

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 23

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

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 02.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 23 / 9. Juni 2011

Der grösste Stellenmarkt
Le principal marché
de la branche

Pingstausgabe Nr. 24
erscheint am Do., 16. Juni 2011
Anzeigenschluss Fr., 10. Juni 2011, 9.00 Uhr

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot
finden Sie hier:
[www.hotellerieuisse.ch/
weiterbildung](http://www.hotellerieuisse.ch/weiterbildung)



Berufsbegleitend weiterkommen im Tourismus.

IST – die Höhere
Fachschule für den
nächsten Karriereschritt.

Internationale Schule für Touristik
International School of Tourism Management
Ecole Internationale de Tourisme
Josefstrasse 59, 8005 Zürich,
Tel. 044 440 30 90, www.ist-zurich.ch

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	5-7
Suisse romande	7
Svizzera italiana	-
International/Marché international	2
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	8

Gute Laune

Warum die gute
Laune des Chefs so
wichtig ist? Positive
Gedanken beflügeln
Erfolge. Spiegelneu-
ronen sind verant-
wortlich dafür.



Ansteckungsgefahr!



ANNE M. SCHÜLLER
MANAGEMENTBERATERIN
UND EXPERTIN FÜR
LOYALITÄTSMARKETING

Menschen übernehmen automatisch Gefühle voneinander. Und Emotionen gleichen sich an. Immer dann, wenn wir Kontakt mit Unserergleichen haben, schalten sich unsere Hirne zusammen. Und, welche gute Nachricht: Die positiven Gefühle breiten sich dabei leichter aus. In Situationen von Eintracht und Harmonie fällt das Ja-Sagen besonders leicht. Andersherum wird von den Sorgen der Oberen bald jeder ver-
sucht.

Spiegelneuronen trainieren

Die Fähigkeit, genau zu erspüren, was in anderen vorgeht, wird als «empathic accuracy», also als empathische Treffsicherheit bezeichnet. Sie trägt, wie Studien von William Ickes, Psychologie-Professor an der

Universität Texas, zeigten, bei Freunden etwa 20 Prozent und bei verheirateten Paaren etwa 35 Prozent. Werte über 50 Prozent erreichen nur wenige. Es sei denn, man trainiert seine Spiegelneuronen. Wie das geht? Wenn Sie bei anderen Emotionen wahrnehmen, dann spüren Sie dem in sich selber nach, geben Sie dem Gefühl einen Namen. Skalieren Sie es in seiner Stärke von 1 bis 10. Beobachten Sie, was es mit den Gesichtszügen des Gegenübers macht und schauen Sie genau, was es mit dessen Körperhaltung macht. Versuchen Sie, wenn nötig, es positiv zu verändern. Und zum Schluss: Würdigen Sie das Resultat.

Mithilfe dieser Übung schärfen Sie Ihre Intuition und Ihren gesunden Menschenverstand. Das macht Sie schliesslich zum Menschenverstehenden. So werden Sie als

Führungskraft und auch als Verkäufer noch erfolgreicher sein. Denn die Gefühle anderer nachempfinden und angemessen darauf reagieren zu können, scheint eine Schlüsseleigenschaft beim Aufbau von Sympathie und Vertrauen zu sein. Fehlen des Einfühlungsvermögens hingegen ist die wahrscheinlich wichtigste Ursache für inkompetentes Führungsverhalten und schlechte Verkaufsergebnisse.

Über Vormacher und Nachmacher

Nachdem jede Art von Gefühlen ansteckend ist, sollten wir uns gut überlegen, von wem wir uns anstecken lassen. Dies betrifft den privaten Bereich genauso wie das Arbeitsumfeld. Spiegelneuronen erklären wohl auch das Entstehen von Gruppen-

zwängen innerhalb einer Unternehmenskultur, in der bald alle – wie geklont – auf eine mehr oder weniger ähnliche Weise agieren. Die wenigsten unter uns sind nämlich Vormacher, die meisten sind Nachmacher.

So erscheint die Vorbildfunktion der Oberen nun in einem ganz neuen Licht. Deren Tun fährt massgeblich auf die Performance aller im Unternehmen ab. «Es dauert keine 14 Tage», hat ein weiser Manager einmal gesagt, «dann behandeln die Mitarbeiter ihre Kunden genauso, wie sie selbst von ihrem Chef behandelt wurden.» Die gute wie auch die schlechte Stimmung der Vorgesetzten schlägt unmittelbar auf die Laune der Mitarbeitenden und von diesen auf die Stimmung der Kunden nieder. Die Auswirkungen merkt man dann spätestens beim Kassenschluss.

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr **hotel revue**

COOL DRINKS
HEISS, GEHEIT

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

TERMINE
Blockkurs
WEITERE
INFORMATIONEN?

FRÜHLING: 9.05. – 14.05.11
SOMMER: 23.08. – 3.09.11
HERBST: 21.11. – 26.11.11

GastroSuisse
8048 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastrouisse.ch

GASTRO SUISSE

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

**Der Weg
zum Ziel...**

www.hotelleriesuisse.ch/nrds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Hotel-Tourismus-Handelsschule von hotelleriesuisse | Berufsmaturitätsschule. Die praxisorientierte Erst- oder Zweitausbildung an der Hotel-Tourismus-Handelsschule von hotelleriesuisse ist eine branchenspezifische Alternative zur KV-Lehre. Nach der Einführung in die kaufm. Grundlagen und einem Praktikumsjahr in einem Hotel- oder Tourismus-Betrieb kann die Ausbildung nach zwei Jahren mit dem Diplom für kaufmännische Mitarbeitende in Hotellerie und Tourismus von hotelleriesuisse abgeschlossen werden. Nach drei Jahren folgt der Eidg. KV-Abschluss in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus (HGT). Der Lehrgang wird an der Minerva auch bilingual (E/D) angeboten. Zudem ist es möglich, während oder nach der Berufsbildung die eidg. anerkannte Berufsmaturität Vollzeit oder berufsbegleitend nach der AKAD Methode zu erwerben.

Aarau Baden Basel Bern Luzern Zürich
www.minervaschulen.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Der Unternehmervorstand für Schweizer Hoteliers engagiert sich mit der Minerva für eine erstklassige Aus- und Weiterbildung in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus (HGT).

Vorteil
MINERVA
Eine Schule der Kantonalen Bildungsgruppe Schweiz

International

Sommer in
Time Square – Manhattan
New York – USA?

Swiss Bed & Breakfast sucht
**Assistant Manager
Rezeptionistin,
Hauswart** («Mann für alles»)
Vertrag 3 bis 6 Mte.
Bitte schriftliche Bewerbung an:
summerjob2011nyc@hotmail.com

Stellenvermittlungen

**HOTEL
CAREER**

**HORESTO
Jobs**

www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

**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!

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Hausdame	Region Graubünden	J29752
1. Gouvernante	Region Graubünden	J29825
Bereichsleitung Hauswirtschaft 80%	Region Schaffhausen	J29690
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J29822

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
stv. Leiterin Personalwesen	Region Bern	J29735
Convention Sales Manager	Region Bern	J29745
Verkaufsleiter	Region Mittelland (SO,AG)	J29450
Sales Manager	Region Zürich	J29841
Mitarbeiter/in Marketing & Account Management	Region Zürich	J29680

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sachbearbeiter/in Projektunterstützung	Region Basel	J29677
Sachbearbeiter/in Einkauf 50%	Region Basel	J29741
Sachbearbeiter/in Projektunterstützung 50%	Region Basel	J29676
Purchasing Manager	Region Bern	J29804
Tibetischer Masseur/in	Region Zentralschweiz	J29818

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent Finanzen	Region Zürich	J29453
Controller Ships Operations - Hamburg	International	J29740

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B354	Empfangsass., Meetingass., Event-Assistentin	25	DE	per sofort	D F H E T R
B1971	Empfangssekretärin	38	DE	per sofort	D E
B1972	Event-/Seminar-/Reiseorganisation	29	CH	per sofort	D F E
B1674	F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E
B1994	Front Office, Reservation, Events	25	CH	per sofort	D F E
B1702	KV, Reservierung, Empfang	27	CH	per sofort	D F E
B1973	Marketing & Kommunikation	28	CH	per sofort	D F E
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B2007	Receptionist	22	CH	per sofort	D F E S
B133	Sous Chef/ Chef de partie	43	DE	per sofort	D E

1 Referenznummer – Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)
3 Alter – Age

4 Nationalität – Nationalité
5 Eintrittsdatum – Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 6. 6. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

htrnews

Newsletter der htr hotel revue

htr hotel revue



Genau die Chance, auf die Sie gewartet haben?

