

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 17

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: 07.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 17 / 26. April 2012

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

htr hotel revue

Jede Woche attraktive
Gewinnmöglichkeit auf
www.hotelmarktplatz.ch

hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelieruisse

Der grösste Stellenmarkt der Branche

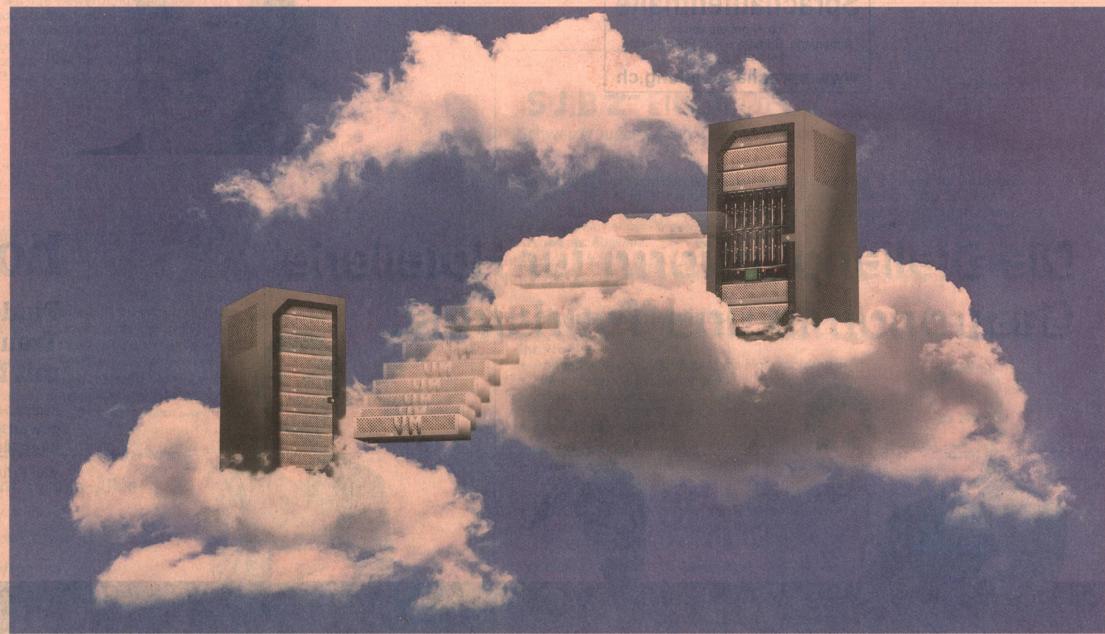
Le principal marché de l'emploi
de la branche

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kader.....	3-5
Tourismus.....	-
Deutsche Schweiz.....	5-7
Suisse romande.....	7
Svizzera italiana.....	7
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	-
Immobilien.....	8

Informatik

Mit der Grösse eines Unternehmens wachsen auch die Anforderungen an die IT. Gleichzeitig stoßen Mitarbeitende an ihre Grenzen.



Fotolia

Cloud-Computing



PRISKA SCHOCH
GESCHÄFTSFÜHRUNG
GRYPS OFFENTENPORTAL AG
WWW.GRYP.S.CH

Schnell reicht in einem komplexer wendenden Unternehmen das vorhandene IT-Wissen nicht mehr aus. Doch bevor ein Firmenchef die Entscheidung trifft, einen neuen IT-Spezialisten einzustellen, lohnt es sich, die Angebote rund um Cloud-Computing zu prüfen.

Dienstleistungen aus der Wolke

Viele Standardbereiche können heute einfach und kostengünstig aus der IT-Cloud bezogen werden. Dazu gehören beispielsweise E-Mail- inkl. Kalenderfunktion und ein Daten-Management-System. Ebenso werden Branchenlösungen, Finanzsoftware oder CRM-Systeme angeboten. Der Betrieb dieser Anwendungen vor Ort hat zur Folge, dass das

KMU für die Installation, das Back-up der Daten, die regelmässigen Updates der Applikationen und für die Sicherheit sorgen muss. Dies erfordert einiges an IT-Wissen, welches jedoch oft nicht vorhanden ist. Mit der Verlagerung der IT in die Cloud kann viel Zeit gespart und zusätzliche Sicherheit im Betrieb gewonnen werden.

Anwendungsmöglichkeiten für KMU

Als einfacher Einstieg in die Cloud bietet sich Office-Anwendungen, CRM-Software oder das Back-up an. Ein wirklich grosser Schritt ist die Auslagerung des ganzen Desktops, die sogenannte Desktop-Virtualisierung. Die komplette Benutzeroberfläche wird im professio-

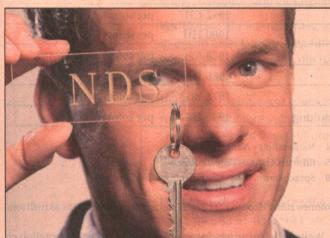
nellen Rechenzentrum auf hochperformanten Servern betrieben. Die Anwender können dadurch von praktisch jedem Gerät und Standort aus auf den personalisierten Desktop zugreifen. Back-ups, Updates und die Sicherheit der Unternehmerdaten liegen nun in der Verantwortung der Outsourcing-Firma und werden kostengünstig, zentral verwaltet.

