

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 25

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

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotelrevue Nr. 25 / 23. Juni 2011

**Weiterbildung
aktuell**

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

KOMPAKTES WEINWISSEN
FÜR GASTROPROFI

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

Mit international
anerkanntem Zertifikat
WSET® Level 3

WEITERE
INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8048 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastro.suisse.ch

TERMIN
berufsbegleitend
HERBST: Start 03.10.11

GASTRO.SUISSE

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara und
Rolf Frischknecht

Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

Der Weg zum Ziel...

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	1
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	2-7
Suisse romande	-
Svizzera italiana	-
International/Marché International	2
Stellengesuche/Demandes d'emploi	2
Immobilien	8

Ein Portrait

Wie man als
Hotelfachfrau mit
viel Tatkraft,
Leidenschaft und
Optimismus
Hoteldirektorin
werden kann.



Bildautor

Der etwas andere Weg



FRANZISKA WEISS
IST HEUTE HOTELDIREKTORIN
DES HOTELS ANTIKA
IN ZERMATT

Nach dem bäuerlichen Haushaltungs-
Lehrjahr absolvierte Franziska Weiss die
Ausbildung als Hotelfachassistentin. Schon
damals wurden die damaligen Hofas in 2
Jahren auf eine spätere Führungsposition
vorbereitet. Bis heute profitiert sie direkt
von dieser Ausbildung und der späteren
Führungserfahrung als Gouvernante. Heute
ist Frau Weiss Hoteldirektorin in Zermatt.

Von der Hotelfachfrau zur Hoteldirektorin

Ihre vielfältigen Anstellungen unter an-
derem als Sennin, Köchin in einer Behin-
dertenwerkstatt und im Büro der Kantonal-
bank zählen ebenso zu den Weiterbil-
dungen wie die Ausbildung zur Berufsbil-
dnerin und Prüfungsexpertin. Frau Weiss ist eine
Person die anpackt und die praktische

Arbeit schätzt. Nach dem erfolgreichen
Schulabschluss ihrer beiden Buben folgte
Franziska Weiss dem Ruf des Gastgewerbes
und übernahm als Hauswirtschaftsleiterin
die Direktion des Kur- und Sportzentrum
ander Lenk. Dies war ein sehr steiler Berufs-
einstieg und zehrte an Nerven und Kräften.
Nichtsdestotrotz absolvierte sie im Jahr
2003 zusätzlich erfolgreich die Wirt-
schaftsprüfung.

Mit einem Rucksack voller Erfahrung
und dem Wirtepatent übernahm Frau Weiss
das Restaurant des Freibades in Grindel-
wald, wo sie sechs Sommer lang blieb. Den
letzten Winter nutzte sie, um eine Stelle zu
finden, die ihre Bedingungen bezüglich
Arbeitszeit erfüllte. Im Hotel Antika in Zer-
matt kann Franziska ihre gesamten Fähig-
keiten einsetzen. Dabei kommen ihr ihre

Ehrlichkeit und ihr Optimismus zugute. Die
Zusammenarbeit in einem guten Team ist
ihr sehr wichtig. «Grösse ist, Fehler zu-
zugeben», meint Frau Weiss.

Mit Leidenschaft zum Traumberuf

Mit ihrem Beruf als Hauswirtschafts-
leiterin verbindet sie immer noch sehr viel.
So hat sie sich zur Expertin ausgebildet
und Prüfungen der jungen Hotelfachleute
abgenommen. Seit einigen Jahren führt sie
in Interlaken die überbetrieblichen Kurse
für angehende Hotelfachfrauen durch. Ihre
Lebenslust und Neugierde liessen Frau
Weiss viele berufliche und persönliche Er-
fahrungen machen. Die Dynamik in der
Hotellerie forderte sie heraus und gab ihr
Gelegenheit, die erworbenen Fähigkeiten

einzusetzen, Ideen auszuprobieren und zu
verwirklichen. Nicht die Zielstrebigkeit und
Karriereplanung, sondern ihre Art, mit Lei-
denschaft Herausforderungen anzuneh-
men und ihr Anspruch an Professionalität
brachten sie zum Traumberuf der Hotel-
direktorin. «Ich betrachte die Grundbil-
dung der Hotelfachfrau als solide Basis für
meine heutige Arbeit», meint Frau Weiss.
Fachwissen und Organisationstechnik ge-
paart mit Erfahrungen in den verschiede-
nen Departementen sind beste Vorausset-
zungen für eine erfolgreiche Hotelführung.
Die Hoteldirektorin hat noch viele Träume,
die sie verwirklichen möchte. «Irgend-
einmal mit dem Camper durch die Welt
reisen und nicht im Hotel übernachten
müssen, das ist meine Freiheit.» Sicher wird
sie auch diesen Traum nicht nur träumen.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Für unser ****Ferien- & Seminarhotel Santis im herrlichen Toggenburg/SG suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstellung

Stv. Chef de Service m/w

Sie wissen, wie man die Wünsche und Bedürfnisse der kleinen und grossen Gäste erfolgreich umsetzt und überzeugen durch Qualitätsbewusstsein.

Ein kleines und motiviertes Team freut sich auf einen jungen, führungsstarken Fachmann.

Führen Sie sich angesprochen und bringen die entsprechenden Voraussetzungen mit, dann erwarten wir sehr gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf.

**** Ferien- & Seminarhotel Santis - CH-9657 Unterwasser b. Wildhaus
J.C. Beller, Direktor - Telefon: 071 998 50 20 - Fax: 071 998 50 21
www.hotel-santis.ch - santis@bentler-hotels.ch
Ein Hotel der **Bentler Hotel Gruppe**

Stellengesuche

Hotel-/Restaurantleiter sucht

neue Herausforderung! 55 J., langjährige gastronomische Berufserfahrung in führenden Positionen. Aktive Mitarbeit, effektive Mitarbeiterführung, betriebswirtschaftl. orientiert. Besondere Schwerpunkte in den Bereichen Hotelöffnung und Prozessoptimierung.

E-Mail: RolandRomm@gmx.de oder Tel. 0049 (0)172 620 88 17

International

Seit 30 Jahren ein renommiertes Restaurant auf Curaçao, Niederländische Antillen
Zur Verstärkung unserer Küchen- und Servicebrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung



Chef de Partie
Service Angestellte/r

Der/die unser bestehendes Team voller Kreativität, Einsatz, Mitverantwortung und Motivation unterstützt.

Sie sprechen Englisch, sind ehelich und zwischen 25 und 30 Jahre alt.

Sie haben gute Umgangsformen und Erfahrung im Gastgewerbe und das Teamdenken ist für Sie selbstverständlich.

Sie haben das Flair, sich an einer fremden Kultur anzupassen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

Ref Port unit 1 - Oranjestad | Curaçao, N.A. | Tel.: +599 9 462 5666 | Fax: +599 9 462 5355
Email: info@bistroleclochard.com | Website: www.bistroleclochard.com

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa liegt im Zentrum des Banff National Parks in den Kanadischen Rocky Mountains. Mit 100 Zimmern und Suiten, seiner renommierten Küche und einem 25.000 Flaschen Weinkeller, gehört es heute zu einer der besten Adressen Nordamerikas. Lake Louise ist ein Mekka des Sommertourismus und, durch die Herren- und Damenweltcupabfahrten, bekannt auch im Winter.

Für naturverbundene Bewerber, mit Ausbildung in den entsprechenden Bereichen und Freude im Umgang mit internationaler Kundschaft, offerieren wir auf Mitte November 2011 die folgenden Positionen:

Chef de Partie
Réception
Jungkoch
Service
Bar

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne, per Mail, Fax oder Post.