Unser Ristorante «uno e più» bringt individuelle Bedürfnisse auf den Punkt: Stammgäste in der Dorfzeit, Weinliebhaber in der «enoteca», Geniesser mit Musse im eleganten «uno» und an der Bar all die Gäste, die vor oder nach dem Essen ein Ambiente mit Stil suchen.

Und mittendrin – Sie. Sie als aktive und engagierte Persönlichkeit als

Geschäftsführer w/m

Sie tragen die Verantwortung für einen vielseitigen und entwicklungs-fähigen Betrieb. Dank Ihrer fachlichen und menschlichen Kompetenz halten Sie die Fäden stets in der Hand und behalten den Überblick. Rasch im Agieren und erfolgreich im Umsetzen, mutig im Umgang und gradlinig im Handeln – dies sind Eigenschaften, die Sie charakterisieren.

Ein paar Stichworte Ihrer Kernaufgabe:

- Planen, organisieren und kontrollieren der Abläufe und Aktivitäten
- Ausbauen und etablieren des Catering-Bereiches
- Umsetzen des Konzepts, der Führungsrichtlinien und unseres Leitbildes
- Pflegen des persönlichen Kontakts zu Ihren Gästen
- Zielorientierte Führung Ihres Teams inkl. Lernende
- Organisieren und realisieren verschiedener Anlässe
- Sicherstellen einer hochstehenden Qualität auf allen Ebenen

Was suchen wir? Sie! Sie als Gastgeber mit einer fundierten Ausbildung im Gastgewerbe (inkl. KOPAS), ein paar Jahre Berufspraxis, Führungserfahrung und Flair für das Unvergleichliche. Dass Sie initiativ, glaubwürdig und erfolgsorientiert sind, setzen wir voraus. Und dass Sie Lust auf eine nicht alltägliche Herausforderung haben, ebenfalls. Stellenantritt vorgesehen für Herbst 2011.

Trauen Sie sich diese Aufgabe zu? Wir sind gespannt auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto, per Post oder E-Mail.

Andrea Huber, Leiterin Personal,
Remimag Gastronomie AG, Buzibachring 3, 6023 Rothenburg
Tel. 041 289 02 11, karriere@remimag.ch, www.remimag.ch



Erfüllen Sie hunderttausende Wünsche!

Die SdS Gastro AG ist ein Joint Venture zwischen Stade de Suisse und SV Group in der Schweiz. Wir betreiben das Stadioncatering bei Fussballspielen des BSC Young Boys, bei Events und Konzerten sowie bei mittleren und grossen Businessveranstaltungen. Besuchern und Mitgliedern bieten wir rund ums Jahr ein vielfältiges Gastronomieangebot, das von der einfachen Stadionverpflegung bis zum hochstehenden F&B-Angebot für die exklusiven Member Lounges reicht.

Wir suchen unsere/n neue/n

Geschäftsleiter/in

der, mit Enthusiasmus, Persönlichkeit und hohem Qualitätsbewusstsein die Gastgeber- und Managerrolle unserer Stadiongastronomie ausfüllt. Sie sind zwischen 30 und 50 Jahre jung und bringen Erfahrung aus Grossbetrieben mit. Sie sind ein mitreisender Leader, ein starker Organisator und Motivator. Als lösungs- und zukunftsorientiertes Kadernmitglied kommunizieren Sie offen mit Ihrem Team und Umfeld.

Als innovativer Gastro-Profi fühlen Sie sich beim Thema Bratwurst ebenso zu Hause, wie bei einem High-End Buffet für anspruchsvolle Member. Mit gesundem Ehrgeiz, viel Fachkompetenz und Engagement erfüllen Sie im Nationalstadion in Zukunft hunderttausende gastronomische Wünsche! Klingt das nach einer interessanten Herausforderung?

Ihr Arbeitsplatz liegt mitten im Stade de Suisse in Bern.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige, schriftliche Bewerbung an nachstehende Adresse:
STADE DE SUISSE Wankdorf, Nationalstadion AG, Herr Daniel Seiler, Papiermühlestrasse 71
Postfach 61, CH-3000 Bern 22

www.kurhaus-heiligkreuz.ch



Gastgeber im Entlebuch: Pächterpaar, Pächterin oder Pächter

Mit Begeisterung und Enthusiasmus. Mit Kraft und Kreativität. Pragmatisch und überlegt – mit Energie und soliden Umsetzungskriterien... so sehen wir Sie.

Heiligkreuz, herrlich auf 1130 m ü.M. gelegen, bietet einen unvergleichlichen Blick über das ganze Amt Entlebuch. Sport und Erholung sind im Biosphärenreservat gross geschrieben: Biken, Wandern, Langlaufen, Skifahren. Und das Sein und Zusammensein... Heiligkreuz ist dafür der besondere und traditionsreiche Wallfahrts- und Kraftort, ein Treffpunkt und Ausflugsziel – geradezu geschaffen für Gastlichkeit und Einkehr. Nun suchen wir für das bekannte Hotel Kurhaus, das 1985 nach guter Tradition neu gebaut worden ist, per 1. Dezember 2011 neue

Gastgeber.

Das Haus mit seiner gemächlichen Ausstrahlung und der modernen Infrastruktur bietet rustikale Stuben und Säle für 30 bis 160 Gäste. 25 komfortable Zimmer stehen bereit, dazu Sauna und Fitnessraum, Seminar-Equipement, Kinderspielplatz und Spielzimmer, eine grosse Sonnenterrasse, Personalzimmer und eine separate Wohnung für Sie. Wer dieses Haus übernimmt, lotet mit Leidenschaft und Sachverstand die Chancen aus: Mit Engagement, Kreativität, persönlicher Handschrift, Erfahrung und umfassenden

Gastgeberqualitäten können Sie hier erschaffen und verzaubern und Magnetwirkung über die Region hinaus entstehen lassen.

Wir suchen eine pragmatische, starke Persönlichkeit mit solidem Leistungsausweis aus der Gastronomie, welche diese einmalige Pacht übernehmen möchte. Nach den Lehr- und Wanderjahren können Sie hier mit Herzblut etwas Eigenes aufbauen. Sie wollen als Gastgeber mit dem Besten aus Küche und Keller verwöhnen. Sie öffnen die Türen für Einzelgäste genauso wie für Familien, Gesellschaften und für Seminare. Es gelingt Ihnen, mit Substanz und Konstanz zu überzeugen und zu begeistern.

Könnten Sie sich dies vorstellen? Dann freuen wir uns auf eine erste Kontaktnahme, die uns zeigt, wie Sie sich die Zukunft im Kurhaus Heiligkreuz vorstellen. Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbung!

Kontakt: Jörg Lienert
Rosmarie Lienert-Zihlmann
Jörg Lienert AG
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 20
luzern@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



Weiterbildungsangebote
www.hoteljob.ch

Renommierte Einrichtung im Engadin sucht

HOTELDIREKTOR

mit Organisationsfähigkeit, Erfahrung sowie ausgezeichneter Beherrschung von Englisch und der Nationalsprachen.

