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: 10.12.2025

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

stellenrevue htr marché d'empl

Le principal march 2h 2h 2011 de la branch 16. 1011, 2

Pringstates A. 16. In 2011. 2 Scheinfam Do. 16. Juni 2011. 2 Scheinfam Physics Fr. 10. Juni 2011. 2

htr hotel revue Nr. 23 / 9. Juni 201:



Berufsbegleitend weiterkommen im Tourismus.

IST – die Höhere Fachschule für den nächsten Karriereschritt.

Internationale Schule für Touristik
nternational School of Tourism Management
Ecole Internationale de Tourisme
Oosefstrasse 59, 8005 Zürich,

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch

Inhalt/Sommaire

Aus- und Weiterbildung2
Direktion/Kaderstellen 3-5
Deutsche Schweiz5-7
Suisse romande
Svizzera italiana
International/Marché international 2
Stellengesuche/Demandes d'emploi
Immobilien8

Gute Laune

Warum die gute Laune des Chefs so wichtig ist? Positive Gedanken beflügeln Erfolge. Spiegelneuronen sind verantwortlich 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 Unseresgleichen haben, schalten sich unsere Hirne zusammen. Und, welch gute Nachricht: Die positiven Gefühle breiten sich dabei leichter aus. In Situationen von Eintracht und Harmonie fällt das Jasagen besonders leicht. Andersherum wird von den Sorgen der Oberen bald jeder verseucht.

Spiegelneuronen trainieren

Die Fähigkeit, genau zu erspüren, was in anderen vorgeht, wird als «empathic accurancy», also alsempathische Treffsicherheit bezeichnet. Sie beträgt, wie Studien von William Ickes, Psychologie-Professoran der Universität Texas, zeigten, bei Freunden etwa 20 Prozent und bei verheirateten Paarene etwa 35 Prozent. Werte über 50 Prozent erreichen nur wenige. Esseidann, man trainiert seine Spiegelneuronen. Wie das geht? Wenn Sie bei anderen Emotionen wahrnehmen, dannspüren Sie deminsichselber 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 Menschenversteher. 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. Fehlendes Einfühlungsvermögen 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 Gruppenzwängen 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 ganzneuen Licht. Deren Tun färbt massgeblich auf die Performance aller im Unternehmenab. «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 Kessersturz.

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

htr hotel revue

Schweinsteile Morten atkitute hab NB Bibliotech is usent on allow a 1 Bibliotech nazionale svizyen CM Bibliotech nazionale svizyen CM

Sprachaufenthalte

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

Der Weg zum Ziel...





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



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



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



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 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
		J29

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 for the second seco	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

1	2	3	4	5	6
3354	Empfangsass-, Meetingass-, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	DIFILETR
31971	Empfangssekretärin	38	DE	per sofort	DE
B1972	Event-/Seminar-/Reiseorganisation	29	CH	per sofort	DIFIE
B1674	F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	DIFIE
31994	Front Office, Reservation, Events	25	CH	per sofort	DIFIE
B1702	KV, Reservierung, Empfang	27	CH	per sofort	DIFIE
B1973	Marketing & Kommunikation	28	CH	per sofort	DIFIE
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	DIFIE
B2007	Receptionistin	22	CH	per sofort	DIFIEIES
B133	Sous Chef/ Chef de partie	43	DE	per sofort	DE

Referenznummer – Numéro des candidats
 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)
 Alter – Are

Stand per 6. 6. 2011. Aufgeführte Stellenang nten 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 Dorfbeiz, 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 Umstezen, mutig im Umgang und gradlinig im Handeln – dies sind Eigenschaften, die Sie charakterisleren.

