, anspruchsvolle Gäste begeistern und in einer der schönsten Winter- und Sommerdestination tätig sein?

Auf www.waldhaus-flims.ch/jobs finden Sie interessante Stellen in den Bereichen

Service – Küche Front Office – Etage

Entzückt – erleuchtet?

Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Flims | Via dil Parc | 7018 Flims | Switzerlar T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58 s gra@waldhaus-flims ch | www waldhaus-flims ch





das widder hotel – das luxushotel mit den erlebbar spannenden gegensätzen. moderne architektur in 9 historischen altstadthäusern. 49 individuell gestaltete zimmer im herzen der zürcher city, widder bar & widder restaurant - beliebte treffpunkte lokaler und internationaler gäste. wir suchen aus den bereichen HLKS oder elektro-mechanik einen jüngeren, innovativen, freundlichen, vielseitigen und dynamischen mitarbeitenden mit Berufslehre, als

techniker

(eintritt per anfang märz oder nach vereinbarung)

welcher aus erfahrung freude am beruf mitbringt, sind sie bereit anzupacken? erledigen sie anstehende arbeiten schnell, selbständig und professionell? besitzen sie grosses technisches flair und hohe flexibilität? dann beantwortet ihnen tatjana amstutz, human resources manager, gerne ihre fragen und wartet gespannt auf ihr cv mit foto.

widder hotel, rennweg 7, 8001 zürich, tel. 044/224 25 26, fax 044/224 24 24 administration@widderhotel.ch/www.widderhotel.ch/karriere



An einmaliger, zentraler Lage, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee, entsteht das neue Bürgenstock Resort® als Tourismus-Aushängeschild der Zentralschweiz.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per März 2010 oder nach Vereinbarung einen

Leiter Küchenorganisation

Diese anspruchsvolle Aufgabe umfasst die Planung, Organisation und Überwachung aller Küchen des Bürgenstock Resort® – vom Selbstbedienungsrestaurant bis zur gehobenen 5*-Gastronomie. Neben dem Einkauf gehören Angebotsplanung, Produktion und Qualitätskontrolle, sowie Mitarbeiterführung und die Koordination der Ressourcen zwischen den Küchen zu Ihrem Kompetenzbereich. Sie sind eingebunden in die Angebotskonzeptionierung der in den kommenden zwei Jahren entstehenden Küchen und verantwortlich für deren Umsetzung.

Voraussetzung für diese interessante Jahresstelle sind mehrere Jahre Berufserfahrung als Küchenchef in Betrieben mit dezentralen Standorten sowie solide Fachkenntnisse der angrenzenden Fachbereiche. Belastbarkeit, Flexibilität, Dienstleistungsdenken und die Bereitschaft zur Prozessoptimierung runden das Bild ab.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen Team. Sie arbeiten selbständig und tragen entsprechende Verantwortung. Kommt hinzu, dass die Zukunftsplanung auf dem Bürgenberg für alle Mitarbeiter Perspektiven schafft.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Arbeitszeugnissen und Foto.



Heike Bühlmann, Leiterin Personal 1990 (Dienstags und Freitags) hr@buergenstock-hotels.ch www.buergenstock.ch

Swiss Deluxe Hotels

RAUM FÜR KARRIERE



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau; 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:

Director of Sales w/m

nach Vereinbarun

Stv. 1. Hausdame sowie Etagengouvernante

ab sofort oder nach Vereinbarung

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



Höheweg 41, 3800 Interlaken

Human Resources, Frau Nadine Müller, Telefon 033 828 26 77

hr@victoria-jungfrau.ch. www.victoria-jungfrau.ch

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

Paristical

Für neue Perspektiven.

Nr. 51/52 / 17. Dezember 2009

Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz zu sein. Deshalb orientieren wir uns an den langfristigen Konsumtrends Dynamik, Begeisterung und Innovation.