Bei Interesse vollständigen Lebenslauf senden an chiffré
F 024-740091, an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-s/Glâne 1

Saas-Fee

BERGBAHNEN

In der weissen Schnee- und Gletscherwelt von Saas-Fee, welche zum «BEST SKIRESORT 2010» bezüglich Schneesicherheit gewählt wurde, liegt das höchste Drehrestaurant der Welt auf 3500m ü.M. Per 1. Oktober 2011 bieten wir eine verantwortungsvolle und spannende Stelle als

Geschäftsführende(r) Gastgeber(in) / Pächter(in)

Ihre Aufgaben

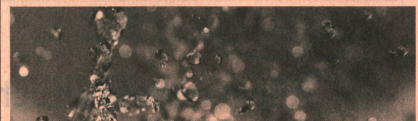
Sie sind Gastgeber(in) und führen den Betrieb mit allen anfallenden Aufgaben. Sie sind zuständig für die Planung und Organisation der operativen Aufgaben inklusive der Mitarbeiterführung und Einsatzplanung. Zusammen mit Ihrem Team, welches Sie professionell zu führen wissen, begeistern Sie unsere Gäste mit Herzlichkeit, gelebter Gastfreundschaft und kulinarischem Hochgenuss.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Hotelfachschule
- Erfahrung in der Berggastronomie
- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Qualitätsbewusstsein und Kreativität
- Organisationstalent
- Ausgeprägte Sozialkompetenz

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post oder elektronisch bis am 22. Juni 2011 an:

Saas-Fee Bergbahnen AG
Personaladministration
Panoramastrasse 5, 3906 Saas-Fee
daniela.burgener@saas-fee.ch



Honegger AG

Als führendes Schweizer Unternehmen für Gebäudeservices und als Familienunternehmen sind wir ein beliebter Arbeitgeber. Wir suchen für ein Spital im Raum Bern eine/n

Teamleiter/-in 90%

mit zusätzlichen Pflückensätzen an den Wochenenden

Wir bieten Ihnen eine moderne Anstellung in einem dynamischen und aufgestellten Team sowie eine selbstständige Tätigkeit mit verantwortungsvollen Aufgaben.

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Leitung, Organisation und Kontrolle eines 7-köpfigen Teams sowie die Schulungen von Mitarbeitenden und interne Qualitätskontrollen. Sie führen die Stunden- und Pflücktrappente und erstellen den Arbeitsplan. Die Reinigung umfasst öffentliche Räume, Operationsäle, Carderoben, Aufenthaltsräume, Austrittszimmer und Nasszellen.

Sie bringen Erfahrung in der Leitung eines Teams mit und scheitern vor verantwortungsvollen Aufgaben nicht zurück. Von Vorteil haben Sie schon in einem Spital gearbeitet. Sie sprechen sehr gut Deutsch, zudem sind Sie flexibel, selbstständig und belastbar. Zuverlässigkeit und volle Motivation sind für Sie selbstverständlich. Der Anblick von Blut bereitet Ihnen keine Mühe und Sie haben keine Allergien gegen Desinfektionsmittel.

Wichtig: Sie wurden bereits gegen Hepatitis B geimpft und besitzen den Impfnachweis dafür.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Honegger AG, Personaladministration, Bläuerackerstrasse 1, 3098 Köniz
E-Mail: info@honegger.ch

Gratis Beratungs-Hotline 0800 466 344
info@honegger.ch - www.honegger.ch

honegger

Facility Services

ZFV-Unternehmungen
Flüelistrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.ch

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir per 1. Oktober 2011 für das Restaurant Adler de la Gare in Brienz eine/n

Geschäftsführer/in

Das Restaurant Adler de la Gare ist ausgerichtet auf ein breites Gäste-segment bestehend aus Stammgästen, Passanten und Touristen. Ein gepflegter à la Carte Service, die Ausrichtung von gesellschaftlichen Anlässen (Bankette) sowie der unkomplizierte Mittagsservice sind Qualitätsmerkmale die diesen interessanten Betrieb auszeichnen.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre im Hotelgewerbe mit eidg. Fachausweis
- Mehrjährige Erfahrung und fundierte Fachkenntnisse in der Gastronomie (Service und Küche)
- Kantonalen Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastgewerbebetriebes
- Unternehmer (Wirtschaftliches Denken und Zahlenflair)
- Gastgeber (Präsenz, Organisationstalent)
- Führungskraft (Persönlichkeit und Vorbild für MitarbeiterInnen)
- Flexibel, aufgeschlossen, interessiert und mutig

Die Eigentümerschaft bietet Ihnen einen spannenden Arbeitsplatz, zeitlich begrenzt auf ca. 1 ½ Jahre zu fairen und zeitgemässen Anstellungsbedingungen.

Der Betrieb verfügt über 175 Innensitzplätze und ca. 40 Sitzplätze auf der Gartenterrasse, das Angebot wird mit 2 Hotelzimmer abgerundet. Zudem sind Sie mitverantwortlich für die Betreuung der Ferienwohnungsvermietung im Haus.

Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft und bereit, in einem zeitlich begrenzten Arbeitsverhältnis eine Topleistung zu bringen? Wenn Sie diese Herausforderung annehmen möchten, erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum **24. Juni 2011**.

Für Fragen melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG

Unternehmensberatung, Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 / Fax 031 340 66 33
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch



ALTES SUMPFHAUS
restaurant lounge

Unser Restaurant «Altes Sumpfhaus» mit Bar/Lounge, einer lauschigen Terrasse und der Galerie (total 130 Plätze) ist Teil des Golf Emmental – einer gepflegten 18-Loch-Anlage mit eigener Golfschule.

Wir suchen per sofort einen

Gastgeber und Restaurantleiter (m/w)

Sie übernehmen die Verantwortung für den Restaurationsbereich sowie für die Durchführung von Anlässen. Sie sind der Gastgeber im Haus und begrüssen die Gäste mit einer herzlichen Ausstrahlung. Ihre kreative Kochkunst und Ihre pfliffigen Ideen begeistern. Sie positionieren das Restaurant als erstklassigen Event-Ort für das breite Publikum und für die Mitglieder des Golfclubs Emmental. Im Hinblick auf den geplanten Neubau eines Clubhauses mit einem zusätzlichen Restaurant (120 Plätze) bringen Sie Ihr Wissen bei der Planung ein und übernehmen dereinst die Gesamtleitung.

Sie haben eine Grundausbildung in der Gastronomie, verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder sind im Besitz des Wirtepatentes. Sie konnten bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln und haben sehr gute Führungserfahrung. Ihre Muttersprache ist Deutsch.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung per E-Mail oder per Post. Frau Marianne Guggisberg steht Ihnen für ergänzende Angaben zur Verfügung.

GOLFPARK OBERBURG AG, Ziegelgutstr. 30, 3414 Oberburg
Tel. 034 424 10 30 info@golfparkoberburg.ch
www.altessumpfhaus.ch www.golfparkoberburg.ch



Das Restaurant Ringgenberg am Kornhausplatz ist ein beliebter Treffpunkt im Zentrum von Bern mit 100 Sitzplätzen im Restaurant, 24 Plätzen auf der Terrasse und zusätzlich 100 Plätzen vom Juni bis August im Park an der Grabenpromenade.

Das Restaurant hat neben einem gemütlichen Ambiente, eine moderne, saisonale, abwechslungsreiche und mediterrane Küche mit internationalem Flair.