- 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 Jahne Berufspraxis, Führungserfahrung und Flair für das Unvergleichliche. Dass Sie initiativ, glaubwürdig und erfolgsorientieri sind, setzen wir voraus. Und dass Sie Lust auf eine nicht alltägliche Herausforderung haben, ebenfalls. Stellenantritt vorgesehen für

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

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams Im

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per 01. Juli 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/In (Segment Business)

Ihre Aufgabe: Sie sind für das selbständige Führen des operativen Bereichs einer Betriebsgruppe (Mitarbeiterrestaurants von Mittelund Grossbetrieben im Dienstleistungsbereich) zuständig und helfen bei der Betreuung im ganzen Segment Business mit. Dazu gehört die Weiterentwicklung der erfolgreichen bestehenden Restaurantkonzepte und –angebote sowie die Sicherstellung der konstant hohen Qualität der Dienstleistung, auch im Sinne von einheitlichen Standards und Prozessen. Zudem tragen Sie die Führungs- und Budgetverantwortung der zugeteilten Betriebe und helfen bei neuen Projekten mit. Ebenfalls gehört die aktive Pflege der Auftraggeber, die Akquisition von Neukunden sowie Betriebs-übernahmen und –abgaben zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Sie können eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie vorweisen, haben von Vorteil eine entsprechende Weiterbildung absolviert oder bereits Erfahrungen in ähnlicher Funktion gesammelt. Zudem verfügen Sie von Vorteil über Französischkenntnisse und haben bereits langjährige Führungs-erfahrung sowie fundierte Kenntnisse in der Gemeinschaftsgastronomie (inkl. Neueröffnungen) gesammelt. Sie bringen ein hohes Qualitätsverständnis und gute Kenntnisse im Bereich F&B, Erfahrung beim Analysieren und Bewerten von Betriebsrechnungen sowie gute EDV-Kenntnisse mit. Sie sind eine motivierte, flexible Person mit einer selbständigen, strukturierten und konzeptionellen

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 Personalwesen, 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





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 Membern bieten wir rund ums Jahr ein veifälttiges Gastronomienagebot, das von der ein-fachen Stadionverpflegung bis zum hochstehenden F&B-Angebot für die exklusiven Member.

Nr. 23 / 9. Juni 2011

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 mitreissender Leader, ein starker Organi-sator und Motivator. Als lösungs- und zukunftsorientiertes Kadermitglied 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



Gastgeber im Entlebuch: Pächterpaar, Pächterin oder Pächter

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

Heiligkreuz, herrlich auf 1130 m.ü.M. ge-legen, bietet einen unvergleichlichen Blick über das ganze Amt Entlebuch. Sport und Erholung sind im Biosphärenreservat gross geschrieben: Biken, Wandern, Langgross geschrieben: Biken, Wandern, Lang-laufen, Skifahren. Und das Sein und Zu-sammensein... Heiligkreuz ist dafür der besondere und traditionsreiche Wallfahrts-und Kraftort, ein Treffpunkt und Aus-flugsziel – 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 gemütlichen Ausstrahlung und der modernen Infrastruk straming into der indocenien imastrus-tur bietet rustikale Stuben und Säle für 30 bis 160 Gäste. 25 komfortable Zimmer ste-hen bereit, dazu Sauna und Fitnessraum, Seminar-Equipement, Kinderspielplatz und Spielzimmer, eine grosse Sonnenter-rasse, Personalzimmer und eine separate rasse, Personazimmer und eine separate Wohnung für Sie. Wer dieses Haus über-nimmt, lotet mit Leidenschaft und Sach-verstand die Chancen aus: Mit Engagement, Kreativität, persönlicher Handschrift, Erfahrung und umfassenden

Gastgeberqualitäten können Sie hier erfrischen und verzaubern und Magnetwirkung über die Region hinaus entstehen

Wir suchen eine pragmatische, starke Per-sönlichkeit mit solidem Leistungsausweis aus der Gastronomie, welche diese einmaaus der Gastronome, weiche diese einma-lige 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 Semi-nare. Es gelingt Ihnen, mit Substanz und Konstanz zu überzeugen und zu begei-

Könnten Sie sich dies vorstellen? Dann freuen wir uns auf eine erste Kontakt-nahme, die uns zeigt, wie Sie sich die Zu-kunft im Kurhaus Heiligkreuz vorstellen. Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbung!