Für die Organisationseinheit Warentest Food in Basel suchen

Sachbearbeiter/-in

Aufgaben Sie organisieren Degustationen und führen diese durch. Dazu bereiten Sie die entsprechenden Warenmuster zu. Anschliessend protokollieren Sie die Ergebnisse und definieren Verbesserungsmassnahmen. Das Führen und Bearbeiten von Kontrolllisten gehört ebenso zu Ihren Aufgaben wie das Verfas-sen von Zubereitungstexten und Rezepten für Verpackungen. Zudem bereiten Sie Produktetests vor, führen diese durch und werten sie aus. In dieser Funktion stehen Sie im mündlichen wie auch schriftlichen Informationsaustausch mit diversen Schnittstellen (Betty Bossi, Qualitätssicherung, Einkauf, Coop Category Management).

Anforderungen Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder im Bereich Hauswirtschaft mit Kocherfahrung sowie einem Flair für Lebensmittelsensorik, Organisation und Administration. Wichtig sind uns Ihre Freude am täglichen Degustieren von grösseren Mengen an Lebensmitteln sowie am Arbeiten im Büro und in der Küche. Zudem verfügen Sie über gute Deutschkenntnisse und haben Freude am Formulieren. Sie arbeiten gerne im Team, sind flexibel, be-lastbar und beherrschen die MS Office-Programme (Word/Excel/Outlook).

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop, Personal, Frau Susanne Winzeler, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 73 49, susanne.winzeler@coop.ch.

Für Ihre Zukunft. Coop Jobs & Karrieren www.coop.ch/jobs



Therme Vals

"Das Hotel Therme ist eines der grössten und besten Hotels der Schweiz mit einer fantastischen Küche von Urs Dietrich."

So hört man es sagen in der Szene, so sprechen unsere Konkurrenten über uns. Wir gehen mit dieser Einschätzung einig. Hinzufügen möchten wir: Die weltberühmte Therme von Peter Zumthor bringt uns ein junges, dynamisches Publikum aus der ganzen Welt.

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung oder haben Sie gerade Ihr Studium abgeschlossen und sind bereit für den Einstieg ins Berufsleben? Sie haben Flair für den Umgang mit EDV Prozessen, eine hohe Dienstleistungsbereitschaft und die Fähigkeit mit viel Eigeninitiative pragmatische Lösungen zum Einsatz zu bringen ? Dann suchen wir Sie als

Direktionsassistent/in

In diesem spannenden und anspruchsvollen Job unterstützen Sie die Direktion durch selbstständiges Ausführen von spezifischen Kernaufgaben, allgemeinen Assistenzaufgaben sowie zukunftsweisenden Projekten. Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören unter anderem die Mitarbeit im Bereich Press Relations und Gästekommunikation sowie die Koordination von EDV-bezogenen Aufgaben und Projekten, wie zum Beispiel die Betreuung unserer Homepage.

Wir wenden uns an eine Persönlichkeit mit starken organisatorischen Fähigkeiten, hoher Flexibilität im Arbeitseinsatz sowie der Kapazität Prioritäten zu setzen. Sie sind im Besitz einer abgeschlossenen Berufsausbildung mit Weiterbildung im Marketing, einer Hotelfachschule oder eines Bachelors in Kommunikationswissenschaften, vorzugsweise mit Schwerpunkt auf Informatik und EDV-Anwendungen in der Kommunikation. Praktische Erfahrung im Umgang mit der neuen Generation der Communication Technologies und Einsatz von EDV-Lösungen runden Ihr Profil ab.

Möchten Sie in einem kompetenten Team mitarbeiten, welches Hotelgeschichte geschrieben hat ? Dann schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Lohnvorstellungen an unsere Mitarbeiterchefin Frau Sonja Dietrich. Eintritt: 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung.

Therme Vals Sonja Dietrich 7132 Vals

e-mail: sonjadietrich@therme-vals.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

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zen-tren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität.