Vorteile für das Unternehmen

Durch das Auslagern des Desktops entledigt sich das KMU nicht nur von viel Arbeit und Verantwortung, sondern ermöglicht gleichzeitig den Mitarbeitern, von überall her zu arbeiten. Das Arbeiten beim Kunden oder von zu Hause aus

wird so zum Kinderspiel. Das Auslagern des Desktops bietet demnach nicht nur mehr Sicherheit und weniger Arbeit, sondern erhöht die Flexibilität in einem noch nie da gewesenen Umfang.

Viele KMU zögern vor dem Schritt in die Cloud, da sie Bedenken bezüglich der Sicherheit, der Abhängigkeit vom eigenen Cloud-Provider und der Unkenntnis des Datenstandorts haben. Dabei sollte man bedenken, dass das Sicherstellen der Datensicherheit zur Kernkompetenz der IT-Cloud-Anbieter gehört und in der Regel professioneller aufgesetzt ist als bei den meisten KMU. Auch die Suche nach geeigneten Cloud-Service Providern kann heute kostenlos ausgelagert werden, was Zeit und Geld spart.



Einzigartig in der Schweiz: Die eidg. anerkannte General Management-Ausbildung für Branchenprofis, die zu den Besten ihres Fachs gehören wollen – ausgezeichnet mit dem Titel **diplomierte Hotelmanager NDS HF**. Die praxisnahe Weiterbildung sorgt für Durchblick. Dies in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung MENSCH – MARKT – MITTEL und HOSPITALITY.

Kursbeginn am 17. Oktober 2012 (Zyklus 39)

Informationsveranstaltungen:

30. Mai 2012, im Hotel Ambassador, Bern
8. August 2012, im Hotel zum Storchen, Zürich

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
Unternehmerseminar hotelieruisse

Telefon +41 (031) 370 43 01
weiterbildung@hotelieruisse.ch
www.hotelieruisse.ch/nds

Anmeldung, Administration, Information
hotelieruisse, Weiterbildung
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern

hochschule thun
soz. sozial & soz. sozial
Swiss School
of Tourism and Hospitality

HOCHSCHULE LUZERN
Wirtschaft
Höheres Institut für Tourismus HFT
hotelleruisse
Swiss Hotel Association

Das Intensiv-seminar

GASTROSUISSE

Der Weinberater
Kompass des Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 12. März 2012
Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012

Weitere Informationen:
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

18998-8067

Lucerne University of Applied Sciences and Arts

HOCHSCHULE LUZERN
Wirtschaft
Institut für Tourismuswirtschaft ITW

FH Zentralschweiz

CAS Nachhaltiges Tourismus-Management

Vermittlung von Schlüsselkompetenzen, um im Tourismus nachhaltig und wirtschaftlich erfolgreich zu sein.

Info-Veranstaltung

1. Mai 2012, 18.15 bis 19.15 Uhr, Dufourstrasse 18, Biel (sana)

14. Mai 2012, 17.00 bis 18.00 Uhr (online Info-Abend)



18978-8468

Anmeldung
www.hslu.ch/c231, T +41 41 228 41 45

Sprachaufenthalte

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

18998-7868

**Durchblick****Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

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

**Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.****Service / Restauration**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J44744
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J44907
Servicefachmitarbeiter(in)	Region Zentralschweiz	J44927
Chef de Rang	Region Zürich	J45033
Service-Mitarbeiter/in	Region Bern	J45010
Servicemitarbeiter/in	Region Berner Oberland	J44865

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Veranstaltungstechnik	Region Bern	J44836
Sachbearbeiter Buchhaltung & Personalwesen	Region Tessin	J45009
Haustechniker	Region Zürich	J44904
Housekeeping & Portier de nuit	Region Genf	J45023
Mitarbeiter Administration (50%)	Region Zürich	J44681
Aushilfe für unsere Kindervilla	Region Ostschweiz	J44829

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2188 Arbeitsstelle als Koch	1989 CH	per sofort	D		
B592 Chef de partie garde manger/ Konditor/Confiseur/ Patissier	1986 CH	per sofort	D/F/E		
B2910 Chef de service / Betriebsassistent	1986 AT	per sofort	D/F/E		
B1893 Chef de Service, F&B-Managementassistent	1979 DE	per sofort	D/F/E		
B329 Chef de service - Gastgeber	1957 AT	per sofort	D/F/E		
B2856 Direktorin/Vizedirektorin/Rooms Division Manager/Chef de Recept.	1980 CH	per sofort	D/F/E		
B2899 Eventorganisation / Betriebsassistent	1977 CH	per sofort	D/F/E		
B2675 Fachkraft Service oder Bar	1966 CH	per sofort	D/F/II/E		
B2852 Hauswirtschaft/ Empfang	1989 CH	per sofort	D		
B2875 Housekeeper	1986 CZ	per sofort	E		
B2855 Kader mit extremer Frontarbeit, aber auch administrativ	1965 CH	per sofort	D/F/II/E/PT		
B1374 Küchenchef	1958 CH	per sofort	D/F/II/E		
B2508 Küchenchef/Leiter Gastronomie	1960 CH	per sofort	D/E		
B2402 Réceptionistin/Seminarkoordinatorin/Sachbearbeiterin Admin.	1981 CH	per sofort	D/F/E		
B2564 Restaurationsfachmann/ Servicefachangestellter	1992 CH	per sofort	D/F/PT		
B2668 Servicearbeit	1980 HU	per sofort	D/E		
B2915 Service, Bar	1978 CH	per sofort	D		
B2895 Servicefachangestellte	1965 DE	per sofort	D/E		
B2889 Sous-Chef, Chef de Partie	1973 BG	per sofort	D/E		
B835 Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting	1980 DE	per sofort	D/F/E		