Kontakt: Jörg Lienert

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

IÖRG 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 Nationalsprache

Bei Interesse vollständigen Lebenslauf senden an chiffre F 024-740091, an Publicitas S.A., Post-fach 48, 1752 Villars-s/Glåne 1



BERGBAHNEN

In der weissen Schnee- und Gletscherwelt von Saas-Fee, welin der weissen schnee- und Gietscherweit von Saas-ree, wei-che 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 Mitarbei-

Zusammen mit Ihrem Team, welches Sie professionell zu führen wissen, begeistern Sie unsere Gäste mit Herzlichkeit, gelebter Gastfreundschaft und kulinarischem Hochgenuss.

- 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:

Personaladministration Panoramastrasse 5, 3906 Saas-Fee



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 Piketteinsätzen an den Wochenenden

Wir bieten Ihnen eine moderne Anstellung in einem dynamischen und auf-gestellten Team sowie eine selbstständige Tätigkeit mit verantwortungsvol-len Aufgaben.

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Leitung, Organisation und Kontrolle eines 7-köfbigen Teams sowie die Schulungen von Mitarbeitenden und internet Qualitätskontrollen. Sie führen die Stunden- und Pikettrapporte und erstel-len den Arbeitsplan. Die Reinigung umfasst öffentliche Räume, Operationssäle, Garderoben, Aufenthaltsräume, Austrittszimmer und Nasszellen

Sie bringen Erfahrung in der Leitung eines Teams mit und schrecken vor verantwortungsvollen Aufgaben nicht zurück. Von Vorteil haben Sie schon in einem Spital gearbeitet. Sie sprechen sehr gut Deutsch, zudem sind Sie flexibel, selbständig 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, Bläuackerstrasse 1, 3098 Köniz E-Mail: info@Phonegger ch

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







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 Gästesegment 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.

- Abgeschlossene Berufslehre im Hotelgewerbe mit eidg. Fachausweis Mehrjährige Erfahrung und fundierte Fachkenntnisse in der Gastronomie (Service und Küche)
- (Service und Nucne)
 Kantonaler Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastgewerbebetriebes
 Unternehmer (Wirtschaftliches Denken und Zahlenflair)
 Gastgeber (Präsenz, Organisationstalent)
 Führungsstark (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 Anstellungs-

Der Betreib 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

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:

Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22 Tel. 031 340 66 29 F Fax 031 340 66 33 tina.mueller@gastroconsult.ch





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 Restaurrations-bereich sowie für die Durchführung von Anlässen. Sie sind der Gastgeber im Haus und begrüssen die Gäste mit einer herzli-chen Ausstrahlung. Ihre kreative Kochkunst und Ihre pfffigen Ideen begeistern. Sie positionieren das Restaurant als erstklas-sigen Event-Ort für das breite Publikum und für die Mittglieder des Golfclubs Emmental. Im Hirblick auf den geplanten Neubau eines Clubhauses mit einem zusätzlichen Restaurant (120 Plätz-e) bringen Sie Ihr Wissen bei der Planung ein und übernehmen dereinst die Gesamtleitung.

Sie haben eine Grundausbildung in der Gastronomie, verfüger 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 und der Ternsase und zusätzlich 100 Plätzen vom Juni bis August im Park an der Graben-

Das Restaurant hat nebst einem gemütlichen Ambiente, eine moderne, saisonale, abwechs-lungsreiche und mediterrane Küche mit interna-tionalem Flair.

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

Küchenchef (m/w)

der an einer langfristigen Anstellung interessier 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.