Ab 1. August 2011 o. n. V. suchen wir einen fachkompetenten, kreativen und belastbaren

Küchenchef (m/w)

der an einer langfristigen Anstellung interessiert ist und Freude daran hat, ein junges 7 köpfiges Team zu führen.

Falls Sie sich bei uns verwirklichen möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Nicole Hässler / Angela Rubli
Geschäftsführung

Restaurant Ringgenberg

Kornhausplatz 19, 3011 Bern, www.taberna.ch
Tel. 031 311 25 40, ringgenberg@taberna.ch

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Für den Fachbereich Gastgewerbe Berufsbildung & Schulhotels suchen wir per 1. August 2011 oder nach Vereinbarung eine kompetente und engagierte Persönlichkeit als

Leiter/-in System Schulhotels

Ihre Aufgaben

Neben dem operativen Management des ganzjährig und den temporär geführten Schulhotels hotelleriesuisse sind Sie verantwortlich für die personelle und finanzielle Führung der sechs Schulhotels. Dabei arbeiten Sie in enger Kooperation mit der Leitung Gastgewerbe Berufsbildung und den Ihnen unterstellten Schul- und Internatsleitungen zusammen. Zudem koordinieren Sie mit den Hauptverantwortlichen Berufs- und Fachthemen mit Schwergewicht Hauswirtschaft. Im Sinne des Verbandes sowie den gesetzlichen Vorgaben tragen Sie zur Qualitätssicherung der Grundbildungen bei und nehmen Einsitz in verschiedene Gremien.

Ihr Profil

Sie bringen eine langjährige Erfahrung in der Hotellerie (Schwergewicht Hauswirtschaft von Vorteil) sowie Kompetenzen als Lehrperson mit und verfügen über einen eidg. Fachausweis oder ein eidg. Diplom. Zudem haben Sie mehrjährige Führungserfahrung, besitzen betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie Planungs- und Organisationsvermögen. Sie sind kommunikativ, selbständig und übernehmen gerne Verantwortung. Durchsetzungsvermögen, überzeugendes Auftreten und Verhandlungsgeschick setzen wir voraus. Aufgrund der verschiedenen Standorte bringen Sie eine gewisse Reisebereitschaft innerhalb der Schweiz mit. Gute mündliche Französisch- und von Vorteil Italienischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Interessiert? hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet neben dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Barbara Holzhaus, Leiterin Gastgewerbe Berufsbildung und Schulhotels, ab dem 20. Juni 2011 unter Tel. 031 370 42 64 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf
Ihre schriftliche Bewerbung

hotelleriesuisse
Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Küchenchefin/Küchenchef 100%

Die Aufgabe umfasst die Führungs- und Fachverantwortung für den Küchen- und Officebereich der pflegimuri. Angebotsgestaltung, Produktion und Ausgabe der Mahlzeiten für unsere Bewohnerinnen und Bewohner sind Ihre Hauptaufgaben. Zusätzlich sind Sie verantwortlich für die Belieferung unseres Restaurants benedikt, für den Mahlzeitendienst und für das Bankettwesen.

Als Küchenchef/In haben Sie mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in der Gastronomie oder in der Gemeinschaftsverpflegung. Sie zeichnen sich durch unternehmerisches Denken und Handeln, Qualitätsbewusstsein und eine hohe Sozialkompetenz aus. Ihre Kreativität und Ihr Mut, im Rahmen einer ganzheitlichen, kundenorientierten Sichtweise auch unkonventionelle, neue Wege zu beschreiten, runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz mit grossem Entwicklungs- und Gestaltungspotential, eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit mit attraktiven Anstellungsbedingungen in einem grossen, traditionsreichen Betrieb.

Interessiert?

Dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: Andrea Stäubli, Personalverantwortliche pflegimuri, Nordklosterstr. 1, 5630 Muri. Für Fragen steht Esther Erni, Leiterin Hotellerie, 056 675 92 00 zur Verfügung. www.pflegimuri.ch

pflegimuri
wohnen. betreuen. leben.

ASTORIA

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern und 1000m² Tagungsfläche für Seminare und Bankette im Herzen der Stadt Luzern. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches: Im «Thai Garden» zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Im Trendlokal «Mekong» bekochen wir unsere Gäste mit heiss geliebtem asiatischem «Street-Food». Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt «La Cucina» mit 13 Punkten Gault Millau.

Wir suchen eine charakterstarke, dynamische und unternehmerisch denkende Führungspersönlichkeit als

Executive Küchenchef

Sie tragen die Verantwortung für die Organisation des gesamten Küchenablaufs. Zudem sind Ihnen organisatorisch drei weitere Spezialitäten-Restaurants unterstellt, welche separat von Küchenchef geführt werden.

Sie bringen langjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position in der gehobenen Gastronomie mit und sind von der asiatischen und italienischen Küche fasziniert. Sie sind es sich gewohnt, anspruchsvolle Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Mit Ihrem situativen Führungsstil motivieren Sie sechs gekannte Köche und drei Lernende. Ihr breites Fachwissen geben Sie Ihren Unterstellten weiter. Beim Einkauf der erstklassigen Produkte kalkulieren Sie unternehmerisch. Sie meistern Anlässe bis zu 500 Personen im Bankett- und Halbpensionsbereich bravours und gewährleisten eine hohe Qualität für die Mitarbeiterverpflegung.

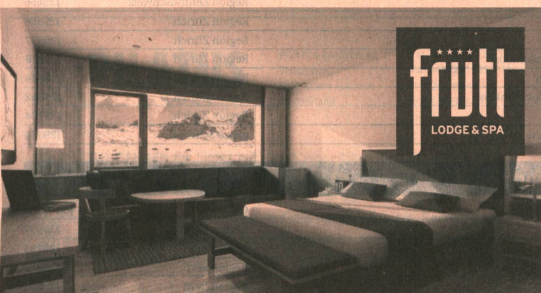
Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden, modernen Hotelunternehmen tätig zu sein. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit in einem dynamischen und aufgeschlossenen Team.

Wenn Sie dieses längerfristige Engagement suchen, dann freuen wir uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto und Handschriftprobe. Die vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns Pflicht und Selbstverständlichkeit. Eintritt nach Vereinbarung.

Karine Schweizer, Leiterin Human Resources

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern

Tel. +41 (0)41 226 88 22, hrmanager@astoria-luzern.ch, www.astoria-luzern.ch



DAS HOTEL «FRUTT LODGE & SPA» liegt auf dem sonnigen Hochplateau von Melchsee-Frutt auf 1920 m ü. M. - inmitten intakter Natur und alpiner Bergwelt. Die hochalpine Interpretation der klassischen Lodge ist in ihrer Art einzigartig und bildet ein attraktives Hideaway im Zentrum der Schweiz inmitten einer mystischen Landschaft.

Das 4-Sterne Haus befindet sich im Bau und eröffnet am 17. Dezember 2011. Ab Fertigstellung bietet das Hotel «Frutt Lodge & SPA» 58 Zimmer und drei Suiten, zwei Restaurants, eine Bar sowie einen SPA mit 900 m² Fläche.

Zur Unterstützung unseres motivierten Kernteams suchen wir ab September 2011 eine aufgestellte und motivierte Persönlichkeit als

EXECUTIVE HOUSEKEEPER (M/W)

ZU IHREN AUFGABEN GEHÖRT:

- Aufsicht und Instandhaltung der Zimmer, öffentlichen Räume, Lingerie und Mitarbeiterhäuser
- Verwalten der Hoteluniformen und der «Lost & Found»-Gegenstände
- Meldung von Schäden aller Art
- Erstellen einer Beschaffungs- und Ersatzliste und der Arbeits- und Freitagepläne
- Aktive und persönliche Pflege des Gästekontaktes
- Monatliche Inventarisierung

UNSERE ANFORDERUNGEN AN SIE:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach und haben Erfahrung in der Hotellerie (vorzugsweise 4*/5*) mit Schwerpunkt Housekeeping
- Sie haben sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Sie sind zuverlässig und haben ein Flair für Sauberkeit
- Sie sind teamorientiert und verfügen über Führungsqualitäten
- Sie haben eine schnelle Auffassungsgabe

Wir bieten Ihnen eine attraktive Bezahlung sowie, im Rahmen unserer innerbetrieblichen Personalentwicklungsmassnahmen, die Möglichkeit zur persönlichen Weiterentwicklung.