Neben den medizinischen Leistungen geniessen auch die Restaurants für Patienten, Mitarbeitende und externe Gäste sowie das Catering einen hohen Stellenwert im USZ. Zur Ergänzung unseres gut eingespielten Teams in der Küche suchen wir eine/n

Koch / Köchin

per sofort oder nach Vereinbarung

Ihre Hauptaufgaben

Sie bereiten als gelernter Koch auf allen Posten unserer Küchen Speisen zu, leiten den Abendservice der Patientenessen und überwachen das Anrichten der Mahlzeiten. Damit dies optimal funktioniert, sind Sie unter anderem auch für das Bestellen der Lebensmittel, das Einsetzen und Fördern der Mittarbeitenden und die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitsicherheitsrichtlinien mitverantwortlich. Mit Ihrem fundlertem Fachwissen sind Sie auch bei der Ausbildung von unseren 13 Lehrlingen mitverantwortlich.

Sie kochen aus Leidenschaft und haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und verfügen über mehrere Jahre Berufserfahrung. Ihre Einsatzbereitschaft, hohe Belastbarkeit und Flexibilität helfen Ihnen, sozialkompetent schwierige und herausfordernde Situationen zu meistern. Nebst Ihrem Kosten-bewusstsein verfügen Sie auch über EDV-Kennthisse (Word/Excel). Gerne arbeiten Sie auch an Wochen-enden und zu unregelmässigen Zeiten (Arbeitszeiten von 6.30 – 18.30 Uhr). Sie sind motiviert, einen Betrieb mit Ihrer Unterstützung und Ihrem Einsatz weiterzubringen.

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

Für Fragen steht Ihnen Herr Thomas Marti, Leiter Küchen, unter der Nummer 044 255 23 23 gerne zur

lhre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte an: UniversitätsSpital Zürich, Zentrale Rekrutierung, Herr Michel Schmid, Schmelzbergstrasse 26,



UniversitätsSpital

hoteljob.ch



Le changement commence ici! www.hoteljob.ch Maintenant aussi en français.

La plate-forme emplois pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme. Novatrice, moderne et fonctionnelle. Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail deviennent plus conviviales.

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.