Leiter/-in System Schulhotels

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 Gastgewerbliche Berufsbildung und den Ihnen unterstellten Schul- und Internatsleitungen zusammen. Zudem koordinieren Sie mit den Hauptverantwortlichen Berufskunde 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

Ihre Aufgaben

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

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

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

hotelleriesuisse Ursula Imhasly Beyo Leiterin Human Resources

> Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch www.hotelleriesuisse.ch

thre schriftliche Bewerbung

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

Die pflegimuri ist eine profilierte Pflegeinstitution im Freiamt mit 210 Plätzen. Wir legen Wert auf eine hohe Qualität der Mahlzeiten, auf ein saisongerechtes, frisches Angebot mit Wahlmöglichkeit und auf die Gestaltung einer gepflegten Ess-

kultur – für Bewohnerinnen und Bewohner, Mitarbeitende und für externe Gäste.

hohe Frequenzen auf. Zahlreiche Bankette und Apéros ergänzen unser Angebot.

Das öffentliche Restaurant benedikt geniesst einen sehr guten Ruf und weist

Küchenchefin/Küchenchef 100%

Die Aufgabe umfasst die Führungs- und Fachverantwortung für den Küchen-

der Mahlzeiten für unsere Bewohnerinnen und Bewohner sind Ihre Hauptauf-

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 ganzheit-

lichen, kundenorientierten Sichtweise auch unkonventionelle, neue Wege zu

benedikt, für den Mahlzeitendienst und für das Bankettwesen.

und Officebereich der pflegimuri. Angebotsgestaltung, Produktion und Ausgabe

gaben. Zusätzlich sind Sie verantwortlich für die Belieferung unseres Restaurants

Betrieb

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

pflegimuri

wohnen, betreuen, leben.





Das Hotel Astoria ist das führende First Class Hotel mit 250 voll kilmatisierteh Hotelzimmern und 1000m² Tagungsfläche für Seminare und Bankette im Herzen der Stadt Luzern, Unsere Restaurants der Extraklasse bleteh Aussergewöhnliches. Imm «Thal Cardem» selebeheren wie eine mit 19 Punkten Gault Millau ausspezichnete königlich-shallsndische Küche vom Feinisten. Im Trendfolal «Mekong» beköchen wir unsere Gästen mit heiss geliebtem aslatischem «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 unter stellt, welche separat von Küchenchefs geführt werden.

Sie bringen langjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position in der gehobenen Gastronomie mit und sind von der asiatischen und italienischen Küche faszninert. Sies ind es sich gewöhnt, anspruchsvolle Gäste kulnarisch zu verwöhnen. Mit Ihrem situativen Führungsstil mottiveren sie sechs gelernte Köche und drei Lernen de. Ihr breites Fachwissen geben Sie Ihren Unterstellten weiter. Beim Einkauf der erstklassigen Produkte kalkulieren Sie unternehmerisch. Sie meistern Anlässe bis zu soo Personen im Bankett- und Halbpensionsbereich bravourüs 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 föto 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





Für unseren MISTER WONG-Betrieb in Zürich mit dem dazu gehö renden 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 Hyglene- und Arbeitssicherheitsvorschriften im Servicebereich. Ihr Aufgabengebiet wird durch administrative Arbeiten abgerundet.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Restau rant- 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@gastrag.ch
www.laomai.ch – www.mister-wong.ch



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN . TAGEN . SEIN

Zwischen Baden und Koblenz gelegen, beherbergt das Schloss Böttsein 32 Hotelzimmer, zwel Restaurants, festliche Säle und Kellergewölbe und einen schö-nen Schlosshof. Infolge Mutterschafts-urlaub 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. Administra-tion, das Durchführen von Hausführun-gen sowie Detailbesprechungen.

Anforderungen: Hotelfachschulab-schluss 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



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 begehrenswertesten destination der Alpen zu machen.

Wir suchen per 1. September 2011 oder nach Vereinbarung für unserTeam 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.

La Punt Chamues-ch

Madulain Zuoz S-chanf

Maloja

Silvaplana

St. Moritz Celerina Pontresina Samedan

Sils

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Herrn Michael Baumann, Personalleiter,

Tel. +41 81 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch michael.baumann@support-engadin.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 Ziverte, Personalchefin



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 llyushin 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 pe 1. August 2011 oder nach Vereinbarung eine/einen motivier 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 Erfah-rung im Service und ihren Sprachkenntnissen DIEFI lassen Sie unsere Gäste unwergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen a ia carte, Bankette, Partys, Ausstellungen, Bar und Smokers Lounge.