1 Referenznummer – Numéro des candidats

4 Nationalität – Nationalité

2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

3 Alter – Age

6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 23.4.2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.
Nur Bewerbungen, die bis zum 23.4.2012 eingesendet werden, werden berücksichtigt.Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch**Marketing/Verkauf/KV/IT**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B und Sales-Assistant/in	Region Graubünden	J44913
PR Managerin	Region Graubünden	J44611
Sales Manager	Region Ostschweiz	J44700
Sales Manager	Region Zürich	J44592
Revenue Manager	Region Bern	J45019
Sales Manager FIT	Region Bern	J45018
MitarbeiterIn Saläradministration (60-80%)	Region Zürich	J44828
Sales & Marketing Coordinator	Region Zentralschweiz	J44827

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiterin Treatment Center	Region Graubünden	J44563
Masseurin	Region Graubünden	J44911
Wellnesstrainerin	Region Graubünden	J44908



mittenza
hotel restaurant kongresszentrum muttenz

32 Zimmer, 2 Restaurants, Bar, Terrasse, mit 9 Bankett- und Kongressräumlichkeiten bis über 900m², unmittelbare Nähe des Sportstadions St. Jakob 6 km vom Basel-Zentrum sucht folgende Mitarbeiter/innen zur Verstärkung des Teams:

per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie oder Commis de cuisine
wenn möglich mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben mit Bankett und A-la-carte-Küche.

weiter suchen wir:

Servicefachmitarbeiter/innen

Welche Fragen beantwortet Ihnen unser Küchenchef Herr Christian Arnould oder Herr Enrique Marles, Direktor.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Enrique Marles, Hotel Mittenza
Hauptstrasse 4, 4132 Muttenz
Tel. 061 465 50 50 / Fax: 061 465 50 51
www.mittenza.ch / E-Mail: info@mittenza.ch

Die Gastronomiegruppe 

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die Neueröffnung des von uns im Auftrag geführten

UBS Restaurant Europa-Allée

Europa-Allee 21, 8004 Zürich

suchen wir per 1. Oktober 2012 eine/n

Betriebsleiter/in

Ihr Aufgabe: In dieser äusserst interessanten und anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie die operative Führung des Betriebes mit 3 Outlets sowie durchschnittlich 850 Essen pro Tag und sind in der Rolle als Gastgeber aktiv an der Front präsent. Zudem sind Sie verantwortlich für das Budget, die Angebots- und Aktivitätsplanung sowie für die Verkaufsförderungsmaßnahmen. Für Caterings erstellen Sie Angebote und setzen die Durchführung um, erledigen diverse administrative Arbeiten und führen, schulen und rekrutieren Ihre 23 unterstellten Mitarbeitenden. Ausserdem übernehmen Sie diverse Projektaufgaben.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine erfahrene Fachperson mit einer gastgewerblichen Ausbildung sowie entsprechender Weiterbildung. Führungserfahrung sowie Erfahrungen in der Grossgastronomie/Hotellerie sind zwingend. Ausserdem könnten Sie auch schon an grösseren Projekten Ihre Erfahrungen sammeln oder haben bereits Neueröffnungen geführt. Zudem verfügen Sie auch über Fremdsprachenkenntnisse und sind versiert im Umgang mit dem PC. Sie setzen sich selbst klare Ziele, verbessern fortlaufend die Qualität der Dienstleistungen und sind in der Lage Aussergewöhnliches zu leisten. Prioritäten setzen Sie richtig, bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig und lösen Probleme mit Systematik. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, kommunizieren jederzeit angemessen und bleiben auch in kritischen Situationen offen für die Anliegen anderer. Das eigene Wissen und Können geben Sie mit Freude weiter und fördern dadurch die Weiterentwicklung des Teams. Bedürfnisse anderer erkennen Sie und begeistern das Gegenüber mit Zusatzleistungen. Als Führungsperson scheuen Sie sich nicht, auch schwierige Entscheidungen zu treffen, fordern die Mitarbeitenden und fördern die Eigeninitiative. Die Bedürfnisse der Gäste und Kunden ermitteln Sie systematisch, entwickeln neue Ideen und setzen die Verbesserung von bestehenden Dienstleistungen und Produkten um. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend, betreiben fortlaufend Budgetplanung und -controlling und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. Sie arbeiten von Montag bis Freitag während verschiedener Schichten zwischen 6.00 und 20.00 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden und Wochenenden flexibel sowie einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant 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

«Brandneue» High Tech-Küche für Top Sous-chefs

Highlights sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten Um- und Ausbauten des beliebten 5-Sterne-Resort-Hotels, die kürzlich erfolgte Wiedereröffnung und die beeindruckende Innenarchitektur! Es erwarten Sie ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, eine nigelnagelneue, grosszügig konzipierte High Tech-Küche mit viel Tageslicht, Show-Küche (Front Cooking) sowie ein imposanter auf höchstem Niveau ausgestatteter Spa.