HABEN SIE INTERESSE AN EINER NEUEN HERAUSFORDERUNG?

Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen. Wir bevorzugen Ihre Onlinebewerbung.

FRUTT LODGE & SPA

Feldstrasse 2 | 6060 Sarnen

T +41 41 666 38 82 | team@fruttlodge.ch

Ansprechpartner: Frau Ilze Zivert, Personalchefin



Für unseren MISTER WONG-Betrieb in Zürich mit dem dazu gehörenden Restaurant LAOMAI suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service (m/w)

Ihr Tätigkeitsgebiet umfasst die Gästebetreuung und die Leitung des Serviceteams. Sie unterstützen das Team in arbeitsreichen Situationen und überwachen die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften im Servicebereich. Ihr Aufgabengebiet wird durch administrative Arbeiten abgerundet.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Restaurant- oder Hotelfach und konnten bereits Führungserfahrung sammeln. Die Gastgeberfunktion erfüllen Sie mit Herz und Seele. Dazu bringen Sie sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift mit sowie gute Englischkenntnisse.

Wir bieten Ihnen ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit einem aufgestellten Team und unterstützen Sie gerne bei der Weiterbildung.

Haben Sie Interesse an dieser neuen Herausforderung? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Restaurant MISTER WONG

Thomas Peitzsch, Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich

Telefon 043 255 69 30 – wong.zurich@gastag.ch

www.laomai.ch – www.mister-wong.ch



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

Zwischen Baden und Koblenz gelegen, beherbergt das Schloss Böttstein 32 Hotelzimmer, zwei Restaurants, festliche Säle und Kellergewölbe und einen schönen Schlosshof. Infolge Mutterschaftsurlaub der Stelleninhaberin ist per 1. September 2011 folgende Stelle neu zu besetzen:

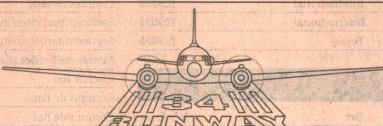
F&B Verkaufsassistent/in 80–100%

Hauptaufgaben: Verkauf von Banketten, Seminaren & Tagungen inkl. Administration, das Durchführen von Hausführungen sowie Detailbesprechungen.

Anforderungen: Hotelfachschulabschluss und/oder KV mit entsprechender Berufserfahrung, Muttersprache Deutsch und sehr gute Englischkenntnisse.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an folgende Anschrift: Schloss Böttstein, Brigitte & Thomas Bischofberger, Schlossweg 20, CH-5315 Böttstein.

www.schlossboettstein.ch



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

Runway34 - ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per 1. August 2011 oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Servicemitarbeiter/in (Vollzeit oder Teilzeit)

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere junge und tolle Crew optimal. Dank ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen à la carte, Bankette, Partys, Ausstellungen, Bar und Smokers Lounge.

Zur Ergänzung unserer Gallery Crew brauchen wir ab 1. Juli 2011 oder nach Vereinbarung noch eine/n

Koch (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen, mit Vorteil auch in der „Cook & Chill“ Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen. Keine Frage, es ist Check – in Time!

Senden Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungsdossier an Tina Soltermann, GL oder Sonja Roser, DA.

RUNWAY RESTAURANTS AG

Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg

www.runway34.ch Email info@runway34.ch

Tel 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16



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

Unser Ziel ist es, das führende Tourismusteam zu werden und Engadin St. Moritz zur bekanntesten und insbesondere begehrtesten Feriendestination der Alpen zu machen.

Wir suchen per 1. September 2011 oder nach Vereinbarung für unser Team Produktmanagement

Produktmanager Entwicklung und Promotion (100%, m/w)

In Ihrer Funktion unterstützen Sie die Leitung Produkt Management in der Entwicklung und Bündelung von Produkten und stehen in Kontakt mit unseren Leistungsträgern. Sie bereiten die neuen und bestehenden Produkte zu buchbaren und marktfähigen Angeboten auf. Sie helfen mit in der Konzeption unserer Kommunikationskampagnen und setzen diese um.

Sie sind vertraut mit der Tourismusbranche und Ihre Denk- und Handlungsweise ist lösungsorientiert. Sie arbeiten gerne selbständig, erreichen aber auch im Team überdurchschnittliche Leistungen. Bringen Sie zudem eine Ausbildung in Marketing oder verwandten Bereichen (HF, FH o.ä.) sowie aktuelles Wissen in den IT-Anwendungen mit und beherrschen neben der Muttersprache Deutsch auch Englisch und Italienisch, dann sind wir gespannt, Sie kennen zu lernen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Herrn Michael Baumann, Personalleiter, Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch michael.baumann@support-engadin.ch

Maloja
Sils
Silvaplana
St. Moritz
Celerina
Pontresina
Samedan
Bever
La Punt Chamues-ch
Madulain
Zuoz
S-chanf
Zermz



Gipfelstürmer de luxe:

Im Grand Hotel Bellevue in Gstaad trifft Grandezza auf cool Design, Alpenpanorama auf Zen-Atmosphäre.

Inmitten des herrlichen Parks mit seinem alten Baumbestand liegt das 2002 vollständig neu gestaltete Fünf-Sterne-Superior-Haus aus dem Jahr 1912. Die 57 modernen Zimmer und Suiten harmonisieren stilvoll mit der klassischen Architektur.

Für pure Lebensfreude sorgen das erstklassige Spa, die prämierte Küche des Restaurants «Prado» (1 Michelin-Stern), der verglaste Weinkeller mit Carnotzet und das aufregende Nachtleben an der Bar oder im Porsche 911 Club. Kreative Gedanken ermöglichen die Seminarräume mit modernster Technik.

Wir suchen ab Sommersaison 2011 eine/n

- Bartender
- Chef de rang
- Commis de cuisine
- Commis de rang
- Demichef de partie
- Demichef Patisserie
- Frühstückskoch (Chef de partie)
- Bademeister
- Sales Manager
- Sommelier

Ihr Anforderungsprofil:

- abgeschlossene Berufsausbildung und einschlägige Erfahrungen
- grosses Berufsinteresse und hohe Motivation für die Bedürfnisse unserer internationalen Gäste
- Sprachtalent (D/E/F)
- gepflegte Umgangsformen mit einer guten Portion Herzlichkeit, Flexibilität, Lernbereitschaft und Liebe zum Detail

Sie erwarten:

- ein junges, aufgestelltes und topmotiviertes Team
- moderner Arbeitsplatz
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV
- Unterkunft nach Verfügbarkeit
- charmantes Bergdorf mit vielseitigen Angeboten im Herzen des Berner Oberlandes

Sind Sie die richtige Person für unser Team? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung (inkl. Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse).