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Kanada



Fax 001 403 522 3966
E-mail: andrea@posthotel.com

Ein einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über International Experience Canada unter Young Professionals erhältlich.
Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

Stellenvermittlungen



www.hotelcareer.fr



www.horestoch.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!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barpraktikant/in	Region Ostschweiz	J30241
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J30323
Chef de brigade	Region Zentralschweiz	J30216
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J30319
Serviceangestellter/in	Region Zürich	J30128
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J30243
Serviceangestellter/in	Region Zürich	J30133
Restaurationsfachmann	Region Zürich	J30325
Chef de Rang	Region Zürich	J30340
Praktikant Restauration	Region Zürich	J30339
Serviceangestellter/in	Region Zürich	J30336
vom Empfang in den Verkauf	Region Zürich	J30220
Servicefachangestellter/in	Region Zürich	J30287
Bar-Serviceangestellter/in	Region Zürich	J30300
Restaurationsfachmann/-frau	ganze Schweiz	J30136
Spécialiste en restauration	ganze Schweiz	J30130
Chef de rang - England - Region London	International	J30118
Commis de rang - England - Region Dorset	International	J30260
Barfachmann - UK - Region London	International	J30210
Commis de rang - UK - Region Hampshire	International	J30155
Chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J30154
Demi-chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J30156
Commis de rang - England - Region London	International	J30117

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Abteilungsleiter/in Reinigung	Region Bern	J30317
2. Gouvernante	Region Bern	J30213
Leiterin Hauswirtschaft 80-100%	Region Zentralschweiz	J30232
Frühstücksmitarbeiterin oder -Leiterin 70% (w)	Region Zürich	J30219
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in (40-60%)	Region Zürich	J30135
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in (40-60%)	Region Zürich	J30141
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J30139
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J30125
Spécialiste en hôtellerie	ganze Schweiz	J30126
Hotelfachmann/-frau	ganze Schweiz	J30132

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
GL-Assistentin in Gastronomieunternehmen	Region Basel	J30132
Sales Promoter	Region Bern	J30276
Personalassistent/in	Region Bern	J30246
Marketing Manager	Region Oberwallis	J30217
Kaufmann/-frau HGT	ganze Schweiz	J30131
Employé/e de commerce HGT	ganze Schweiz	J30129
Director of Sales	ganze Schweiz	J30143

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Graubünden	J30328

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
GL-Assistentin in Gastronomieunternehmen	Region Basel	J30151
Officeangestellter	Region Ostschweiz	J30238
Techniker	Region Zürich	J30303
HR Manager & Director of Conference and Banqueting	International	J30318

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2028	Chef de Service, stv. Restaurantleiterin, Restaurantleiterin, Rezeption	30	DE	per sofort	D
B354	Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	D F E I R
B1972	Event-/Seminar-/Reiseorganisation	29	CH	per sofort	D F E
B2057	Gastronomie	27	SR	per sofort	D E PL RU
B2032	Koch/Barman	40	CH	per sofort	D E
B174	Küchenschef/Koch	46	CH	per sofort	D F E S JP
B1702	KV, Reservierung, Empfang	27	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

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

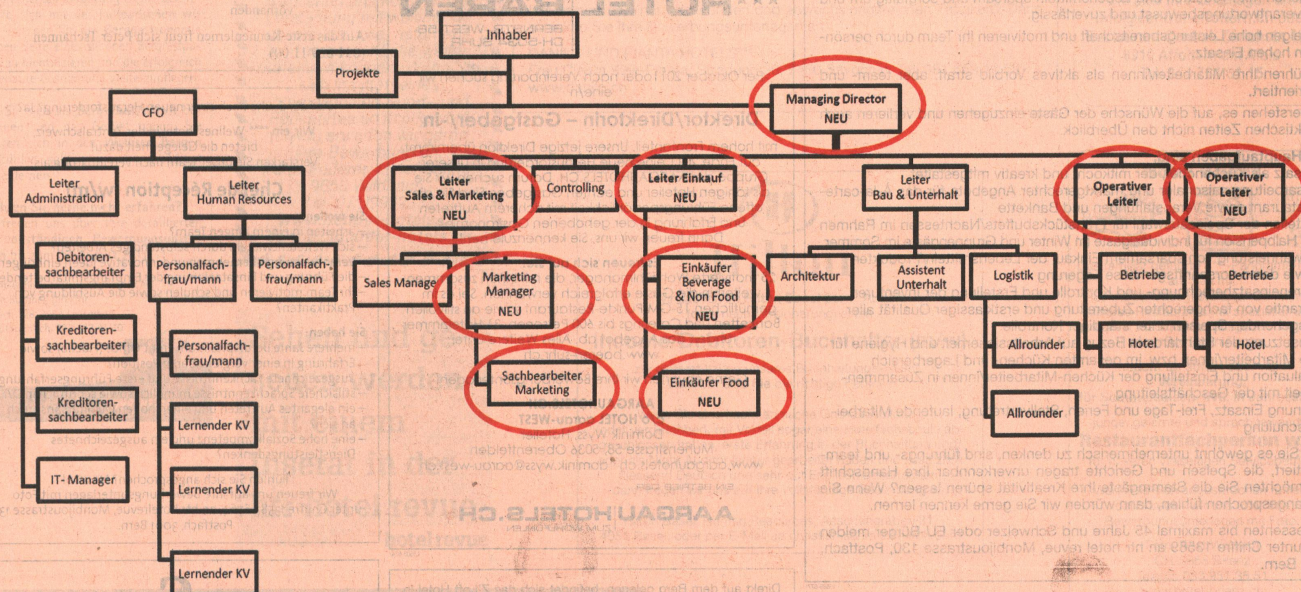
Stand per 20. 6. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

KRAMER GASTRONOMIE

Wir, die Kramer Gastronomie in Zürich, sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Neben dem schweizerischen Tüchtigen pflegt das Kramer-Team auch das tägliche kleine Augenzwinkern, damit aus dem Alltag ein lächeln-der Alltag wird. Zu unserem Team zählen momentan rund 450 Mitarbeiter in 16 Betrieben.

Im Rahmen der Zukunftsplanung organisiert sich die Kramer Gastronomie neu und besetzt folgende Kader-Positionen und Sachbearbeiter-Stellen:



Haben wir Ihr Interesse an einer dieser spannenden und abwechslungsreichen Kader-Positionen und Sachbearbeiter-Stellen geweckt?

Besuchen Sie unsere Website www.kramergastronomie.ch und erfahren Sie mehr über die Unternehmung und die zu besetzenden Stellen. Ihre Bewerbung richten Sie an Frau Angelika Baumann, Leiterin Human Resources, Postfach 480, Herdernstrasse 56, 8040 Zürich, angelika.baumann@kramergastronomie.ch

Hotel Fravi BADE-, KUR- & FERIENHOTEL ANDEER

Unser Direktor möchte sich nach mehrjähriger Tätigkeit einer neuen Herausforderung widmen. Wir suchen daher per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung einen/eine/eine

DIREKTOR/IN ODER DIREKTIONSPAAR

Unser ****Superior, QG, Bade-, Kur- und Ferienhotel ist ein Ganzjahresbetrieb in Andeer, Graubünden. Es verfügt über 76 Betten, ein Restaurant mit Garten und mehrere Säle mit insgesamt 180 Plätzen. Der Betrieb hat direkten Zugang zum Mineralbad Andeer. Das Hotel Fravi ist ein Traditions- und Familienbetrieb mit hervorragenden Mitarbeitern, guter Ausstattung und moderner Infrastruktur. Weitere Informationen finden Sie auf www.fravi-hotel.ch und www.mineralbadandeer.ch.

Sie verfügen über eine solide Grund-, Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie, inkl. Abschluss einer Hotelfachschule sowie erfolgreicher Praxis in Hotellerie und Gastronomie. Sie packen an der Front mit an und haben zudem ein flair für administrative Aufgaben. Ihre Dienstleistungsbereitschaft und Ihre Freude am Beruf sind für die Gäste und die Mitarbeitenden spürbar. Sie besitzen einwandfreie mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse, Italienischkenntnisse sind sehr von Vorteil. Ihr Idealalter liegt zwischen 30 und 40 Jahren.