Dies an bester Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Feriendestinationen. Ambitionierte Sous-chefs brennen darauf in Sachen Weiterentwicklung, Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Maßstäbe zu setzen und wissen es zu schätzen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden.

Executive Sous-chef/in

eines namhaften Deluxe Resort Hotels

Kulinarik: Marktfrisch, innovativ; ein attraktiver Mix aus moderner französischer Küche, mediterranen Einflüssen sowie saisonalen und regionalen Spezialitäten. Der pünktuelle persönliche Kontakt zum Guest liegt Ihnen ebenso am Herzen wie der Wunsch mit einem Profitteam – Sie führen in Abwesenheit des Executive Chefs bis zu 22 Küche und Mitarbeitende – den exzellenten Ruf des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Kreative Hands-on-Sous-chefs oder starke Chefs de partie auf dem Sprung zur nächst höheren Stufe informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind. Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse. Der Eintrittstermin kann per sofort oder später nach Vereinbarung erfolgen. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

20550-8529

SJBiZI EINSIEDELN

Schweizer Jugend- und Bildungszentrum



Das Hotel Allegro und das Schweizer Jugend- und Bildungszentrum verfügen über 55 Zimmer im Hoteltrakt, 20 Zimmer im Gruppenhaus und 26 Zimmer mit 94 Betten in den beiden Jugendhäusern, 12 Seminar-, Konferenz- und Gruppenräume mit Tageslicht und einer Kapazität bis zu 110 Personen stehen zur Auswahl.

Für unser Hauswirtschaftsteam suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine

Leiterin Hauswirtschaft 100%

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau
- Hervorragende Fachkenntnisse
- Führungserfahrung
- Fähigkeit, kostenorientiert zu handeln
- Flexibel und kontaktfreudig

Ihre Kompetenz:

- Verantwortung für die Sauberkeit der ganzen Anlage inkl. Lingerie/Wäscherei
- Führung und Schulung des Hauswirtschaftsteams
- Planung und Organisation der Arbeitseinsätze
- Sicherstellung der Qualitätsstandards
- Stellvertretung des Chef de Service

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Tätigkeit.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns. Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Allegro und Schweizer Jugend- und Bildungszentrum

Frau Hedwig Füchsli

Lincolnweg 23

8840 Einsiedeln

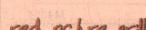
Tel. 055 418 88 55

www.hotel-allegro.ch

hedwig.fuechsli@hotel-allegro.ch

20452-579

Wollen Sie mit uns etwas bewegen?



australian cafe 'n' bar



Gruppen-Leiter/in

Ihre Hauptaufgaben:

- Leitung einer Anzahl bestehender Betriebe mit Budgetverantwortung
- kontinuierliche Qualitätsverbesserung in allen Belangen
- Planen und umsetzen der Verkaufs- und Marketingaktivitäten
- Ergebnis- und kundenorientiertes Coachen der direktunterstellten Geschäftsführer/innen
- aktive Mitarbeit an der konzeptionellen Weiterentwicklung der bestehenden Betriebe
- Sicherstellung des Informations- und Kommunikationsflusses zur Unternehmungseitung
- Ausbau einer ganzheitlichen Systemgastronomie
- Unterstützung bei der Expansion

Ihr Profil:

Neben einem Fachabschluss und praktischen Erfahrungen in der Gastronomie bringen Sie vor allem Führungserfahrung im Bereich Systemgastronomie mit. Ihr ausgewiesenes Fachwissen beinhaltet ausgeprägte betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie konzeptionelle und strategische Fähigkeiten. Sie sind belastbar, durchsetzungskraftig und eine gewinnende Persönlichkeit. Als Vollblutgastronom/in sind Sie ein/e kreative/r Querdenker/in mit Sinn für optimale Betriebsabläufe und besitzen ein Flair für die Ethnoküche.

Unser Angebot:

Wir bieten eine herausfordernde Stelle, wo Sie Ihre Ideen und Visionen direkt einbringen und umsetzen können sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb der gegebenen Rahmenbedingungen mit viel Führungs- und Fachverantwortung. Unsere Erwartungshaltung ist hoch, aber auch Ihre Chance für eine spannende Zukunft!