Ansprechpartner: Frau Katharina Ernde

Position: Asst. to the General Manager

Telefon: +41 (0)33 748 00 00

Telefax: +41 (0)33 748 00 01

Internet: www.bellevue-gstaad.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

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!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant Manager	Region Bern	J29837
Küchenchef als Geschäftsführer/In	Region Zürich	J29755
Personalassistentin	Region Zürich	J29753
Betriebsassistent/in	Region Neuchâtel/ Jura	J29763

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Concierge	Region Basel	J29739
Reservationsmitarbeitende/r	Region Bern	J29803
Night Auditor	Region Bern	J29814
Réceptionist/In	Region Bern	J29796
Front Office Manager	Region Bern	J29797
Rezeptionist/in	Region Bern	J29672
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J29805
2. Chef de reception	Region Bern	J29674
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J29673
Night Auditor	Region Oberwallis	J29830
Hotelauffrau/-mann	Region Ostschweiz	J29696
Réceptionist/in 80-100%	Region Schaffhausen	J29770
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J29806
Rezeptionisten / Receptionist	Region Zentralschweiz	J29855
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J29744
Chef de reception	Region Zentralschweiz	J29669
Reservationsmitarbeiter/-in	Region Zürich	J29743
Réceptionist/in	Region Zürich	J29843
Reservations Manager	Region Zürich	J29842
Front Office Supervisor	Region Zürich	J29678
Rezeptionsmitarbeiter	Region Zürich	J29783
Rezeptionist/in	Region Zürich	J29689
Reservation/Telefon	Region Zürich	J29781
Empfang/Administration	Region Zürich	J29782
Teamleader Empfänge / Hospitality Services	Region Zürich	J29760
Nacht-Concierge 40-90%	ganze Schweiz	J28583
Summer in New York City	International	J29823
Chef de reception - UK - Region London	International	J29766
Rezeptionist/in - UK - Region London	International	J29831
Reservierungsmitarbeiter/in	Tessin	J29853

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Team Leader / Junior Küchenchef	Region Bern	J29738
Koch/Commis de cuisine	Region Bern	J29858
Kochlehrling - 2. oder 3. Lehrjahr	Region Bern	J29846
Commis de cuisine / Jungkoch	Region Bern	J29838
Commis de cuisine	Region Bern	J22571
Commis de cuisine	Region Bern	J29670
Commis de cuisine	Region Bern	J29671
Commis de Cuisine - Commis Pâtissier	Region Bern	J29807
Commis de cuisine	Region Bern	J29812
Chef de partie	Region Bern	J29811
Commis de Cuisine - Commis Pâtissier	Region Bern	J29806
Chef de Partie	Region Bern	J29795
Commis de cuisine	Region Bern	J29794
Frühstückskoch	Region Bern	J29793
Koch temporär	Region Bern	J29771
Casserolier	Region Bern	J29792
Chef de Partie	Region Graubünden	J29736
Demi-chef de Partie	Region Graubünden	J29737
Kochin Tagesdienst (SA/SO frei)	Region Mittelland (SO,AG)	J29451
Chef pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J29813
Sous-chef	Region Oberwallis	J29762
Koch	Region Ostschweiz	J29694
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J29857
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J29800
Commis de cuisine	Region Zürich	J29774
Koch bis Ende September 2011	Region Zürich	J29692
Jungkoch/ Koch/ angelernter Koch	Region Zürich	J29758
Chef de Partie	Region Zürich	J29769
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	J29773
Office	Region Zürich	J29775
Küchenchef/in	Region Zürich	J29757
Jungkoch/Hilfskoch 50-80%	Region Zürich	J29756
Chef de Partie	Region Zürich	J29749
Gardemanger	Region Zürich	J29748
Sous-chef	Region Zürich	J29746
Tournant	Region Zürich	J29821

Küche

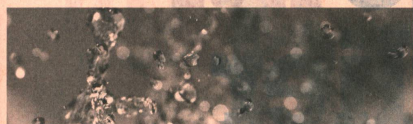
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Zürich	J29829
Chef de Service (SA/SO frei)	Region Zürich	J29452
Chef de partie	ganze Schweiz	J29127
Chef de partie - UK - Region London	International	J29832
Chef pâtissier - UK - Region London	International	J29833
Executive Chef	International	J29866
Demi-chef de partie - Neuseeland	International	J29835
Commis de cuisine - Neuseeland	International	J29834
Sous-chef catering - UK - Region London	International	J29768
Chef de partie catering - Region London	International	J29767
Chef de partie	Region Genf	J29765

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sachbearbeiter/in Einkauf 50%	Region Basel	J29742
stv. Bankettleiter/in	Region Basel	J29688
F&B Assistent	Region Bern	J29791
Event Manager	Region Graubünden	J29850
Leiter/-in Verpflegung	Region Mittelland (SO,AG)	J29852
Koch/Sous-chef	Region Zentralschweiz	J29856
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	J29698
Chef de Partie	Region Zürich	J29697
Bankettorganisator Administration	Region Zürich	J29816
Bankettsachbearbeiter/-in	Region Zürich	J29824
Restaurant Manager mit Kochfunktion	Region Zürich	J29802
Bardeane	Region Zürich	J29784
Spezialitätenkoch / Indische Küche	ganze Schweiz	J29854

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
stv. Bankettleiter/in	Region Basel	J29687
Buffet-Mitarbeiter/in	Region Bern	J29785
Chef de service	Region Bern	J29815
Commis de rang	Region Bern	J29851
Service Mitarbeiter/in	Region Bern	J29859
Service Mitarbeiter/in	Region Bern	J29788
Motivierte Serviceaushilfen	Region Bern	J29772
Chef de Bar	Region Bern	J29789
Commis de Rang	Region Bern	J29787
Commis de Bar	Region Bern	J29786
Chef de Rang	Region Bern	J29820
Lehrling - Restaurationsfachfrau / fachmann	Region Bern	J29845
Chef de Service	Region Bern	J29819
Praktikanten - Service	Region Bern	J29844
Serviceangestellte	Region Bern	J29839
Chef de rang	Region Bern	J29826
Chef de rang	Region Graubünden	J29828
2. Restaurantleiter/in	Region Graubünden	J29759
Service Mitarbeiter/in	Region Graubünden	J29747
Restaurationsfachmann/-frau	Region Graubünden	J29849
Barfachmann/-frau	Region Graubünden	J29848
Barprofis und Chef de bar	Region Mittelland (SO,AG)	J29693
Barfachmann/-frau	Region Mittelland (SO,AG)	J29810
Service Mitarbeiterinnen	Region Oberwallis	J29691
2. Restaurantleiter	Region Oberwallis	J29761
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Ostschweiz	J29695
Service Mitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J29799
1. Sommelier	Region Zentralschweiz	J29817
Chef de Rang	Region Zürich	J29777
Commis de rang	Region Zürich	J29780
Servicefachmitarbeiter/In	Region Zürich	J29754
Service Mitarbeiter	Region Zürich	J29679
Serviceprofi	Region Zürich	J29860
Chef de Service Teilzeit	Region Zürich	J29840
Bartender	Region Zürich	J29779
Chef de Service	Region Zürich	J29776
Bar/Barista	Region Zürich	J29778
Restaurationsfachfrau oder Servicefachfrau	ganze Schweiz	J29798
Chef de rang - England - Region London	International	J29827
Chef de service - Neuseeland	International	J29836
Bar Manager - MS ARTANIA	International	J29801
Chef de rang	Region Freiburg	J29809
Chef de rang	Region Freiburg	J29847
Restaurationsfachmann/-frau	Region Waadt/ Unterwallis	J29764



Honegger AG

Als führendes Schweizer Unternehmen für Gebäudeservices und als Familienunternehmen sind wir ein beliebter Arbeitgeber. Wir suchen für unsere Kunden im Raum Bern

Spitalreinigerinnen 20 – 80%

Für 2-6 Stunden pro Tag und Pikteteinsätze an den Wochenenden

Wir bieten Ihnen eine moderne Anstellung in einem dynamischen und aufgestellten Team sowie eine selbstständige Tätigkeit mit verantwortungsvollen Aufgaben.

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Reinigung von öffentlichen Räumen sowie Aufenthaltsräumen, Operationssälen, Garderoben, Austrittszimmern und Toiletten eines Spitals.