Sie übernehmen die Leitung des gesamten Hotel- und Restaurationsbetriebes. Ihre Hauptaufgaben bestehen in der Gästebetreuung, der Mitarbeiterführung und -förderung, der Budgetierung und der Planung neuer Angebote sowie im aktiven Verkauf der bestehenden Angebote. Ein gut eingespieltes Team wird Sie während und nach Ihrer Einarbeitung unterstützen. Es erwartet Sie eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe. Die Stelle ist im Übrigen auch für jemanden geeignet, der den beruflichen Aufstieg vom Vizedirektor (oder ähnlicher Position) in die Direktion sucht.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Passfoto an:
Gondini A. Fravi
(Verwaltungsratspräsident)
Genferstrasse 33
8027 Zürich

Vollste Diskretion ist zugesichert.

Begeistern mit Kreativität und frischen Produkten

Die Rheinburg-Klinik ist eine moderne Privatklinik mit 60 Betten. Sie liegt herrlich über dem Bodensee und ist von St. Gallen in 20 Minuten erreichbar. Wir rehabilitieren Patienten mit neurologischen oder orthopädischen Krankheiten. Infolge Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers suchen wir per Mitte Oktober 2011 oder nach Vereinbarung dessen Nachfolger als

Küchenchef/Küchenchefin

In dieser Kaderfunktion tragen Sie mit Ihrer exzellenten Küche ganz wesentlich zur hotelähnlichen Atmosphäre und zum ausgezeichneten Ruf der Klinik bei. Als Initiative-Persönlichkeit mit Führungserfahrung aus einer ähnlichen Position macht es Ihnen Freude – hands-on – zusammen mit dem gut eingespielten 9-köpfigen Team die Patienten und Gäste mit tollen Menüs zu begeistern. Selbstverständlich gehört auch die Menüplanung, der Einkauf, die Hygiene und die Lehrlingsausbildung in Ihren Aufgaben- und Kompetenzbereich.

Einem ideenreichen, motivierten Küchenprofi mit einigen Jahren Erfahrung in der gehobenen Gastronomie bieten wir eine abwechslungsreiche Aufgabe mit viel Freiraum. Sie finden bei uns in einem angenehmen Arbeitsumfeld eine Kaderstelle mit grosszügigen Anstellungsbedingungen und attraktive Arbeitszeiten.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen schriftlich an die Kaufmännische Leitung, Herr Beat Voegeli. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Rheinburg-Klinik, CH-9428 Walzenhausen
Telefon +41 (0)71 886 11 11, Fax +41 (0)71 886 66 29
www.rheinburg.ch

Schönes, rustikales ****-Hotel in bekanntem Bündner Kurort. Familiäre Atmosphäre und Gemütlichkeit prägen dieses rustikale Haus mit 80 Betten. 3 Restaurants stehen für die À-la-carte-Gäste sowie die Halbpensionsgäste zur Verfügung.

Auf anfangs Wintersaison 2011 wird die Position des Küchenchefs frei und deshalb suchen wir nach Absprache einen jungen, dynamischen

Küchenchef

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie für den täglichen optimalen Küchenbetrieb samt Ablauforganisation verantwortlich.

Sie verfügen über eine solide Ausbildung als Koch/Köchin und über einige Jahre Erfahrung in der Saisonhotellerie auf diversen Posten.

Sie besitzen bereits Führungserfahrung als Sous Chef oder haben als Küchenchef bereits erfolgreich gearbeitet.

Sie arbeiten gerne selbstständig, verfügen über viel organisatorisches Geschick und über gute administrative Kenntnisse.

Sie gehen mit Produkten und Lebensmitteln sparsam und sorgfältig um und sind verantwortungsbewusst und zuverlässig.

Sie zeigen hohe Leistungsbereitschaft und motivieren Ihr Team durch persönlichen hohen Einsatz.

Sie führen Ihre Mitarbeiter/innen als aktives Vorbild straff, aber team- und zielorientiert.

Sie verstehen es, auf die Wünsche der Gäste einzugehen und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Überblick.

Ihre Hauptaufgaben sind:

- Einsatz als Küchenchef, der mitkocht und kreativ mitgestaltet
- Ausarbeitung saisonaler und marktgerechter Angebote für das À-la-carte-Restaurant sowie Veranstaltungen und Bankette
- Erstellen der Speiseauswahl für Frühstücksbuffets/Nachessen im Rahmen der Halbpension für Individualgäste im Winter und Gruppengäste im Sommer
- Gewährleistung von sparsamem Einkauf der Lebensmittel/Produkten sowie deren vorschriftsgemässe Lagerung
- Wareneinsatzberechnung- und Kontrolle und Erstellung der Inventuren
- Garantie von fachgerechter Zubereitung und erstklassiger Qualität aller ausgehenden Speisen unter ständiger Kontrolle
- Umsetzung der Standards in Bezug auf Arbeitssicherheit und Hygiene für alle Mitarbeiter/innen bzw. im gesamten Küchen- und Lagerbereich
- Evaluation und Einstellung der Küchen-Mitarbeiter/innen in Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung
- Planung Einsatz, Frei-Tage und Ferien, Stellvertretung, laufende Mitarbeiterschulung

Sind Sie es gewohnt unternehmerisch zu denken, sind führungs- und teamorientiert, die Speisen und Gerichte tragen unverkennbar Ihre Handschrift und möchten Sie die Stammgäste Ihre Kreativität spüren lassen? Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann würden wir Sie gerne kennen lernen.

Interessenten bis maximal 45 Jahre und Schweizer oder EU-Bürger melden sich unter Chiffre 13589 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

bar bistro gossip sucht:

Koch +/- 70% (m/w)

ab Mitte August 2011 oder nach Vereinbarung.

Das gossip besteht seit zwölf Jahren im Kern der Aarau Altstadt und bietet eine weltweite und qualitativ hochstehende Küche.

Du bist ein inspirierter Koch, der auch gern etwas Neues ausprobieren, sich selbstständig und die Gestaltung des marktfrischen Speiseangebots kümmert. Du arbeitest weitgehend autonom und verstehst es, eine spannende Weltküche mit Schwerpunkt Italien einem neugierigen Publikum schmackhaft zu machen, mit viel Freude am Kochen.

Arbeitszeiten: Mo.-Fr. 8.30-14.30 Uhr.

Schriftliche Bewerbung an: bar.gossip@bluewin.ch, bar bistro gossip, Rathausgasse 24, 5000 Aarau

***HOTEL BÄREN

Per Oktober 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Direktor/Direktorin – Gastgeber/-in

mit hohem Frontantell. Unsere jetzige Direktion übernimmt auf Ende 2011 eine neue Herausforderung in unserer Gruppe der AARGAUHOTELS.CH. Darum suchen wir Sie als fähigen Hotelier und echten Gastgeber. Sind Sie die offene Führungspersönlichkeit mit sicherem Auftreten und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen!

Es freuen sich auf Sie:

25 motivierte Wohlfühlmanager, die mit Ihnen zusammen weiterhin die Gäste erfolgreich verwöhnen. Sei es im gemütlichen 15-GM-Punkte-Restaurant sowie an stilvollen Banketten und Caterings bis 600 Personen. 31 Hotelzimmer runden das Angebot ab. Alles Weitere unter: www.baeren-suhr.ch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen!

AARGAUHOTELS.CH

c/o HOTEL AARAU-WEST

Dominik Wyss, Hotelier

Muhlenstrasse 58, 5036 Oberentfelden

www.aargauhotels.ch dominik.wyss@aarau-west.ch

IN BETRIEB DER
AARGAUHOTELS.CH
I ZUM WOHLFÜHLEN

Direkt auf dem Berg gelegen, befindet sich das Z'Loft Hotel in der bezaubernden Umgebung der Saanenländer Berge.

Zur Verstärkung unseres Teams von unserem 3-Sterne-Hotel in Saanenmöser suchen wir eine/n

Hoteldirektor (m/w)

sobald oder nach Vereinbarung.

Während der Hauptsaison, Winter 5 Monate und Sommer 4 Monate, wird eine intensive Präsenz erwartet. Wohnung im Hotel.