Zur Ergänzung unsere Galley 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 & Chilli" Produktion. Sie suchen eine Hérausforderung und sind bereit im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagelert, 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



Gipfelstürmer de luxe:

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

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

Für pure Lebensfreude sorgen das erstklassige Spa, die prä-mierte Küche des Restaurants «Prado» (1 Michelin-Stern), der verglaste Weinkeller mit Carnotzet und das aufregende Nacht-leben 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)
- Sales Manager

- Ihr Anforderungsprofil:

 abgeschlossene Berufsausbildung und einschlägige Erfahrungen

 grosses Berufsinteresse und hohe Motivation für die
- grosses Berufsinteresse und none mountainer au de Bedufnisse unserer internationalen Cäste Sprachtalent (D/E/F) gepflegte Ungangsformen mit einer guten Portion Herzlichkeit, Flexibilität, Lernbereitschaft und Liebe zum Detail

- Sie erwartet:

 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 Emde 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 MOD 3 Y	Job-Code
Restaurant Manager	Region Bern	J29837
Küchenchef als Geschäftsführer/In	Region Zürich	J29755
Personalassistentin	Region Zürich	J29753
Betriebsassistent/in	Region Neuchâtel/ Jura	129763

on manifed working interestablished talastin of	HIS CHARLES	CONTRACTOR OF THE PERSON NAMED IN
Position, Arbeitgeber	ih nextee Ort	Job-Code
Concierge	Region Basel	J29739
Reservationsmitarbeitende/r	Region Bern	J29803
Night Auditor	Region Bern	J29814
RéceptionistIn	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 - affector	J29674
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J29673
Night Auditor	Region Oberwallis	J29830
Hotelkauffrau/-mann	Region Ostschweiz	J29696
Réceptionist/in 80-100%	Region Schaffhausen	J29770
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J29808
Receptionisten / Receptionistin	Region Zentralschweiz	J29855
Receptionist/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	129689
Reservation/Telefon	Region Zürich	J29781
Empfang/Administration	Region Zürich	129782
Teamleader Empfänge / Hospitality Services	Region Zürich	129760
Nacht-Concièrge 40-90%	ganze Schweiz	128583
Summer in New York City	International	129823
Chef de reception - UK - Region London	International	129766
Rezeptionist/in - UK - Region London	International	129831
Reservierungsmitarbeiter/in	Tessin	129853

Küche		
Position, Arbeitgeber A-115% the emerone and Annie 90 acc	Ort	Job-Code
Team Leader / Junior Küchenchef	Region Bern	J29738
Koch/Commis de cuisine of stand den glassare de se de la commissión de cuisine of stand 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: dulo 112 erloares mi rebo rad rep na reper-	Region Bern	J29671
Commis de Cuisine - Commis Pâtissier	Region Bern	J29807
Commis de cuisine de programme	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 (ohne gentle) noodenburaning	Region Bern	J29771
Casserolier Totaled to bad -	Region Bern	J29792
Chef de Partie	Region Graubünden	J29736
Demi-chef de Partie	Region Graubünden	J29737
Köchin Tagesdienst (SA/SO frei)	Region Mittelland (SO,AG)	J29451
Chef pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J29813
Sous-chef jo not nouse and a soort bru, essential historial acceptance	Region Oberwallis	J29762
Koch Gegunden internationalen Gegen	Region Ostschweiz	J29694
Jungkoch (31-40) Insignification -	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 resmon remundibe depholesen A economies -	Region Zürich	J29769
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	129773
Office	Region Zürich	J29775
Küchenchef/in	Region Zürich	129757
Jungkoch/Hilfskoch 50-80%	Region Zürich	129756
Chef de Partie	Region Zürich	J29749
Gardemanger eoms some por dest managements	Region Zürich	129748
Sous-chef	Region Zürich	J29746
Tournant And and an expension	Region Zürich	129821