Wenn Sie diese anspruchsvolle und nicht alltägliche Stelle interessant und Sie in einem klar leistungsorientierten Team mitarbeiten und etwas bewegen wollen, dann melden Sie sich noch heute. Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Outback Company AG, Michael Schibli, Leiter Human Resources

Industriestrasse 25, CH - 8600 Volksdorf

Tel. 044 826 02 30 michael.schibli@outback-lodge.ch

20550-8591

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
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J45049
Stv. Direktor	Region Zürich	J44644
Stv. Geschäftsführer	ganze Schweiz	J44557
Executive Chef	ganze Schweiz	J44638
Hotel Manager	International	J44753
Rooms Division Manager	Region Graubünden	J44613
stv. Betriebsleitung	Region Mittelland (SO,AG)	J45022
Hauswirtschaftsleiter/in – Executive Housekeeper	ganze Schweiz	J44966
Gérant (e)	Region Genf	J44556
Director of Food & Beverage	Region Graubünden	J44612

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J44583
Nachtpoter Aushilfe	Region Zürich	J44399
Praktikant/-in Réception	Region Zürich	J44398
Réceptionist/-in	Region Graubünden	J44392
Receptionist/in	Region Tessin	J45007
Réceptionist/in	Region Berner Oberland	J44584
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J45037
Réceptionist/-in	Region Zürich	J44928
Réceptionist/in	Region Graubünden	J44909
Reservierungs- & Rezeptionsleiter	Region Tessin	J45008
Nachtpoter Aushilfe	Region Zürich	J45050
Chef de Réception	Region Bern	J44575
Receptioniste	ganze Schweiz	J44906
Front Office Manager	Region Zürich	J44902
Teammitglied Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J44747
ReceptionistIn	ganze Schweiz	J44872
RéceptionistIn	Region Bern	J44842
Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J44693
Restaurationsleiter/-in	Region Freiburg	J44606

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stewarding Staff	Region Zürich	J44789
Officemitarbeiter/ Küchenhilfe	Region Berner Oberland	J44853
Executive Chef	ganze Schweiz	J44637
Sous-chef	Region Graubünden	J44883
Chef de Partie Bankett	Region Bern	J44835
Sous-Chef	Region Bern	J44837
Chefs und Commis de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J44748
Chefs/ Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J44746
Commis de Cuisine	Region Zürich	J44901
Chef de partie	Region Graubünden	J44596
Commis de cuisine Gourmet	Region Tessin	J44554
Demi-Chef de Partie	Region Ostschweiz	J44607
Chef saucier	Region Tessin	J45034
Koch	Region Basel	J44559
Hilfspâtissier	Region Graubünden	J44374
Hilfskoch	Region Zürich	J44379
Chef de partie in der Pâtisserie	Region Graubünden	J44538
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J44547
Küchenchef/in	Region Tessin	J44407
Koch für Mitarbeiterrestaurant	Region Zürich	J44485
Chef de Partie	Region Zürich	J44486
Cook	Region Basel	J44491
Chef de partie	Region Oberwallis	J44679
Chef de partie/Jungkoch	Region Oberwallis	J44691
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J44701
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J44703
Küchenchef	Region Ostschweiz	J44698
Chef de Partie	Region Bern	J44832
Demi-Chef de Partie/ Commis Pâtissier	Region Bern	J44834
Demi Chef de Partie	Region Bern	J44843
Servicemitarbeiter	Region Bern	J44845
Teamleiter Küche	Region Bern	J44846
Koch	Region Bern	J44847
Commis de cuisine	Region Zürich	J44874
Chef de Partie	Region Bern	J44873
Demi-chef de partie	Region Zürich	J44980
Koch	Region Zentralschweiz	J45025

Küche

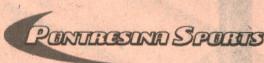
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine	Region Bern	J45020
Chef de Partie	Region Zürich	J45024
Teamleader Food	Region Graubünden	J45026
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J45028
Chef de Partie & Demi Chef	Region Bern	J45029
Stv. Küchenchef	Region Bern	J44565
Küchenchef	Region Basel	J45027
Commis de cuisine/Chef de partie	Region Graubünden	J45032
Koch	Region Zentralschweiz	J45036

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Event Koordinator	Region Bern	J44830
Bankettkoordinator/in	Region Zürich	J44979
Event Manager	Region Zentralschweiz	J45030
Junior F&B Assistant	Region Zentralschweiz	J44964
Management Trainee	Region Zürich	J44840
Business & Events/F&B-Praktikanten	Region Graubünden	J44765
Leiter Event- und Bankettverkauf	Region Zürich	J45052
Seminar & Kongressmitarbeiter/in	Region Bern	J44594
Praktikum F&B/Bankettbüro	Region Zürich	J44778