| Position, Arbeitgeber | Ort • | Job-Cod | |
|--|---|--|--|
| Aide du Patron | Region Bern Region Graubünden | | |
| Direktionsassistent/in | | | |
| Verkauf / Marketing | | | |
| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Cod | |
| Account Manager Leisure w | Region Zürich/ Schaffhausen | | |
| Koordinator Arrangements & Guest Relation (m/w) | Region Bern | J815 | |
| Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT | | | |
| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Cod | |
| Financial controller (Malediven) | International | J822 | |
| Personalfachmann/frau - Recruiter | Region Basel | J820 | |
| Réception / Front Office | | -531 | |
| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Cod | |
| Neueröffnung Courtyard by Marriott | Region Basel | J821 | |
| Rezeptionist/in | Region Zentralschweiz | J814 | |
| Front Office Manager (w/m) | Region Zentralschweiz | J820 | |
| Réceptionistin | Region Zentralschweiz | J814 | |
| Night Auditor | Region Zürich/ Schaffhausen | J823 | |
| Receptionist/in | Region Zürich/ Schaffhausen | | |
| Réceptionist/in | Region Bern | J822 | |
| Front Office Manager/in (Luxury river cruise liner) | International | J820 | |
| Küche | and the second second | 40.5 | |
| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Cod | |
| | | | |
| Koch | Region Mittelland (SO,AG) | J814 | |
| | | J814 J822 | |
| Koch | Region Mittelland (SO,AG) | J822 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) | Region Mittelland (SO,AG) International | J822 J822 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) | J822 J822 J822 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Sous Chef de culsine | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz | J822 J822 J822 J823 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Sous Chef de cuisine Chefs de partie (Köche) | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz | J822 J822 J822 J823 J823 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Chef de cuisine Chef de cuisine Chefs de partie (Köche) Küchenchef (Gourmet) | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz | J822 J822 J822 J823 J823 J823 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Sous Chef de culsine Chefs de partie (Köche) Kuchenchef (Gourmet) Chef de Partie (m/w) | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zürich/ Schaffhausen | J822 J822 J823 J823 J823 J823 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Sous Chef de culsine Chefs de partie (Köche) Küchenchef (Gourmet) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie m/w | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zürich' Schaffhausen Region Graubünden | J822 J822 J823 J823 J823 J823 J823 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Sous Chef de cuisine Chefs de partie (Köche) Küchenchef (Gourmet) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie m/w Commis de cuisine | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zürich/ Schaffhausen Region Graubünden Region Bern | | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Sous Chef de cuisine Chefs de partie (Köche) Kichenchef (Gourmet) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie m/w Commis de cuisine Chef de Partie m/w | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zürich/ Schaffhausen Region Graubünden Region Bern Region Strick/ Schaffhausen | J822 J822 J823 J823 J823 J823 J823 J822 J821 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Sous Chef de culsine Chefs de partie (Köche) Küchenchef (Gourmet) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie (m/w) Commis de culsine Chef de Partie m/w Front-Koch / Chef de partie | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Graubünden Region Graubünden Region Bern Region Zürich/ Schaffhausen Region Bern | J822 J822 J823 J823 J823 J823 J823 J822 J821 J821 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Sous Chef de culsine Chefs de partie (Köche) Küchenchef (Gourmet) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie (m/w) Commis de culsine Chef de Partie m/w Front-Koch / Chef de partie dipl. Küchenchef / Küchenchefin | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Graubfunden Region Bern Region Graubfunden Region Bern Region Bern Region Mittelland (SO,AG) | J822 J822 J822 J823 J823 J823 J823 J822 J821 J821 J821 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Sous Chef de cutsine Chefs de partie (Köche) Küchenchef (Gourmet) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie m/w Commis de cutsine Chef de Partie m/w Commis de cutsine Chef de Partie m/w Front-Koch / Chef de partie dijl. Küchenchef / Küchenchefin | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zürich/ Schaffhausen Region Graubünden Region Bern Region Bern Region Bern Region Bern Region Bern Region Bern Region Jürich/ Schaffhausen Region Bern Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz | J822 J822 J822 J823 J823 J823 J823 J822 J821 J821 J821 J819 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Sous Chef de cuisine Chefs de partie (Köche) Küchenchef (Gourmet) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie m/w Commis de cuisine Chef de Partie m/w Front-Koch / Chef de partie tijpl. Küchenchef / Küchencheftn Sous-Chef