- Diplome einer bekannten Hotelfachschule mit Hotellizenz
- Idealerweise 25-40
- Dreisprachig: D/F/E
- Sehr gute Kenntnisse Hogatex/Fidelio
- CH oder EU-Bürger (EU15)

Es können nur Bewerbungen in Französisch mit allen notwendigen Unterlagen (Zeugniszeugen, Lichtbild, Referenzen) und die dem gesuchten Profil entsprechen, berücksichtigt werden.

Z'Loft Hotel
p/a Akoleo SA, 16 chemin de la Fraïdiou, case postale 84,
1223 Cologny, Suisse
Telefon: +41 (0)22 788 62 10
Telefax: +41 (0)22 700 60 77

E-Mail: frederic.vandenbergh@akoleo.com
Internet: www.zloft.ch

Musikarena Wydehof

Die Arena Wydehof ist ein Multi-restaurant-Komplex mit italienischem à la carte Restaurant, Pizza-Corner, Bistro-Bar, Free Food-Restaurant mit täglich über 450 Mittagessen, Bankett- und drei Seminarräumen und einem Bühnensaal für 450 Personen.

Wir suchen einen

Küchenchef 100%

mit eidg. Fachausweis oder langjähriger Erfahrung und entsprechendem Leistungsnachweis. Wir erwarten einen sicheren Führungsstil sowie ein hohes Mass an Kreativität und Innovation. Wir bieten eine interessante Stelle in einem Tagesbetrieb mit bis zu 60 % frei am Abend und am Wochenende.

Senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier an: Rico Zindel, Musikarena Wydehof, Postfach 330, 5242 Birr oder rico.zindel@wydehof.ch www.wydehof.ch

Gasthof zum Kreuz
3033 Wohlen/BE
info@kreuzwohlen.ch

Wir suchen für unseren traditionellen Landgasthof mit einer 7-köpfigen Brigade:

1 Küchenchef oder 1 Sous-chef (w/m) per 1. August oder 1. September 2011

Sie sind: kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig zwischen 25 und 48 Jahren arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team haben Freude an der Lehrausbildung

dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten: 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag) marktgerechte Entlohnung und 5 Wochen Betriebsferien auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden

Auf das erste Kennenlernen freut sich Peter Tschannen (031 829 11 00)

Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Ja?

Wir, ein ****-Wellnesshotel in der Zentralschweiz, bieten die Gelegenheit dazu! Verstärken Sie unser Team nach Vereinbarung als:

Chef de Réception (w/m)

Sie wollen: arbeiten in einem jungen Team? sich weiterentwickeln durch selbstständiges Arbeiten? Verantwortung übernehmen und innovative Ideen einbringen? die Führung und Einsatzplanung der Empfangsmitarbeitenden? Ihr Team motivieren und schulen sowie die Ausbildung von Praktikanten?

Sie haben: mehrere Jahre Berufspraxis am Front Office (Fidelio) sowie Erfahrung in einer vergleichbaren Position? ausgezeichnete Fachkenntnisse und erste Führungserfahrung? stillichere Sprachkenntnisse mündlich sowie schriftlich in D/F/E? ein elegantes Auftreten und einen hohen Qualitätsanspruch an sich? eine hohe Sozialkompetenz und ein ausgezeichnetes Dienstleistungsdenken?

Fühlen Sie sich angesprochen? Na also!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto unter Chiffre 13581-6764, an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



SORELL HOTEL
SEIDENHOF

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 13 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Seidenhof

Sihlstrasse 9, 8021 Zürich

suchen wir per 1. Oktober 2011 einen

Assistant Front Desk Manager

Ihre Aufgabe: Sie vertreten den Front Desk Manager in allen Bereichen, helfen bei der Verwaltung von Kommissionen, Yield Management und Abrechnungswesen mit und bearbeiten die Monatsabschlüsse. Für die Pflege der verschiedenen Systeme sind Sie ebenfalls mitverantwortlich. Zudem erledigen Sie diverse Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch und haben gute IT-Kenntnisse (von Vorteil Fideliokenntnisse).

Ihr Profil: Sie sind eine frontorientierte und sprachgewandte Persönlichkeit. Sie haben eine Ausbildung im Hotelfach abgeschlossen und bereits Erfahrungen an der Réception gesammelt. Sie verfügen über Überzeugungskraft, einen offenen Kommunikationsstil und packen neue Aufgaben mit Elan an. Das Fördern und Führen der Mitarbeiter sehen Sie als Herausforderung und die Koordination des Front Office gehört genauso wie das betriebswirtschaftliche Denken zu Ihren Fähigkeiten. Ausserdem sind Sie vertrauenswürdig, jederzeit einsatzbereit und können gut mit Arbeits- und Zeitdruck umgehen. Sie arbeiten gemäss Arbeitsplan an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in drei Schichten entweder von 06:30 – 15:30 Uhr, von 09:30 – 18:30 Uhr oder 14:00 – 22:30 Uhr.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigem Hotel mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.ch.

Sorell Hotels Switzerland

ZFV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

www.zfv.ch



www.gotthardraststaette.ch

Geschäftsführer/in Gotthard Raststätte A2 in Erstfeld

Wo halb Europa – und ganz Uri – sich trifft...

365 Tage und Nächte Dienstleistung – im Sommer rund um die Uhr im Hochbetrieb, auch im Restaurant. Ein breites Angebot, beste Qualität und umsichtiger Service – geboten von einer flexiblen, motivierten Mannschaft, unter Ihrer Führung.

Das Kerngeschäft der bekannten Gotthard Raststätte an der A2 in Erstfeld ist der Betrieb der vielseitigen Dienstleistungskette. Zudem ist die Gotthard Raststätte A2 Uri AG bei verschiedenen Schweizer Autobahn-Raststätten und Restaurationsbetrieben engagiert und beteiligt. Dieser europaweite Treffpunkt 20 km vor dem Gotthard-Nordportal ist vor kurzem attraktiv erneuert und zu einer der modernsten Raststätten auf der Nord-Südachse erweitert worden. Nun suchen wir in einer Nachfolge Sie als

Geschäftsführer/in der Gotthard Raststätte

mit den Betriebsbereichen Restaurant, Tankstelle, Shop und Logistik und Stab/Dienste. In dieser Funktion leiten Sie – als einer der grössten Urner Arbeitgeber – die bestmotivierte, sehr flexible Crew von rund 140 Mitarbeiterinnen, wovon rund zwei Drittel saisonbedingt in Teilzeit angestellt ist. Ziel ist, alle Profit-Center-Bereiche der

Raststätte absolut kundenfokussiert zu führen und weiter zu entwickeln. Wobei Sie sich als Gastgeber sowohl auf die Bedürfnisse der internationalen Gäste wie auch verstärkt auf die regionale Bedeutung als Tankstelle, Gastro- und Einkaufstreffpunkt konzentrieren. Zusätzlich übernimmt Ihr Stab administrative Aufgaben für die weiteren Aktivitäten der AG.

Sie bringen mehrjährige Gastronomie- und Handel-/Detailhandelerfahrung mit. Das Forum gehört zu Ihrer Leidenschaft und eine solide betriebswirtschaftliche Weiterbildung unterstützt Sie dabei. Der Mehrpartenbetrieb fordert Ihre umsichtige Präsenz und Mitarbeit. Sie sind Chef, Taktgeber und Problemlöser. Jemand, der proaktiv agiert und rasch auf alles reagiert. Tiefer Euro, Baustellen, Tunnel-sperren, individuelle Probleme von Gästen – Sie sind ein Machertyp und packen an, was immer auf Sie zukommt. Fremdsprachen erwünscht. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kontakt: Corinne Hägg
Jörg Lienert

Jörg Lienert AG
Neugasse 14, Postfach 430
CH-6301 Zug
Telefon 041 766 20 50
zug@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT

SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

TORRENT.CH

Auf die kommende Wintersaison 2011/12 suchen wir

einen Gastgeber / ein Gastgeberpaar als Geschäftsführer für das Panorama-Restaurant Rinderhütte.

Die Bergstation Rinderhütte (2350 m ü. M.) verfügt über 400 Sitzplätze, Wintergarten, grosse Sonnenterrasse (1000 m²), Touristenlager mit 50 Betten und einer Schneebär.