Küche	
Position, Arbeitgeber	Ort Stanis at Author of 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 J2983
Executive Chef	J2986
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		
	Ort	Job-Cod
Sachbearbeiter/in Einkauf 50%	Region Basel	J29742
stv. Bankettleiter/in	Region Basel	J29688
F&B Assistant	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
Bardame.	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
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J29859
Servicemitarbeiter/in 1039 4 004 US91970/3001 (1901/3002 US91920 US91970/3001 US91970/3000 US919	Region Bern	J29788
Motivierte Serviceaushilfen	Region Bern	J29772
Chef de Bar	Region Bern	J29789
Commis de Rang Jan Senta de que de la commis de Rang de Commis	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
Servicemitarbeiter/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
Servicemitarbeiterinnen	Region Oberwallis	J29691
2. Restaurantleiter	Region Oberwallis	J29761
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Ostschweiz	J29695
Servicemitarbeiter/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
Buffet/Barista hands and h	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 Piketteinsätze an den Wochenenden

Wir bieten Ihnen eine moderne Anstellung in einem dynamischen und auf-gestellten Team sowie eine selbstständige Tätigkeit mit verantwortungsvol-len 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 blutverschmutzen 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, Bläuackerstrasse 1, 3098 Köniz E-Mail: info@honegger.ch

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

+ Facility Services

PILATUS

Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Annahme und Bearbeitung von Anfragen

Erstellen von VeranstaltungsabläufenRechnungsvorbereitungen

Fremdsprachen sind von Vorteil)

· Flexibilität, Belastbarkeit

· Idealalter 25 bis 35 Jahre

Schreiben von Offerten und Bestätigungen
 Absprachen mit dem Kunden

Vertretung der Service Leitung bei Veranstaltungen
 Unterstützung an der Rezeption

 Gute Erfahrung aus gleicher oder ähnlicher Funktion · Abgeschlossene Hotelfachschule (von Vorteil)

Sehr gute EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office, Protel)

Koordinator/in Seminare & Bankette 100 %

oder nach Vereinbarung eine/n

Ihr Aufgabenbereich



PILATUS-BAHNEN AG

Schlossweg 1 6010 Kriens / Luzern

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 Ausflugserlebnisse sowie aussergewöhnliche

Für die Abteilung Hotels & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir per sofort

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

en Teams suchen wir eine/n Auftragssachbearbeiter/in

Nr. 23 / 9. Juni 2011

- Ihre Aufgaben
 Sie erfedigen 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 Bewerbungsdossie HYPRO AG | Buzibachstrasse 31 | 6023 Rothenburg | T 041 280 8t 33 | F 041 280 28 89 | info@hypro.ch | www.hypro.

Hotel Kleiner Prinz***

Restaurant zum Mohrenkönig Im Oder Schweiz Wir suchen per Juli/August oder nach Ver-einbarung

Köchin und Jungkoch

auf dem Entremetier- oder Tournantposten

Sie finden bei uns ein sehr angenehmes Arbeitsklima in jungem, 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 Marktgasse 5, CH 4950 Huttwil info@kleiner-prinz.ch

Tel +41 (0)41 329 11 11 Fax +41 (0)41 329 11 12

info@pilatus.ch www.pilatus.ch

Wir sind ein **** Wellness-, Golf- & Semi werinde im Wellness, don't & Senin narhotel mit 120 Betten und einer gross-zügigen Wellnessanlage mit alpinem Solebad 34°C. Freundlichkeit und Quali-tät werden deshalb bei uns gross geschrieben. Wir begeistern unsere Gäste!

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

Chef de Rang (d/e)

Sie sind bestens ausgebildet, extrover tiert, 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.