Küchenchef (Gourmetbetrieb) Sous-chef | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Graubünden Region Bern Region Bern Region Mittelland (SO,AG) Region Mittelland (SO,AG) Region Mittelland (SO,AG) Region Zürich/ Schaffhausen | J822 J822 J823 J823 J823 J823 J823 J822 J821 J821 J821 J821 J819 J819 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Sous Chef de culsine Chefs de partie (Köche) Küchenchef (Gourmet) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie m/w Commis de cuisine Chef de Partie m/w Front-Koch / Chef de partie Lipl, Küchenchef / Küchenchefin Sous-Chef Küchenchef (Gourmetbetrieb) | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Bern Region Bern Region Bern Region Mittelland (SO,AG) Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zürich/ Schaffhausen | J822 J822 J822 J823 J823 J823 J823 J823 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Sous Chef de cutisine Chef de partie (Köche) Küchenchef (Gourmet) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie m/w Commis de cutisine Chef de Partie m/w Front-Koch / Chef de partie tijpl. Küchenchef / Küchenchefin Sous-Chef Küchenchef (Gourmetbetrieb) Sous-Chef Commis de Cutisine / Jungkoch | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zürich/ Schaffhausen Region Graubünden Region Bern Region Bern Region Mittelland (SO,AG) Region Zürich/ Schaffhausen Region Ostschweiz | J822 J822 J822 J823 J823 J823 J823 J822 J821 J821 J821 J821 J821 J819 | |
| Coch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Cous Chef de culsine Chef de partie (Köche) Cuchenchef (Gourmet) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie m/w Commis de cuisine Chef de Partie mf w Connt-Koch / Chef de partie Itipl. Küchenchef / Küchenchefin Cous-Chef Cuchenchef (Gourmet) Commis de Cuisine / Jungkoch Chef pätissier Service / Restauration | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zürich/ Schaffhausen Region Graubünden Region Bern Region Bern Region Mittelland (SO,AG) Region Zürich/ Schaffhausen Region Ostschweiz | J822 J822 J823 J823 J823 J823 J823 J823 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Sous Chef de culsine Chefs de partie (Köche) Küchenchef (Gourmet) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie (m/w) Commis de cuisine Chef de Partie m/w Front-Koch / Chef de partie lipl. Küchenchef / Küchenchefin Sous-Chef Küchenchef (Gourmetbetrieb) Sous-Chef Commis de Cuisine / Jungkoch Chef pâtissier | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Graubünden Region Graubünden Region Bern Region Bern Region Bern Region Bern Region Bern Region Mittelland (SO,AG) Region Zürich/ Schaffhausen Region Zürich/ Schaffhausen Region Zürich/ Schaffhausen Region Ostschweiz Region Graubünden | J822 J822 J822 J823 J823 J823 J823 J822 J821 J821 J821 J821 J821 J819 | |
| Coch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Cous Chef de culsine Chefs de partie (Köche) Cüchenchef (Gourmet) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie m/w Commis de cuisine Chef de Partie m/w Cronn-Koch / Chef de partie Lipl. Küchenchef / Küchenchefin Cous-Chef Cüchenchef (Gourmetbetrieb) Cous-chef Commis de Cuisine / Jungkoch Chef patissier Service / Restauration Costion, Arbeitgeber Chef de rang | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Graubünden Region Bern Region Bern Region Bern Region Bern Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zürich/ Schaffhausen Region Zürich/ Schaffhausen Region Graubünden | J822 J822 J822 J823 J823 J823 J823 J821 J821 J821 J821 J821 J819 J819 J814 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie (Köche) Kochenchef (Gourmet) Chef de Partie (Köche) Kochenchef (Gourmet) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie m/w Commis de cuisine Chef de Partie m/w Front-Koch / Chef de partie dipl. Küchenchef / Küchenchefin Sous-Chef Küchenchef (Gourmetbetrieb) Sous-Chef Sous-chef Commis de Cuisine / Jungkoch Chef pâtissier Service / Restauration Position, Arbeitgeber Chef de rang Chef sommelier/sommelière (England - Colerne) | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Graubünden Region Graubünden Region Bern Region Bern Region Bern Region Bern Region Zürich/ Schaffhausen Region Zürich/ Schaffhausen Region Zürich/ Schaffhausen Region Zürich/ Schaffhausen Region Graubünden Ort Region Graubünden | J822 J822 J823 J823 J823 J823 J823 J822 J821 J821 J821 J819 J819 J819 J819 J818 J814 | |
| Koch Chef de partie (England - Basingstoke) Chef de partie Sous Chef de culsine Chefs de partie (Köche) Küchenchef (Gourmet) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie (m/w) Chef de Partie (m/w) Commis de culsine Chef de Partie m/w Front-Koch / Chef de partie tijpl. Küchenchef / Küchenchefin Sous-Chef Küchenchef (Gourmetbetrieb) Sous-chef Commis de Culsine / Jungkoch Chef pâtissier Service / Restauration Position, Arbeitgeber Chef de rang | Region Mittelland (SO,AG) International Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Graubünden Region Bern Region Bern Region Bern Region Bern Region Mittelland (SO,AG) Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Zürich/ Schaffhausen Region Zürich/ Schaffhausen Region Graubünden | J822 J822 J822 J823 J823 J823 J823 J821 J821 J821 J821 J821 J819 J819 J814 | |