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang/ Commis de Rang	Region Bern	J44833
Waiter/ Waitress	Region Zürich	J45035
Praktikum Restauration HF	Region Berner Oberland	J44852
Chef de Rang	Region Bern	J44840
Gastgeber/in	Region Bern	J44841
Stv. Restaurationsleiter	Region Zentralschweiz	J45016
Commis de Rang	Region Graubünden	J44604
Servicefachmitarbeiter/in	Region Bern	J45021
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J44903
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J44745
Mitarbeiter Self-Service (60%)	Region Zentralschweiz	J44900
Restaurationsleiter	Region Neuchâtel / Jura	J45074
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J45015
ServicemitarbeiterIn	Region Zentralschweiz	J44702
Servicemitarbeiter/in	Region Tessin	J45012
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J44704
Reception- und Servicemitarbeiter/in	Region Tessin	J45013
Chef de Service ab 30 Jahren	Region Ostschweiz	J44699
Sommelier	Region Tessin	J45014
Commis de rang Olympische Spiele - England	International	J45005
Chef de Rang für Gourmet Restaurant	Region Bern	J44716
Barfrau / Barmann	Region Graubünden	J44587
Kellner/in oder Chef de Service	ganze Schweiz	J44905
Chef de Bar	Region Zürich	J44593
Service Praktikanten	Region Zürich	J44825
Servicefachangestellte/r	Region Mittelland (SO,AG)	J44550
Chef de Service	Region Zürich	J45046
Chef de rang	Region Zürich	J44526
Servicemann/frau	Region Zürich	J44511
Maitre d'hôtel	Region Graubünden	J44318
Weinbarmitarbeiter/in (w) 80%	Region Basel	J44344
Commis Service	Region Zürich	J44367
Commis Bar	Region Zürich	J44368
Chef de Rang	Region Zürich	J45045
Stv. Chef de Service	Region Bern	J44871
Servicefachangestellte/r	Region Berner Oberland	J44851
Restaurationsfachfrau/mann 60%	Region Zürich	J44507
ServicemitarbeiterIn	Region Zürich	J44558
Chef de service	Region Zürich	J44412
Commis de rang	Region Zürich	J44564
Servicefachkräfte	Region Graubünden	J44910
Commis de rang	Region Ostschweiz	J44381
Jung sommelier	Region Ostschweiz	J44609
Mitarbeiter Service & Küche (80%)	Region Zürich	J44682
Teamleader Service	Region Zürich	J44683
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J44839
Service-Praktikant/in	Region Bern	J44838
Chef de rang	Region Zürich	J44875



Pontresina Sports AG
sucht per 1. Oktober 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

Pontresina Sports AG ist eine erfolgreiche Unternehmung im Dienstleistungssektor mit den Bereichen Ski, Snowboard, Langlauf, Bike und einem Restaurant. Ein kompetentes und motiviertes Team von rund 80 Mitarbeitenden sowie eine moderne Infrastruktur sorgen während des ganzen Jahres für ein attraktives Dienstleistungsangebot.

Ihre Aufgaben:

Sie tragen die unternehmerische Gesamtverantwortung für die Pontresina Sports AG und führen ein eingespieltes Team. Ihr Aufgabenbereich ist vielschichtig, anspruchsvoll und beinhaltet einen breiten Handlungsspielraum wie Marketing, Gästebetreuung, Produktgestaltung, Personalentwicklung, allgemeine betriebswirtschaftliche Führung, Zusammenarbeit und Unterstützung der örtlichen Tourismusbetriebe und Sportorganisationen.

Ihr Profil:

Sie verfügen über ein abgeschlossenes Studium in Betriebswirtschaft (Uni, FH) oder über eine äquivalente Aus- und Weiterbildung sowie über ausgewiesene, mehrjährige Erfahrung als Bereichs- oder Unternehmensleiter im touristischen Umfeld. Sie überzeugen mit klaren Konzepten und wissen diese gekonnt umzusetzen, verstehen IT-Systeme, beweisen grosses Fingerspitzengefühl im Umgang mit Menschen und besitzen Durchhaltevermögen. Ausgezeichnetes Dienstleistungsverständnis ist Ihre grösste Stärke. Sprachgewandtheit (D,I,F,E) sowie Freude an der Bewegung werden vorausgesetzt. Kenntnisse der Sport- und Freizeitbranche sowie Ihr Fachausweis zum Schneesportlehrer sind von grossem Vorteil.

Wir bieten Ihnen:

Eine spannende Herausforderung, zeitgemäss Entlohnung und einen modernen Arbeitsplatz.

Erfüllen Sie diese Anforderungen?

Dann überzeugen Sie uns! Gerne nehmen wir Ihre digitalen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis spätestens 20. Mai 2012 unter: bewerbung-pontresina-sports@bluewin.ch entgegen. Für Auskünfte steht Ihnen der VR-Präsident Koni Feller unter +41 79 300 45 29 gerne zur Verfügung.