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 Lehrabgänger 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 Zimmer und 7
Juniorsuiten, 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 Übereinkunft 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 Hugi Bahnhofstrasse 14, 2501 Biel/Bienne Telefon 032 328 77 20 eter.hugi@hotelelite.ch, http://www.hotelelite.ch



Der Mittelpunkt:

Der Mittelpunkt:

Das ZTU 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:

Unser Schnittpunkt:
Jeder Weg trifft 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@ztu.ch oder **ZfU International Busieness School**, Erika Braun, HR-Verantwortliche, Im Park 4, 8800 Thalwil, Tel. direkt +41 44 722 85 92, www.zfu.ch

Suisse romande

pearo est depuis des décennies leader et innovateur sur le mar-ché de la gastronomie en Suisse romande. A part notre mar-que pour les couverts de table, nous distribuons également des nombreuses marques de renommée mondiale en exclusivité dans les domaines porcelaine, verres et équipement de ser-vice.

Depuis 3 ans, Béard est une filiale autonome de Berndorf Lu-zern AG avec son propre showroom et ses bureaux à Chailly.

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 convaicante 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.

- profile:

 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 teut des procephiles.

- 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 résponsabilités dans un environnement en cheixe configueurs.

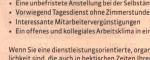
 - Un service interne qui règle presque l'ensemble de vos
 - travaux administratifs.

 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



Wir bieten Ihnen

Sie bringen mit

Eine unbefristete Anstellung bei der Selbständigkeit gefragt ist

Deutsch und Englisch beherrschen Sie in Wort und Schrift (weitere

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

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



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

BERIMAG AG

Hasliberg

Wasserwendi

station Hasliberg-Käserstatt nach Vereinbarung zu verkaufen

Hotel TWING

Verkaufspreis auf Anfrage

- 30 Hotelzimmer, ca. 60 Betten

Telefon 031 666 11 88, Telefax 031 666 11 77 www.immoscout24.ch / www.immobern.ch

Neuchâtel A remettre

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

Ecrire sous chiffre E 028-685441 à Publicitas SA, case postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.



direkt am Vierwaldstättersee

zu vermieten ab Januar 2012

Seehotel Schwert. Gersau

heimelige Atmosphäre Küche mit moderner Infrastruktur

Welches junge Paar möchte gerne die Chance nützen, 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

Night Club in Zürich

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-Wirtewohnung im DG, Touristenlager mi 28 Schlafstellen, Personalzimmer, Sauna, Lingerie

28 Schlatstellen, Personatzmmer, Sauna, Lingene **Restaurant**mit 45 Sitzplätzen, Saal (60), Srübli (30), Son-enterrasse (50), leistungsfähige Küche mit opti-malen Abläufen und grosszügigen Lagerflächen, Landflische 2000 m2. 20 Parkplätze im Freien, geoffiegte Bausubstanz (kein Sanierungsstau), nahe Ski- und Wadergebeite LENZERHEIDE, BERGÜN, SAVOGNIN, GOLF Alvaneu-Bad mit Wellness uwm. Bezu n. V.

CHF 3.1 Mio



Haver fir's Leben 081 284 00 24
GERMANO DE GANI IMMOBILIEN CHUR

Anzeigen

Lebenshilfe: Es gibt kein Problem ohne Lösung!

Lootsmitte: Es glat kein i füberi mit den kinn kann sich alles ändern. Spezialist bei Liebesproblemen, sofortige Rückkein der gelleüben 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: hotelleriesuisse, 3001 Bern Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Montajoustiass ei Assauch, 300 de la Maria Resolución (Rédactrice en chef. Elsbeth Hobmeler Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König Kundenberatung / Conseiller à la clientèler 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

- Stellenargebote / Demandes d'emploi

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.30

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 immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces
- Immobilien / immobilier - 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.

- Ausgabe / Numéro

Nr. 24/2011

- Anzeigenschluss / Délai Fr. 10. 6. 2011/9.00 Uhr

Nr. 25/2011 23. 6. 2011

20. 6. 2011

30. 6. 2011 27. 6. 2011 Nr. 27/28/2011 7. 7. 2011 4. 7. 2011

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr Anzeigenschluss / Délai

Numéros couplés

Nr. 51/52/ 22. 12. 2011

Herstellung / Production: Büchler 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.

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