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-----------------------------|----------|
| Commis de Rang (m/w) | Region Zürich/ Schaffhausen | J8232 |
| Restaurationsfachfrau /-mann | Region Basel | J8237 |
| Commis de Rang / Barmitarbeiter sowie Jungkoch | | J8238 |
| Commis de bar (England - Newbury) | International | J8220 |
| Commis de rang (England - Newick) | International | J8222 |
| Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise) | International | J8206 |
| Servicefachangestellte Teilzeit | Region Bern | J8207 |
| Bereichsverantwortliche/-r Mitarbeiter/-in Restaurant Bistro | Region Basel | J8209 |
| Servicefachangestellte / Chef de rang | Region Graubünden | J8214 |
| Servicefachangestellte/r | Region Zentralschweiz | J8191 |
| Restaurantleiter (w/m). | Region Graubünden | J8199 |
| Restaurant- und Bankettleiter/in | Region Ostschweiz | J8202 |
| Servicemitarbeiter/in (60%) | Region Bern | J8201 |
| SERVICEMITARBEITER Vollzeit und Teilzeit (60- 80%) | Region Zürich/ Schaffhausen | J8149 |
| Servicemitarbeiterin | Region Zürich/ Schaffhausen | J8151 |
| | | |

| | | CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE |
|---|--|---|
| Hauswirtschaft | | |
| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
| Housekeeping Manager/in (Luxury river cruise liner) | International | J8205 |
| Gouvernante für bekanntes Luxushotel | Region Bern | J8142 |
| | originative chiesto moveline senice as | Sign Control |
| Lehrstellen/ Praktikum | | |
| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
| Hotelfachmann/-frau | Ganze Schweiz | J5419 |
| Koch/Köchin | Ganze Schweiz | J5422 |
| Cuisinier/Cuisinière | Toute la suisse | J5551 |
| Employé/e de commerce HGT | Toute la suisse | J5427 |
| Kaufmann/-frau HGT | Ganze Schweiz | J5423 |
| Spécialiste en hôtellerie | Toute la suisse | J5426 |
| Restaurationsfachmann/-frau | Gånze Schweiz | J5421 |
| Spécialiste en restauration | Toute la suisse | J5424 |
| Réceptionspraktikant/in | Region Zürich/ Schaffhausen | J5337 |

| 1 | 2 TOTAL ACTION OF THE STATE OF | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------|---|----|----|------------|---------|
| B332 | Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service | 29 | CH | per sofort | D F E |
| B51 | Diverse Möglichkeiten | 52 | CH | per sofort | DIFIE |
| B636 | GF/BL/Pächter/Gerant | 42 | DE | per sofort | DIFIE |
| B756 | Kaufmännische Angestellt, Projekt Managerin | 45 | DE | per sofort | DIEIF |
| B753 | Kellner | 47 | SK | per sofort | DE |
| B778 | Kü-Chef; Sous-chef; Koch Tagdienst | 40 | CH | per sofort | D F I E |
| B748 | Leiterin Hauswirtschaft / Masseurin | 40 | DE | per sofort | D F I |
| B752 | Nachtportier San | 57 | CH | per sofort | D F I E |
| B740 | Reception/restaurant staff/ photographer | 28 | HU | per sofort | HU |
| B687 | Rezeption | 19 | CH | per sofort | DIFIE |
| B761 | Service Bar | 41 | DE | per sofort | DIE |
| B329 | Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service | 52 | AT | per sofort | D F E |
| B783 | Servicemitarbeiterin | 55 | CH | per sofort | D , |

- 1 Referenznummer Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) Profession (Position souhaite
- 4 Nationalität Nationalité 5 Eintrittsdatum – Date d'entre
- 6 Sprachkenntnisse Connaissances linguistique.

Stand per 14. 12. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

hoteljob.ch

Le changement commence ici! www.hoteljob.ch
Maintenant aussi en français.



La plate-forme de l'emploi pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme. Novatrice, moderne et fonctionnelle. Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail deviennent plus conviviales.

w.gastronet.ch

Fach- und Kaderstellen – Fach- und Kaderleuten Professionnels et cadres – emplois et personnel Professionali e quadri - posti e impiegati

dankt für die gute Zusammenarbeit im 2009 und freut sich mit Ihnen auf 2010.