Voraussetzung nebst Fachwissen und entsprechender Erfahrung ist die Bereitschaft, sich mit der kulinarischen wie auch mit der für die Berggastronomie eigenen Seite eines schönen Bergrestaurants zu identifizieren und die erfolgreich aufgebaute Ausrichtung weiterzupflegen.

Falls Sie sich als Berg-Gastroprofi bezeichnen und das Gefühl haben, Sie könnten sich in den Walliser Bergen wohlfühlen, sollten wir uns unbedingt kennenlernen.

Möchten Sie gerne mehr erfahren? Wir freuen uns über Ihre detaillierten und vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum 30. August 2011.

Torrent-Bahnen Leukerbad-Albigen AG
Florian Ruffner, Direktor
Postfach 128, 3954 Leukerbad
info@torrent.ch, 027 472 81 10



TORRENT-BAHNEN
LEUKERBAD-ALBIGNEN



Das sonnigste Gastro-Team in Wildhaus sucht noch einen

**Demi-chef de partie
Coché de cuisine
Kochlehrling m/w**

in Jahresstelle. Wir sind eine mittlere Küchenbrigade von 5 qualifizierten Mitarbeitern und wünschen uns kompetente Verstärkung mit welcher wir unsere lustvolle, naturnahe und kreative Küche weiter verfeinern können. Wenn Sie sich inmitten eines internationalen Sport- und Ferienortes so richtig wohl fühlen, erwarten wir gerne ihre Bewerbung an:
Petra Federer, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus.
Tel. 071/9992333
www.beutler-hotels.ch
sonne@beutler-hotels.ch

Sehen und gesehen werden mit einem
Insertat in der
htr hotel revue

htr hotel revue

Für unsere beiden persönlich geführten Hotels Pianta und Danilo*** in der Feriendestination Savognin suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

einen kundenorientierten

Gastgeber/Betriebsassistent

Als Kader-Mitarbeiter gehören Sie der erweiterten Geschäftsleitung an und führen als Hauptaufgabe die Gastronomie mit einem eingespielten Team. Sie pflegen den Umgang mit unseren internationalen Gästen gerne und lieben es, ihnen die Wünsche vom Gesicht abzulesen.

In dieser Ganzjahresstelle (2-Saison-Betrieb) wird Ihnen die Möglichkeit geboten, nach einer bestimmten Einarbeitungszeit die Stellvertretung der Direktion zu übernehmen.

Sie sind eine Persönlichkeit mit Gastronomieausbildung und Führungserfahrung und im Alter zwischen 35 und 45 Jahren und suchen eine neue Herausforderung mit Entwicklungspotenzial.

Interessiert an einer spannenden und abwechslungsreichen Tätigkeit? Dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

DANILO und PIANTA HOTELS***
Frau Clarita Klee-Pianta, Stradung 20, 7460 Savognin, Tel. 081 659 11 59
www.danilo.ch



CENTRAL
AFFOLTERN AM ALBIS

"Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung"

Wenn Sie mit Leidenschaft kochen und Freude an einer mediterranen Küche haben, dann habe ich für Sie den richtigen Arbeitsplatz. Wir suchen in unser junges Team per Juli einen kreativen, motivierten

**Koch w/m
oder Chef de Partie**

Sind Sie interessiert, dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:
info@central-affoltern.ch oder
Restaurant Central, Zürichstr. 100,
8910 Affoltern am Albis
Tel. 044 761 61 15



Wir suchen im Hilton Basel per 1. August (oder nach Vereinbarung) einen

Income/Debitoren-Buchhalter (m/w)

zur Unterstützung unseres Buchhaltungs-Teams. Vielleicht sind Sie die richtige Person?

Wenn Sie eine kaufmännische Grundausbildung (oder vergleichbar), mit Vorteil sogar eine Hotelfachschule abgeschlossen haben, erste Erfahrung in der Buchhaltung und/oder als Night Auditor länger gearbeitet haben und zusätzlich fließend Deutsch und sehr gut Englisch beherrschen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Hilton Basel, Human Resources, Aeschengraben 31,
4051 Basel, oder per E-Mail an christian.schmid@hilton.com



Das familiär geführte 3***-Panorama-hotel am See mit

26 modern ausgestatteten Zimmern, diverse Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche, ausgezeichnet mit dem "Goldenen Fisch"...

...sucht ab sofort oder nach Vereinbarung, für Sommersaison, evtl. in Jahresstelle

junge, gelernte und sprachgewandte **Restaurantfachperson w/m** für unseren vielseitigen Servicebetrieb

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fam. Beat Wettach
CH-3855 Brien
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brien.ch
info@hotel-brien.ch

Wir suchen SIE!



Wir sind ein innovatives Regionalspital mit rund 70 Akutbetten inmitten der grossen Naherholungsgebiete, Flims/Laax/Falera, Obersaxen, Brigels, Disentis. Die medizinische Behandlung der einheimischen Bevölkerung und der zahlreichen in- und ausländischen Feriengäste stellt unterschiedliche Anforderungen an uns.

Zur Führung unseres Küchenteams suchen wir per 1. September 2011 oder nach Vereinbarung

eine/n TeamleiterIn für die Spitalküche

Ihre Aufgaben und Verantwortungen umfassen folgende Schwerpunkte:

- Sicherstellung einer zeitgemässen und gesunden Verpflegung für unsere Patienten, Gäste und Mitarbeitenden
- Führen und Planen des Küchenteams und Office Mitarbeiterinnen
- Lehrlingsausbildung
- Organisation und Qualitätskontrolle des Einkaufs
- Planung und Organisation des täglichen Angebots

Ihr Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin EFZ
- Mindestens 8 Jahre Berufserfahrung als Koch/Köchin
- Teamfähig, loyal und belastbar
- Selbständige, saubere, speditive und exakte Arbeitsweise

Wir bieten:

Eine vielseitige und attraktive Herausforderung in einem anspruchsvollen Unternehmen, in dem Sie Ihre Persönlichkeit mit einbringen können.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

schicken Sie bis 31. Juli 2011 an:
Regionalspital Surselva
Matthias Lutz, Leiter Betrieb
7130 Ilanz
m.lutz@spitalilanz.ch
Telefon +41 81 926 59 09

Anrufe und Zuschriften anderer Zeitungen nicht erwünscht.



good to know you

Randstad (Schweiz) AG
Herr Christoph Weber
Tel. 058 201 59 55
www.randstad.ch



Haben Sie den nötigen Biss? Machen Sie Karriere bei Randstad!

Randstad ist ein international führender Personaldienstleister mit rund 40 Filialen in der Schweiz – eine davon ganz in Ihrer Nähe. Kundennähe, Professionalität und eine hohe Dienstleistungsqualität haben Randstad in der Schweiz eine führende Rolle verschafft.

Im Geschäftsbereich Staffing liefert Randstad massgeschneiderte Rekrutierungslösungen sowohl für Fest- wie auch für Temporärstellen. Zur Verstärkung unserer Filiale in Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

Consultant Hotel, Restaurant & Catering

Um die täglichen Herausforderungen meistern zu können, brauchen Sie:

- Abgeschlossene Grundausbildung in der Gastronomie, von Vorteil abgeschlossene höhere Ausbildung (z.B. Hotelfachschule) sowie kaufmännische Weiterbildung
- Mindestens drei Jahre Berufserfahrung im Bereich Hotel, Restaurant, Catering
- Eine überzeugende und gewinnende Persönlichkeit, sehr gute kommunikative Fähigkeiten und Verkaufsfähigkeit, Belastbarkeit, Ausdauer und Optimismus
- Sehr gute MS Office Kenntnisse
- Erfahrung in der Personaldienstleistungsbranche und Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
- Verkaufs- / Akquisitionserfahrung von Vorteil
- Regionale Markt- und Branchenkenntnisse erwünscht

Sie betreuen Ihren Kundenkreis und bauen diesen durch vielseitige Akquisitionstätigkeiten stetig aus, rekrutieren und vermitteln die perfekt passenden Kandidatinnen und Kandidaten, führen die temporären Mitarbeiter und erledigen nebenbei Ihre Administration.