Sie bringen Erfahrung in der Reinigungsbranche mit und sprechen gut Deutsch. Sie sind flexibel, motiviert, selbständig, zuverlässig und belastbar. Zudem haben Sie keine Probleme mit der Reinigung von teilweise blutverschmutzten Spitaleinrichtungen und Sie haben keine Hautallergien gegen Desinfektionsmittel. Wichtig: Sie wurden bereits gegen Hepatitis B geimpft und besitzen den Impfnachweis dafür.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Honegger AG, Personaladministration, Blauackerstrasse 1, 3098 Köniz
E-Mail: info@honegger.ch

Gratis Beratungs-Hotline 0800 466 344
info@honegger.ch - www.honegger.ch

+ Facility Services

honegger

Wir sind ein führendes Unternehmen im Bereich Weinpflege und Speisekarten. Unsere Kunden sind gesamtschweizerisch die gute Gastronomie und Hotellerie, sowie private Endabnehmer.

HYPRO Weinpflege
Speisekarten

Für die Verstärkung unseres kleinen Teams suchen wir eine/n

Auftragsachbearbeiter/in

Ihre Aufgaben

- Sie erledigen selbständig die gesamte Auftragsabwicklung von A-Z
- Sie kommunizieren in Deutsch, Englisch und Französisch.
- Sie unterstützen den Verkauf am Telefon und im Showroom.

Unsere Erwartungen

- eine kaufmännische Ausbildung mit Berufserfahrung als Sachbearbeiter/in
- gute Kenntnisse in englischer und französischer Sprache
- versierte PC-Kenntnisse
- selbständige und zuverlässige Arbeitsweise
- Sie sind belastbar und flexibel
- 25 bis 40 Jahre jung

Wir bieten

- selbständige Tätigkeit in kleinem Team
- abwechslungsreiches Arbeitsgebiet
- moderne Arbeitsbedingungen
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freuen wir uns auf Ihr detailliertes Bewerbungsdossier
HYPRO AG | Buzbachstrasse 31 | 6023 Rothenburg | T 041 280 81 33 | F 041 280 26 89 | info@hypro.ch | www.hypro.ch

Hotel Kleiner Prinz***

Restaurant zum Mohnkönig im Herzen der Schweiz

Wir suchen per Juli/August oder nach Vereinbarung

Köchin und Jungkoch

auf dem Entremetier- oder Tournantposten

Sie finden bei uns ein sehr angenehmes Arbeitsklima in jungen, fröhlichem Team. Wir führen eine abwechslungsreiche Küche und bedienen in- und ausländische Stammkunden.

Unsere zum Teil langjährigen Mitarbeiter führen Sie gerne auf Ihrem neuen, interessanten Posten ein und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

F. Graber
Hotel Kleiner Prinz
Marktstrasse 5, CH 4950 Huttwil
info@kleiner-prinz.ch

Wir sind ein **** Wellness-, Golf- & Seminarhotel mit 120 Betten und einer grosszügigen Wellnessanlage mit alpinem Solebad 34°C. Freundlichkeit und Qualität werden deshalb bei uns gross geschrieben. Wir begeistern unsere Gäste!

Zur Unterstützung unseres engagierten Teams suchen wir per Anfang Juli oder nach Vereinbarung in Jahrestelle eine/n aufgestellte/n und motivierte/n

Chef de Rang (d/e)

Sie sind bestens ausgebildet, extrovertiert, teamfähig und ein guter Verkäufer.

Sind Sie interessiert und wollen Sie Ihre Gäste durch Freundlichkeit und Qualität begeistern? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

HOTEL WALDEGG
ENGELBERG

Schwandstrasse 91, CH-6390 Engelberg
Marion Vogel, Betriebsassistentin
Tel. 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21
www.waldeggen-engelberg.ch



PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Schweiz
Tel. +41 (0)41 329 11 11
Fax +41 (0)41 329 11 12
info@pilatus.ch
www.pilatus.ch

Die **PILATUS-BAHNEN AG** bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugs-erlebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotels & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung eine/n

Koordinator/in Seminare & Bankette 100 %

Ihr Aufgabengebiet

- Annahme und Bearbeitung von Anfragen
- Schreiben von Offerten und Bestätigungen
- Absprachen mit dem Kunden
- Erstellen von Veranstaltungsabläufen
- Rechnungsvorbereitungen
- Vertretung der Service Leitung bei Veranstaltungen
- Unterstützung an der Rezeption

Sie bringen mit

- Gute Erfahrung aus gleicher oder ähnlicher Funktion
- Abgeschlossene Hotelfachschule (von Vorteil)
- Deutsch und Englisch beherrschen Sie in Wort und Schrift (weitere Fremdsprachen sind von Vorteil)
- Sehr gute EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office, Protel)
- Flexibilität, Belastbarkeit
- Idealalter 25 bis 35 Jahre

Wir bieten Ihnen

- Eine unbefristete Anstellung bei der Selbstständigkeit gefragt ist
- Vorwiegend Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- Interessante Mitarbeitervergünstigungen
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

Wenn Sie eine dienstleistungsorientierte, organisierte und strukturierte Persönlichkeit sind, die auch in hektischen Zeiten Ihren Humor nicht verliert und bereit sind, gelegentlich auf Pilatus Kulm zu übernachten, dann sind Sie die Person die wir suchen.

Wir freuen uns über Ihre detaillierte und vollständige Bewerbung mit Foto.

Ruth Ott
Leiterin Personal
ruth.ott@pilatus.ch
Telefon 041 329 11 30

2132 Möglichkeiten über Meer

Meierhof

**** Hotel Restaurant

Zur Verstärkung unseres Teams in der Küche suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Jungkoch/Jungköchin

Die Stelle eignet sich sowohl für einen Lehrgänger als auch für einen Jungkoch mit 1-2 Jahren Erfahrung.

Der Restaurantbetrieb ist jeweils von Sonntag bis Donnerstag.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung.

Silke & Valentin Kirchhofer-Kindle
Hotel Meierhof
9495 Triesen, info@meierhof.li

HOTEL ELITE

ART DECO HOTEL BIEL/BIENNE

Das **HOTEL ELITE** ist ein ****Businesshotel im Zentrum der Uhren- und Kommunikationsstadt Biel und gilt seit über 75 Jahren als das führende Haus am Platz. Mit 67 Zimmern und 7 Juriorsuiten, einem Bankett- und Seminarbereich bis zu 250 Personen, der Trend-Bar „Baramundo“ und dem eleganten „Brasserie-Restaurant Elite“ bieten wir unseren Gästen ein sehr umfangreiches Angebot.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams mit 5 Mitarbeitern suchen wir Mitte Juni 2011 oder nach Vereinbarung eine(n)

2. Chef de Réception

der/die mit Herz und Seele Gastgeber(in) ist und den Kontakt zu unseren internationalen Gästen schätzt. Zudem verfügen Sie über eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung und bringen schon einiges an Erfahrung im Bereich Empfang und Gästebetreuung mit. Auch sind gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch Voraussetzung, um diese Stelle mit Erfolg zu meistern.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse oder rufen für weitere Informationen einfach an.

Hotel Elite, z.Hd. Peter Hugli
Bahnhofstrasse 14, 2501 Biel/Bienne
Telefon 032 328 77 20
peter.hugli@hotelelite.ch, http://www.hotelelite.ch

International Business School



Der Mittelpunkt:

Das ZfU ist das Qualitäts- und Markenzeichen für internationale Managementweiterbildung und Master-Programme. Im unvergleichlichen Arbeitsumfeld – mitten im Grünen – engagiert sich ein dynamisches Team in flachen Hierarchien für eine Aufgabe, die Zukunft hat: «Lernen als Weg.» Um mit dem Wachstum Schritt halten zu können, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Projektmitarbeiter/in Seminar-Organisation 100%

Im Brennpunkt:

In enger Zusammenarbeit mit dem/der Projektleiter/in unterstützen Sie das Team bei der Planung und Realisierung von Marketingaktivitäten, Organisation und Durchführung von Management-Seminaren, Lehrgängen und Workshops.