20569-8597

Die Gastronomiegruppe

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personarestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die Neuöffnung des von uns im Auftrag geführten

UBS Restaurant Europa-Allée

Europa-Allée 21, 8004 Zürich

suchen wir per 1. November 2012 einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: In dieser höchst interessanten und anspruchsvollen Funktion führen Sie die Küchenbrigade von 9 Mitarbeitenden. Sie sind verantwortlich für die Organisation der Küche, den Einkauf, die Lagerbewirtschaftung sowie die Angebotsplanung und haben zusätzlich die Obhut über die Warenkosten und das Budget. Außerdem sind Sie aktiv bei der Produktion der täglich ca. 850 Menüs tätig, erstellen die Arbeitspläne, schulen die Mitarbeitenden und sind zuständig für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir wenden uns an einen erfahrenen, kreativen und leidenschaftlichen Fachmann mit abgeschlossener Lehre zum Koch sowie entsprechender Weiterbildung. Führungserfahrung sowie Erfahrungen in der Grossgastronomie sind zwingend. Von Vorteil verfügen Sie auch über Fremdsprachenkenntnisse und sind versiert im Umgang mit dem PC. Sie setzen sich selbst anspruchsvolle Ziele, sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte fortlaufend zu verbessern und zeigen eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft. Prioritäten setzen Sie richtig, bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig und nutzen Synergien mit anderen Bereichen. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, bleiben auch in kritischen Situationen offen für die Anliegen anderer, argumentieren plausibel und sind überzeugend. Das eigene Wissen und Können geben Sie mit Freude weiter, fördern die Weiterentwicklung des Teams und begreifen Unterschiedlichkeiten als Bereicherung. Als Führungsperson fordern Sie die Mitarbeitenden und fördern die Eigeninitiative. Relevanten Trends und Entwicklungen schätzen Sie frühzeitig ein, entwickeln neue Ideen und setzen die Verbesserung von bestehenden Dienstleistungen und Produkten um. Den Ressourcenplaner planen Sie vorausschauend, betreiben fortlaufend Budgetplanung und -controlling und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag zwischen 6.00 und 16.00 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe zu Abenden sowie am Wochenende flexibel sowie einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flüelistrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

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

20566-8594



CAMPUS SURSEE – Lernen/Leben/Erleben

Der CAMPUS SURSEE (www.campus-sursee.ch) ist mit über 50 modularen Seminar- und Gruppenräumen, mehr als 340 Hotelzimmern, einem breiten Gastronomieangebot in 3 Restaurants und einem multimedialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) eines der grössten Seminar- und Tagungszentren im Herzen der Zentralschweiz. Unsere umfassende Infrastruktur mit ihren vielseitigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten bildet zusammen mit unseren professionellen Dienstleistungen die ideale Plattform für Seminare, Tagungen und Veranstaltungen jeder Art. Deshalb schätzen und nutzen Veranstalter aus allen Bereichen der Wirtschaft, Bildung und Kultur sowie die Gäste unserer Partnerschulen den Campus als attraktiven Begegnungsort und inspirierendes Lernumfeld.

Als Verstärkung unseres Réceptions-Teams suchen wir per 1. Juli 2012 oder nach Vereinbarung eine ausgebildete

Réceptionistin (m/w)

Ihr Profil

- Ausbildung als Réceptionistin oder Kaufmann in der Hotellerie
- Teamorientierte, gut organisierte und selbständige Persönlichkeit
- Flair und Freude im Umgang mit unterschiedlichsten Gästegruppen
- Hohes Belastbarkeit auch in Spitzenzeiten
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten inkl. Wochenende
- Gepflegte Erscheinung mit sehr guten Umgangsformen
- Deutsch, Französisch, ev. Englisch oder Italienisch
- ECDL oder gleichwertiger Abschluss in MS-Programmen, Protel-Kenntnisse von Vorteil



© CAMPUS SURSEE

Wir bieten Ihnen

- Junges, motiviertes Réception-Team
- Mehrjahresstelle, 100%
- Standardzeitreception von 06:30 – 20:00 Uhr
- Fortschriftliche Anstellungsbedingungen

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Frau Jeannette Fläcklin, Bereichsleiterin Empfang, jeannette.flaecklin@campus-sursee.ch oder Tel. 041 926 22 82.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:
Persönlich, Frau Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen,
CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.

20562-8592

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten, öffentlichen Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die Bewohnerinnen und Bewohner der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette abgehalten werden.

Wir suchen nach Vereinbarung einen

Chef de Partie (m/w)

Sie sind ausgebildeter Koch und verfügen über mehrjährige Berufserfahrung. Sie sind engagiert, motiviert, flexibel und haben Freude, Ihr Wissen an Auszubildende weiterzugeben? Dann sind Sie bei uns richtig - es erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet in einer modernen Küche und mit einem eingespielten, jungen Team.

Wir suchen ebenfalls nach Vereinbarung einen

Sous Chef (m/w)

Für diese Stelle haben Sie bereits erste Führungserfahrung sammeln können und/oder sich entsprechend weitergebildet. Selbstständiges Arbeiten, Durchsetzungsvermögen und Detailgenauigkeit sind für Sie selbstverständlich. Sie sind es gewohnt, für Ihr Team ein gutes Vorbild zu sein und den Küchenchef zu unterstützen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an

Restaurant Egghölzli
Herr Christian Joye, Küchenchef
Weltpoststrasse 16, 3015 Bern, 031 350 66 66
www.egghoelzli.ch, info@egghoelzli.ch

20459-8583

Schützenhaus

Für unser gepflegtes Speiselokal suchen wir per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine

Restaurationsfachfrau (80–100%)

Sie haben eine abgeschlossene Servicelehre und sind zwischen 20 und 35 Jahre alt. Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team, sind freundlich, aufgestellt, flink und verfügen über eine rasche Auffassungsgabe, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Katja Thöni
Restaurant Schützenhaus
Langacher 6
8634 Hombrechtikon
info@schuetzenhaus-hombli.ch
www.schuetzenhaus.ch

20556-8582

idea creation

Arbeiten beim Milestone-Gewinner in Zürich

Junior Project Manager (m/w)

Leiten Sie spannende Projekte rund um unser innovatives Gutscheinsystem E-GUMA und arbeiten Sie mit führenden Betrieben aus der Hotellerie zusammen.