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit in einem dynamischen Umfeld. Jeder Tag offeriert neue Herausforderungen und Überraschungen. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, attraktive Sozialleistungen und Weiterentwicklungsmöglichkeiten runden das Angebot ab. Werden Sie Teil der Erfolgsgeschichte? Ein starkes Team wartet auf Sie!

Dann bewerben Sie sich mit vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto per E-Mail unter rekrutierung@ch.randstad.com. Christoph Weber freut sich auf Ihre Bewerbung.

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 90%	Region Zürich	J30247
Personalassistentin (Italienisch sprechend)	Region Zürich	J30264
Sales Manager	Region Zürich	J30289
Senior Sales Manager	Region Zürich	J30290

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Front Desk Mitarbeiter/in	Region Basel	J30332
Receptionist/in 80%	Region Basel	J30175
Receptionist/-in / Empfangsmitarbeiter/-in	Region Bern	J30257
Front Office Manager	Region Bern	J30315
Reservationsmitarbeiterin	Region Bern	J30305
Réceptionistin	Region Bern	J30292
Reservationsmitarbeiter	Region Bern	J30209
Hotelsekretärin stv. Chef de Reception	Region Bern	J30267
Bankett- und Verkaufsassistentin 80-100%	Region Bern	J30242
Receptionist/in	Region Graubünden	J30327
Receptionist/in	Region Oberwallis	J30322
Rezeptionist/Night Auditor	Region Ostschweiz	J30248
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J30239
Telefonist/in	Region Ostschweiz	J30235
Réceptionistin	Region Schaffhausen	J30321
Chef de réception	Region Zentralschweiz	J30153
Mitarbeiter/-in Reception (80-100%)	Region Zentralschweiz	J30176
Mitarbeiter Seminarorganisation	Region Zentralschweiz	J30172
Night Audit 30%	Region Zürich	J30338
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J30162
Réceptions- und Logentourant	Region Zürich	J30163
Director of Reservation & Yield/Revenue Management	Region Zürich	J30261
Reservations Manager	Region Zürich	J30173
Night Auditor	Region Zürich	J30262
Front Office Clerk	Region Zürich	J30233
Reservationsmitarbeiter/in	Region Zürich	J30301
Teilzeit- Réceptionistin 30-40%	Region Zürich	J30234
Chef de réception	Region Zürich	J30221
Chef de Réception	Tessin	J30223

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Basel	J30333
Chef de partie	Region Bern	J30170
Koch für vielseitigen Gastronomiebetrieb	Region Bern	J30316
Junior Sous Chef	Region Bern	J30314
Chef de Partie	Region Bern	J30313
Commis de Cuisine	Region Bern	J30312
Frühstückskoch	Region Bern	J30311
Küchenchef	Region Bern	J30299
Jungkoch	Region Bern	J30298
Chef de Partie (Sommersaison)	Region Bern	J30294
Jungkoch/Jungköchin	Region Bern	J30166
Sous-chef	Region Bern	J30168
Chef de Partie	Region Bern	J30297
Koch/Grillleur	Region Bern	J30254
Küchenchef	Region Bern	J30293
Commis de cuisine	Region Bern	J30120
Diätikoch	Region Bern	J30283
Demi Chef Pâtisserie	Region Bern	J30282
Küchenchef/Produktionsleiter	Region Bern	J30280
Küchenchef	Region Bern	J30278
Chef de Partie	Region Bern	J30275
Sous-Chef	Region Bern	J30279
Diätisch temporär mit Option auf Festanstellung	Region Bern	J30274
Sous-chef	Region Bern	J30270
Koch Sa /So. frei	Region Bern	J30244
Chef de Partie Tourant	Region Bern	J30269
Köch/Köchin	Region Graubünden	J30341
Chef pâtissier	Region Graubünden	J30258
Koch-Saucier	Region Mittelland (SO,AG)	J30145
Koch für Juli und August	Region Mittelland (SO,AG)	J30149
Leiter/-in Verpflegung	Region Mittelland (SO,AG)	J30335
Jungkoch/Commis de cuisine	Region Oberwallis	J30177
Chef de partie	Region Oberwallis	J30259
Chef de partie Tourant	Region Oberwallis	J30320
Chef saucier	Region Ostschweiz	J30208
Chef de partie	Region Ostschweiz	J30207
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J30236
Demi-Chef de partie	Region Ostschweiz	J30161

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J30122
Pâtissier	Region Zentralschweiz	J30255
Chef de partie/Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J30205
Commis de Cuisine	Region Zürich	J30148
Chef de Partie	Region Zürich	J30265
Chef de Partie	Region Zürich	J30337
Pâtissier/Tourant	Region Zürich	J30138
Jungkoch/Hilfskoch (50-80%)	Region Zürich	J30286
Jungkoch/ Koch/ angelernter Koch	Region Zürich	J30284
Küchenchef	Region Zürich	J30285
Küchenchef	Region Zürich	J30249
Commis de Cuisine	Region Zürich	J30228
Chef de Partie	Region Zürich	J30227
Frühstückskoch	Region Zürich	J30231
Demi-chef de Partie	Region Zürich	J30226
Commis de cuisine	Region Zürich	J30329
Chef de partie	Region Zürich	J30326
Frühstückskoch	Region Zürich	J30174
Pâtissier	Region Zürich	J30230
Personalkoch (Tagdienst)	Region Zürich	J30229
Koch	Region Zürich	J30137
Koch/Köchin	ganze Schweiz	J30134
Koch/Köchin	ganze Schweiz	J30225
Cuisinier/Cuisinière	ganze Schweiz	J30127
Sous-chef - Region Hampshire	International	J30160
Chef de partie - UK - Region Hampshire	International	J30157
Commis de cuisine - UK - Region Hampshire	International	J30158
Demi-chef de partie - UK - Hampshire	International	J30159
Chef de partie - UK - Gloucestershire	International	J30250
Chef de Cuisine	Region Genf	J30140
Pâtissier	Region Waadt/ Unterwallis	J30263
Executive Meeting Manager	Region Waadt/ Unterwallis	J30124

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Senior Events Officer	Region Basel	J30224
Eventkoordinator	Region Bern	J30277
Leiter Catering / Eventkoordinator	Region Bern	J30296
F&B Verantwortlicher (Mitglied der Geschäftsleitung)	Region Bern	J30266
Barprofis und Chef de bar	Region Mittelland (SO,AG)	J30245
Etagengouvernante	Region Ostschweiz	J30237
Executive F&B Assistant Manager	Region Zentralschweiz	J30212
Stv. Geschäftsführer/in	Region Zürich	J30218
Gastro-Profi (Schwergewicht Food-Entwicklung)	Region Zürich	J30272
Chef de Partie	Region Zürich	J30165
Bankett & Event Leiter	Region Zürich	J30288

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Basel	J30334
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Bern	J30252
Chef de bar	Region Bern	J30324
Servicefachgestellte	Region Bern	J30268
Restaurantleiter	Region Bern	J30271
Mitarbeiterin Room Service in Klinik	Region Bern	J30281
Chef de Rang	Region Bern	J30273
Commis de rang	Region Bern	J30119
Chef de bar	Region Bern	J30214
Chef de service	Region Bern	J30211
Servicefachgestellte	Region Bern	J30291
stv. Chef de Service	Region Bern	J30178
Restaurationsfachmann	Region Bern	J30171
Restaurantleiter	Region Bern	J30295
Serviceaushilfe	Region Bern	J30251
Serviceaushilfen	Region Bern	J30253
Betriebsassistentin	Region Bern	J30304
Commis de Rang	Region Bern	J30306
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J30307
Chef de Rang	Region Bern	J30308
Chef de Bar	Region Bern	J30309
Chef de Service	Region Bern	J30310
Chef de rang	Region Graubünden	J30330
Commis de rang	Region Graubünden	J30331
Barmitarbeiter	Region Graubünden	J30142
Barfachfrau	Region Graubünden	J30121
Restaurationsfachfrau/mann (Mi-So)	Region Mittelland (SO,AG)	J30150
Service-Praktikant/in	Region Ostschweiz	J30240

Landgasthof zum Löwen in Nänikon nahe Zürich
(16 GaultMillau / 25 Sitzplätze) möchte sein Küchen- und Serviceteam (Eintritt nach Vereinbarung) verstärken.