Ihr Pluspunkt:

Fachlich verfügen Sie über einen **kaufmännischen Abschluss** oder über eine **adäquate Hotelfachausbildung**. Sie haben Freude an Marketing und Kommunikation und organisieren gerne. Sie sind zuverlässig und arbeiten auch im Detail effizient. Stilsicheres Deutsch und PC-Kenntnisse konnten Sie bereits erfolgreich anwenden. Als Mensch arbeiten Sie gerne in einem Team und haben Freude am Kontakt mit Teilnehmern und Referenten. Idealalter 22-26 Jahre.

Unser Schnittpunkt:

Jeder Weg führt einmal auf einen anderen Weg. Wir sind hier den ersten Schritt gegangen. Jetzt freuen wir uns, wenn Sie den nächsten tun. Im Schnittpunkt treffen wir uns zum ersten Kennenlernen. Sie werden dann erfahren, was wir neben dieser spannenden Tätigkeit, einem lebendigen und einzigartigen Arbeitsumfeld sowie Weiterbildungsmöglichkeiten alles zu bieten haben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bewerben Sie sich bitte mit Foto – auch digital – bei: erika.braun@zfuzh.ch oder **ZfU International Business School**, Erika Braun, HR-Verantwortliche, EMS im Park 4, 8800 Thalwil, Tel. direkt +41 44 722 85 92, www.zfuzh.ch

Suisse romande

BÉARD®

Béard est depuis des décennies leader et innovateur sur le marché de la gastronomie en Suisse romande. A part notre marque pour les couverts de table, nous distribuons également des nombreuses marques de renommée mondiale en exclusivité dans les domaines porcelaine, verres et équipement de service.

Depuis 3 ans, Béard est une filiale autonome de Berndorf Luzern AG avec son propre showroom et ses bureaux à Châli.

Pour remplacer notre chef de vente régional pour les EMS et les hôpitaux de la suisse francophone nous recherchons une personnalité engagée et orientée succès en tant que

Professionnel de la vente au service externe

Vos tâches:

- Conseil et vente de notre assortiment à une clientèle exigeante bien établie.
- Acquisition de nouveaux clients par une présentation convaincante de notre paquet de prestations de service.
- Participation aux améliorations constantes de la qualité des produits et des prestations.
- Analyse du marché et transmission des informations au service interne.

Votre profil:

- Formation de base dans le domaine de la gastronomie, expérience réussie et confirmée dans le domaine de la vente externe.
- Disponibilité de déplacement durant toute la semaine.
- Grande affinité avec le domaine de la gastronomie dans tout son ensemble.
- Capacité de travailler de façon efficace au sein d'un team, compétences et habileté dans la négociation et la conclusion.

Nous vous offrons:

- Mise au courant approfondie et intégration dans un team motivé.
- Poste à responsabilités dans un environnement en pleine croissance.
- Un service interne qui règle presque l'ensemble de vos travaux administratifs.
- Perspectives à long terme dans une entreprise de tradition avec des structures de management et des processus organisationnels clairs.

C'est avec intérêt que nous attendons votre dossier de candidature complet et vous assurons de notre parfaite discrétion.

Berndorf Luzern AG
Frau Rebekka Beerli
Industriestrasse 15, 6203 Sempach Station
rebekka.beerli@berndorf.ch

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 23 / 9. Juni 2011

Gestalten, berechnen und disponieren
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die
Vermietung-Verkauf von Hotels u.
Restaurants und die Spezialisten
für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-
lose Betriebsanalyse und Offerte

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

Neuchâtel A remettre

Cuisine professionnelle agencée, avec
appartement de 4 pièces.
Loyer: Fr. 2300.– charges comprises.

Ecrire sous chiffre E028-685441
à Publicitas SA, case postale 48,
1752 Villars-sur-Glâne 1.

Night Club in Zürich

Kreis 1 zu vermieten.

Objekt auch für Disco oder Bar geeignet.

Inventar: Fr. 230 000.–
Miete: Fr. 8600.–/Monat

Ihre schriftliche Anfrage senden Sie an:
Lirag AG, Zugerstrasse 53, 6330 Cham.

Ihre Chance im Bündnerland!
ALVANEU-DORF nahe DAVOS
zu verkaufen das TRADITIONSREICHE

HOTEL BELFORT

11 komfortable Doppelzimmer mit 22 Betten, 4.5
Zimmer-Wirtswohnung im DG, Touristenlager mit
28 Schlafstellen, Personalzimmer, Sauna, Lingerie

Restaurant

mit 45 Sitzplätzen, Saal (60), Stübli (30), Son-
nenterrasse (50), leistungsfähige Küche mit opti-
malen Abläufen und grosszügigen Lagerflächen,
Landfläche 2000 m², 20 Parkplätze im Freien,
gepflegte Bausubstanz (kein Sanierungsstau),
nahe Ski- und Wadgebiete LENZERHEIDE,
BERGÜN, SAVOGNIN, GOLF Alvaneu-Bad mit
Wellness wvm. Bezug n.V.

CHF 3.1 Mio



Rufen Sie uns einfach an.
081 284 00 24

GERMANO DE GANI IMMOBILIEN CHUR

BERIMAG AG

Hasliberg Wasserwendi

Zentral vis-à-vis der Bergbahn-
station Hasliberg-Käserstatt nach
Vereinbarung zu verkaufen

Hotel TWING

Verkaufspreis auf Anfrage

- 30 Hotelzimmer, ca. 60 Betten
- 180 Sitzplätze innen
- 80 Sitzplätze auf Terrasse
- Baujahr 1964
- Anbau Hotel 1978
- Grundstücksfläche 2'330 m²

BERIMAG AG, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 666 11 88, Telefax 031 666 11 77
www.immoscout24.ch / www.immobien.ch



Landgasthof direkt am Vierwaldstättersee

zu vermieten ab Januar 2012

Seehotel Schwert, Gersau

Restaurant, Seeterrasse und Bankettsaal
15 freundliche Hotelzimmer
heimelige Atmosphäre
Küche mit moderner Infrastruktur

Welches junge Paar möchte gerne
die Chance nutzen, einen Betrieb mit
guter Gästefrequenz
direkt am See zu übernehmen?

Ich bin gespannt auf Ihre Bewerbung!
Franz Dörig, Gersauerstrasse 120
6440 Brunnen, Tel. 076 585 11 34
franz.doerig@schwyz.net

Anzeigen

Lebenshilfe: Es gibt kein Problem ohne Lösung!

M. Dramé – sehendes Medium – dank ihm kann
sich alles ändern. Spezialist bei Liebesproble-
men, sofortige Rückkehr der geliebten Person.
Mit grossem Können durch Telepathie.
Glück garantiert. Bezahlung erst nach Erfolg!
Tel. 0033 472 76 92 68, 0033 684 34 04 66.
3, rue de Marseille, F-69007 Lyon

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

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 CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine

– Ausgabe / Numéro

Nr. 24/2011

Nr. 25/2011

Nr. 26/2011

Doppelnummer

Nr. 27/28/2011

– Erscheint / Parution

16. 6. 2011

23. 6. 2011

30. 6. 2011

7. 7. 2011

– Anzeigenschluss / Délai

Fr. 10. 6. 2011/9:00 Uhr

20. 6. 2011

27. 6. 2011

4. 7. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften- Rubriken / immobilier – rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52/ 22. 12. 2011

Numeros couplés

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 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.