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

Svizzera italiana

Suisse romande

AYURVEDA-KURPENSION

Koch/Jungkoch 80%

mit Erfahrung in vegetarischer Küche und Interesse an ayurvedischer Küche. Sind Sie neugierig? Siehe www.lecocon.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an: Ayurveda-Pension Le Cocon Rue de la Combe-Grède 33 2613 Villeret mail@lecocon.ch

Pour notre clinique de réadaptation (100 lits) accueillant des patients du domaine de la neurologie, psychosomatique, orthopédie et multimorbidité, nous cherchons dès le 1er février 2010

Sous-chef de cuisine

- Remplacement et soutien du chef de cuisine dans la gestion de l'équipe (8 personnes) Préparation des mets normaux et diététiques pour la clientèle nt et soutien du chef de cuisine dans la gestion
- privée et commune Préparation de pâtisseries et mise en place de la cafétéria
- Banquets
 Commande fournisseurs et gestion des stocks

- Exigences

 CFC de cuisine et de diététique, brevet fédéral serait un atout
 Al 'aise avec les techniques de cuisines actuelles
 Goût prononcé pour la cuisine raffinée et créative
 Jeune, dynamique, motivé, organisé, autonome
 Bonnes connaissances des outils informatiques (MS-Office,
 Calcmenu)
 Langue maternelle française avec bonnes connaissances
 orales de l'allemand

- Un challenge très enrichissant au sein d'infrastructures
- modernes holozofa and a modernes Des conditions de travail avantageuses avec des possibilités
- Des perspectives de reprendre la direction de la cuisine

Ce 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.

CLINIQUE **■**ERNOISE **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

***** Grand Hotel Villa Castagnola

Il Grand Hotel VIIIa Castagnola, unico 5 stelle superior di Luga-no, ricco di tradizione e prestigio, situato sulle sponde del lago di Lugano conta 65 camere e 22 suites, i ristoranti gastronomici «Le Relais» con terrazza nel parco e «Arté al Lago», sale banchetti e sale conferenze.

Per potenziare il nostro giovane e dinamico team cerchiamo:

Chef de Partie Commis di Cucina

Ristorante

Chef de Rang Commis di Ristorante

con esperienza nel settore alberghiero, spirito d'iniziativa ed entusiasmo nell'offrire alla nostra esigente clientela un servizio accurato e personalizzato.

Aspettiamo con piacere la vostra candidatura completa di C.V., foto e copie dei certificati tramite posta o via e-mail. Verranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti. Ivan Zorioni, Dir., Grand Hotel Villa Castagnola hr@villacastagnola.com

Grand Hotel Villa Castagnola
Vilale Castagnola, 31. – CH-6906 Lugano
Tel. +41 (0)91 973 25 55. – Fax +41 (0)91 973 25 50
E-Mail: info@villacastagnola.com - Website: www.villacastagnola.com

Für die Saison 2010, Restaurant im LOCARNESE mit mediterraner Küche sucht für die Vervollständigung seiner

Küchenbrigade

Personal – exklusiv-qualifiziert und willig. Ausserdem

Kellner/innen

Italienisch und Deutsch unerlässlich und gute Referenzen.

Zuschriften unter Chiffre H-024-652678, an Publicitas SA, Postfach 48, 1752 Vil-lars-sur-Glane 1.

Stellengesuche

Homme/CH/47 ans – très qualifié cherche un emploi de night-auditor à temps complet. Région riviera vaudoise (de Nyon à Villeneuve). Contact au 021 905 13 11.



IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

- immobilienrevue / marché d'immeubles

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus Le marché d'emploi et le marché d'immeubles pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Le marche demploi et le marche d'immeubles pour thotellerie, la restauration et le tourisme
Herausgeber / Editeur, hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbiljoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeler
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientêle Wichael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- Stellenangebote / Demandes d'emploi

- Kaderrubnik / rubrique cadres / Tourismus

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi) 1 Woche / semaine CHF 50.—, 2 Wochen / semaines CHF 70.—, 4 Wochen / semaines CHF 100.—

Immobilienrevue / marché d'immeubles - Kleinanzeigen / petite annonces - Immobilien / immeubles - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10 1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30. – verrechnet.

Termine

- Ausgabe / Numéro Erscheint / Parution

Nr. 1/2010

14. 1. 2010

11, 1, 2010

Nr. 2/2010

Nr. 3/2010 18 1 2010

Nr. 4/2010 25 1 2010

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften- Rubriken / immeubles - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 8, 7, 2010

Nr. 29/30 / 22, 7, 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.