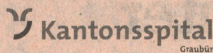
**COMMIS DE CUISINE/CHEF DE PARTIE
SERVICEFACHANGESTELLTE**

Asiatisch-mediterrane Küche, mit viel Fisch und regionalen Produkten.

Samstagmittag, Sonntag und Montag geschlossen.
Interessiert? Bewerbung bitte an: www.loewen-naenikon.ch

13064-670

Bei uns sind Sie in besten Händen



Das Kantonsspital Graubünden erfüllt mit seinen acht Departementen auf vielen Spezialgebieten Zentrumsaufgaben für den ganzen Kanton Graubünden und ist zudem für die erweiterte Grundversorgung der Spitalregion Churer Rheintal verantwortlich.

Der Room-Service ist unter anderem für den Speise- und Getränkeservice, den Empfang der Gäste und für hauswirtschaftliche Tätigkeiten rund um das Patientenbett auf den Etagen zuständig. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

stellvertretende/n Leiter/in Room-Service

(Arbeitspensum 50 – 100%)

(Stellenumfang 50 %, evt. in Kombination Teamleitungsfunktion Room-Service)

Hauptaufgaben

- Vertretung der Leiterin Room-Service an den drei Standorten
- Unterstützung bei der Mitentwicklung und Qualitätssicherung des Room-Services
- Führung von Mitarbeitenden des Room-Services auf den Etagen

Anforderungsprofil

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder Ausbildung als HOFA, SEFA, REFA, GAFA mit Berufserfahrung
- Motivierte, freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen
- Erfahrung in gehobener Hotellerie
- Führungserfahrung in der Hotellerie erwünscht

Unser Angebot

- Interessante, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Moderner Arbeitsplatz im Zentrumsspital
- Vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für weitere Informationen und Fragen steht Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, gerne zur Verfügung, Tel. 081 255 23 30.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 38/11 an: **Kantonsspital Graubünden**, Personaldienst, Löstrasse 170, 7000 Chur, www.ksgr.ch

Ref.-Nr. 38/11

13069-670



Das KAUFLEUTEN ist eine lebendige Institution in der Zürcher Gastronomie-, Party- und Kulturszene.

Für unsere Küchenbrigade suchen wir ab Sommer 2011 oder nach Vereinbarung einen

1. SOUS CHEF /

STELLVERTRETENDER KÜCHENCHEF 100% (M/W)

Unsere Küche beliefert an 365 Tagen den à la carte Bereich: Restaurant (150 Plätze), Hof (mit Terrasse) und Pelikanbar. Im Bankettbereich bereitet die Küche Speisen für Anlässe bis 800 Personen zu. Eine Küchencrew mit rund 30 Mitarbeitenden betreut unser internationales und marktfreies Speiseangebot. Sie sind neben dem Küchenchef verantwortlich für die Führung, Planung und Koordination der gesamten Küchenbrigade.

Im Tagesgeschäft arbeiten Sie aktiv mit und können durch ihre langjährigen Erfahrungen die qualitativen und quantitativen Anforderungen erfüllen. Ebenso gehören Menuegestaltung, Kalkulation, Einkauf und Lagerhaltung sowie sämtliche administrativen und organisatorischen Arbeiten zu Ihren Aufgaben. Sie haben eine Kochlehre und eine Weiterbildung zum Gastronomiekoch absolviert. Sie verstehen es, ein Team zu Höchstleistungen zu bringen und haben menschliches Fingerspitzengefühl. Zudem ist das Kochen Ihre Leidenschaft und das Wohl der Gäste steht für Sie an erster Stelle.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und attraktive Herausforderung in einem bekannten, innovativen und dynamischen Unternehmen, in dem Sie Ihre Kreativität und Leidenschaft einfließen lassen wollen. Ein hohes Mass an Selbständigkeit wird vorausgesetzt.

Wir bieten eine zeitgemässe Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kaufleuten Restaurants

Andrina Dietrich, Pelikanplatz, 8001 Zürich, 044 225 33 55
personal@kaufleuten.ch www.kaufleuten.ch

13060-670

**LANDBEIZ
RUSSBRÜGG**

**RESTAURANT
REUSSBRÜCKE**

Die Türen für einen ambitionierten Koch stehen offen!

Kochen mit Leidenschaft auf hohem Landgasthofniveau

Wenn Sie dieser Satz anspricht, dann sind Sie unser Mann (oder Frau).
Eintritt per 1. September 2011 oder nach Vereinbarung.
Für Infos Telefon 044 760 11 61, Herr Klaus Imhof verlangen

Landbeiz Russbrugg,
Muristrasse 32, 8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
info@reussbruecke.ch
www.reussbruecke.ch

13028-670

Unsere Auftraggeberin ist die grösste Vorsorgeeinrichtung der Schweizer Energiebranche mit Firmendomizil in Zürich-City. Im Rahmen eines gezielten Ausbaus wird eine interessante und vielseitige Stelle vakant. Das Aufgabengebiet umfasst grundsätzlich die aktive Unterstützung der Geschäftsleitung in allen kaufmännisch-administrativen und organisatorischen Belangen. Angesprochen sind Sie, die ca. 28 bis 45 Jahre junge

SEKRETÄRIN/ASSISTENTIN (60 bis 80%)

Die Anforderungen:

Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung und mehrjährige Erfahrung als Assistentin in einem GL-Sekretariat. An Sprachen erwartet man stilsicheres Deutsch sowie gute mündliche und schriftliche Französischkenntnisse. Jede weitere Fremdsprache ist von Vorteil, Routine im Umgang mit der aktuellen MS-Office-Palette (Word, Excel, Powerpoint) Bedingung.

Die Hauptaufgaben:

Sie arbeiten 60 bis 80 % und unterstützen mit zwei Teilzeitkolleginnen die GL. Dazu gehört z.B. die Vorbereitung, Organisation und Koordination von internen wie externen Sitzungen und Anlässen sowie die Erstellung und Aktualisierung von Präsentationen. Mithilfe im Bereich Marketing und HR und die mit Ihrer Stellung zusammenhängenden Sekretariatsarbeiten machen Ihr Pflichtenheft zusätzlich interessant. Neben dieser abwechslungsreichen Tätigkeit erwarten Sie ein aufgeschlossenes, engagiertes, kollegiales Team und ein entsprechend positives Betriebsklima.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, entspricht die Aufgabe sowohl Ihrer beruflichen Erfahrung, wie auch Ihrer langfristigen Planung? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder Post. Bei einem vertraulichen Vorstellungsgespräch erfahren Sie alles Wissenswerte über das Unternehmen, das Team, die guten Anstellungsbedingungen und die ausgezeichneten Sozialleistungen. Bei Rückfragen verlangen Sie Frau Ruth E. Hofmann.

Code: REH 2011/810



LINK Personalberatung, Rennweg 2, 8001 Zürich, Telefon 044 213 11 00
link-personal@swissonline.ch

Mitglied Swissstaffing
SOS-zertifiziert
SWISSSTAFFING

13068-670

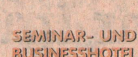
AMBASSADOR SPA
HOTEL KONGRESSE RESTAURANTS

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per Juli 2011 oder nach Vereinbarung:

- Réceptionsmitarbeiter/in D/E
- **Teppanyaki- und Sushi-Koch** für unser Japanisches Restaurant «Taishi»
- Praktikant/in Reception im Partnerhotel City am Bahnhof in Bern

Aussagekräftige Bewerbungen bitte an:
Hotel Ambassador & Spa, Thomas Kuebli
Seftigenstrasse 99, CH-3007 Bern
thomas.kuebli@hotels.ch www.fassbindhotels.com

13065-670



Die Hotel Continental Biel GmbH ist in privatem Besitz und ist angeschlossen an der grössten Hotelkette der Welt. Das Best Western Hotel Continental in Biel mit den zwei Profitcentern Hotel (80 Zimmer) und Seminar (5 Räume) avancierte während den letzten Jahren zum Marktleader der Region Biel und Seeland.

Commis de cuisine oder Chef de partie

Wir suchen per sofort in unsere 3 Mann oder Frau starke Küchenbrigade eine/n kreative/n und flexible/n Jungkoch oder Chef de partie.

Anforderungsprofil

- Alter zwischen 18 und 35 Jahre alt
- Erfahrung in der Top-Gastronomie
- Kommunikativ
- Kreativ
- Gewinnertyp

Was bieten wir Ihnen

- Regelmässige Arbeitszeit Montag–Freitag (In Ausnahmefällen müssen Sie auch Samstag oder Sonntag arbeiten)
- Garantierte Ferien über die Festtage ca. 22. Dezember–3. Januar
- Gratsparkplatz

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an Hotel Continental Biel GmbH, Herr Adrian Zumofen, Aarbergstrasse 29, 2503 Biel, oder per E-Mail an zumofen@datacomm.ch

13066-670



Swiss Re

Die hochstehende Gastronomie der Swiss Re wird vom Departement Guest Services geführt. Der Standort der drei internen Restaurants und des Gästereaurants ist im Raum Zürich, das Swiss Re Centre for Global Dialogues befindet sich in Rüschlikon.

Chef de Partie

Aufgabenbereich

Sie sind für eine professionelle, exakte, kreative und erstklassige Vor- und Zubereitung der Gerichte in unserem Gästereaurant mitverantwortlich. Sie führen diese Aufgaben selbstständig, mit grosser Begeisterung, mit viel Leidenschaft und Engagement aus. Sie schätzen es in einem internationalen Umfeld zu arbeiten und sind stolz täglich hochstehende Dienstleistungen zu erbringen. Sie arbeiten gerne im Team und Ihre Einsatzfreudigkeit und Ihre umgängliche Art tragen zum guten Betriebsklima bei. Die Leidenschaft für Ihre Arbeit ist spürbar. Sie arbeiten unter Einhaltung der höchsten Sorgfaltspflicht und richten sich nach den strengen Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften. Ihr Arbeitsort ist Zürich.

Anforderungsprofil

- erfolgreiche und abgeschlossene Berufslehre als Koch
- mind. 6 jährige Berufserfahrung, die Sie in unterschiedlichen Betrieben der gehobenen Gastronomie erzielt haben
- Koch aus Leidenschaft
- flexibel, engagiert und initiativ
- gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen
- offene, ehrliche und loyale Art
- hohes Ökologie- und Nachhaltigkeitsverständnis

Was bieten wir Ihnen

- arbeiten auf Topniveau mit Frischprodukten
- modern ausgerichtetes Arbeitsumfeld
- einen vielseitigen Aufgabenbereich
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- gute Sozialleistungen

Arbeitsort: Zürich

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns über Ihre online-Bewerbung direkt über unser Swiss Re Portal.

Ihre Human Resources Kontaktperson:

Michele Schaefer, Swiss Re, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich

If you are interested in pursuing this opportunity or other opportunities with Swiss Re, you may apply by visiting our website at www.swissre.com/careers. The reference code for this position is EXT-NB50337080. Applications will only be accepted through our website.

13067-670

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 25 / 23. 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

Zu verpachten:

Ferien- und Seminarhotel
mit 120 Zimmern an bester Lage
in den Österreichischen Alpen.
Kontakt: rent@yourtork.org

Einzigartige Lage mit Seeblick!

4*Hotel Nähe Interlaken zu verkaufen!
ca. 50 Zi., erweiterbar, pächterfrei,
3526 m² Grdst., 1236 m² Nutzfl.,
KP: 12,0 Mio. CHF.
Nur direkte Interessenten!
Tel. 078 622 91 44
www.invest-developers.ch

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.

Zu verkaufen

Restaurant | lounge | bar

la vida
bar · lounge

la Vida – das ist mediterrane
Lebenskultur kombiniert mit coolem
City-Feeling der Metropolen. Hier
kann der Gast den feinen
morgendlichen Latte Macchiato, den
Business-Lunch, einfach ein
Gläschen Wein oder ein
romantisches Dinner geniessen. Ob
in der Lounge, an der Bar oder im
Café. – Viva la Vida!

90 Sitzplätze im Restaurant
46 Sitzplätze in der Lounge
12 Sitzplätze an der wunderschönen
Bar
Schauen sie unsere Website an!
**la vida lounge ag | Einkaufszentrum
Chilematt | 6314 Unterägeri | ZG 041
750 25 25 | www.lavida-lounge.ch |
kontakt@lavida-lounge.ch**

SIG-Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs GmbH
(SIG)

KLH
GRUPPE

Betrieb der Hotel- und Gastgewerbeeinrichtungen an den im Eigentum der SIG
Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs-GmbH stehenden
Standorten am Hafnersee, Malschacher See und Ossiacher See

Öffentliche Ausschreibung

des Betriebes der Hotel- und Gastgewerbeeinrichtungen an den im Eigentum
der SIG Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs-GmbH stehenden
Standorten am Hafnersee, Malschacher See und Ossiacher See
Auftraggeber: SIG Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs-GmbH,
vertreten durch die G&O Gößeringer Oman Rechtsanwälte, Alter Platz 12/II, 9020
Klagenfurt am Wörthersee. Die Teilnahmeunterlagen können bis 30.06.2011 bei den
G&O Gößeringer Oman Rechtsanwälten, Alter Platz 12/II, 9020 Klagenfurt am
Wörthersee, Ansprechperson: Ing. Mag. Andreas Oman, Email:
seeliegenschaften@gossrechtsanwaelte.at, angefordert bzw. abgeholt werden. Die
weiteren Vorgaben hinsichtlich des Vergabeverfahrens und der
Leistungsbeschreibung sind den Teilnahmeunterlagen zu entnehmen. Die
Teilnahmeanträge sind jedenfalls ordnungsgemäss gekennzeichnet bis spätestens
07. Juli 2011, 12.00 Uhr, einlangend bei den G&O Gößeringer Oman
Rechtsanwälten, Alter Platz 12/II, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, abzugeben. Die
Öffnung der Teilnahmeanträge wird unmittelbar nach Ablauf der Teilnahmefrist
vorgenommen. Die Bewerber sind nicht berechtigt, an der Öffnung der
Teilnahmeanträge teilzunehmen. Verspätet eingelangte Teilnahmeanträge sind aus
dem Vergabeverfahren auszuschneiden.

Für die SIG Seeliegenschaftengesellschaft Kärnten Verwaltungs-GmbH

Friedrich Morri eh.
Mag. Reinhard Zechner eh.

Anzeigen

Schädlings- bekämpfung

Probleme mit Ungeziefer,
Tauben, Marder?
Wir befreien Sie davon!

R **RATEX AG**

Servicestellen: Zürich, Basel, Bern,
Ostschweiz, Innerschweiz
Astrasse 38 8045 Zürich
www.ratex.ch info@ratex.ch

SCHNELL. DISKRET. GARANTIERT.
24H-PIKETT: 044 241 33 33

Für erfolgreiche
Inserate Media-
dokumentation
anfordern unter
inserate@htr.ch

htr hotel revue

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth 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

– Kadernubrik / 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 GzB bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termin	Doppelnummer	Doppelnummer	Doppelnummer
– Ausgabe / Numéro	Nr. 26/2011	Nr. 27/28/2011	Nr. 29/30/2011
– Erscheint / Parution	30. 6. 2011	7. 7. 2011	21. 7. 2011
– Anzeigenschluss / Délai	27. 6. 2011	4. 7. 2011	18. 7. 2011
Anzeigenschluss / Délai	Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr	Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr	
Doppelnummern Numéros couplés	Nr. 27/28 / 7. 7. 2011	Nr. 29/30 / 21. 7. 2011	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.	
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.