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung (Hotelbranche, KV, usw.)
- Muttersprache Deutsch, sehr gute Französisch- und Englisch-Kenntnisse
- Sehr gute Kommunikationsfähigkeit, Freude am Umgang mit Kunden
- Gute PC-Anwender-Kenntnisse, schnelle Auffassung
- Selbständigkeit, Teamfähigkeit, Organisationsfähigkeit

Mehr Informationen: www.ideacreation.ch/jobs
Bewerbung per E-Mail an: ic@ideacreation.ch

Idea Creation GmbH • 8003 Zürich • 044 500 54 00



**keine News mehr
verpassen mit htrnews!
Anmelden unter
www.htr.ch**

htr hotel revue

20544-8580



NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.

Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausklick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift auf www.presseabo.ch und mit etwas Glück gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 100'000.– **Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.**



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 EXT4-NB50452233. Applications will only be accepted through our website.

Swiss Re
Conference-, Meeting
and Event Logistics Manager

Our internal events such as conferences, meetings, banquets and incentives play a key role in communicating Swiss Re values, our mission and goals, so they need to be memorable and cost-effective, and to run smoothly. Could we count on your experience, vision and flair?

You will be responsible for developing, planning, organising, coordinating and executing internal events such as conferences, meetings, banquets and incentives (mainly in the Zurich area), cost effectively and to a standard which reflects our identity, values and reputation.

Your role will require you to liaise with venues, manage projects and coordinate all the parties involved, create and monitor the budget, organise outside suppliers and carry out any appropriate post production such as invoice handling, supplier debriefing and guest feedback.

You will be expected to comply with Swiss Re company procedures and policies.

You have a tertiary qualification, ideally in Tourism or Hospitality Management, or a minimum of two years of work experience in a related field, along with the ability to direct small, medium and large events, meetings, conferences or off-sites from concept to execution.

Your Microsoft Office skills are strong.

You are a friendly, diplomatic and personable team player with strong verbal and written skills, and feel comfortable working alongside high-ranking executives. You have vision and attention to detail. Working independently in a fast-paced environment, under pressure and to tight deadlines is not a problem for you, and you are happy to travel.

SCHWEIZERHOF
Hotel & Restaurant • Weggis

Das Hotel Schweizerhof*** befindet sich in Weggis am Vierwaldstättersee und verfügt über 28 Zimmer und verschiedene F&B-Bereiche. Wir suchen auf den 1. Mai 2012 eine junge, motivierte

Servicemitarbeiterin (w/m)

welche auch an der Reception ausshelfen kann. Perfekte Deutschkenntnisse, Englisch von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an
Hotel Schweizerhof
Beat Koch
Gotthardstrasse 3
6353 Weggis
info@schweizerhof-weggis.ch

20297-8553

Suisse romande

HOTEL CAREER **HORESTO**
Jobs

www.hotelcareer.fr www.horesto.ch

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

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

16974-8053

Svizzera italiana

La Hotel & Gastro formazione è alla ricerca di
**un/a istruttore/trice cuoco/a
per i corsi interaziendali (100%)**

Il bando di concorso è pubblicato su
www.gastroticino.ch (homepage).

Le candidature che verranno prese in considerazione saranno valide se corrispondenti al profilo richiesto e se accompagnate dai documenti necessari. Da inoltrare a Hotel & Gastro formazione, via Gemmo 11, 6900 Lugano, con la dicitura «Istruttore corsi interaziendali» entro e non oltre il 31 maggio 2012.

20568-8500

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden
Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns
über inserate@htr.ch oder 031 370 42 42

htr **hotel revue**

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 17 / 26. April 2012

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

HESSER Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten – oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren.

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

Zu verkaufen: Einmalige Lage, oberhalb Ascona-Locarno TI, 180-Grad-Seesicht (Lago Maggiore)

Parzelle mit ca. 5000 m²

mit grossem Haus (25 Zimmer) + kl. 3-Zimmer-Wohnung (Hotel). Dies wird zum Landpreis verkauft, 6 Mio.

kontakt: verkauf@bluemail.ch

20567-8595

OTR
edol
da. offi

www

18432-7129

10 15 20 25

30 35 40

45 50 55

60 65 70

75 80 85

90 95 100

105 110 115

115 120 125

125 130 135

135 140 145

145 150 155

155 160 165

165 170 175

175 180 185

185 190 195

195 200 205

205 210 215

215 220 225

225 230 235

235 240 245

245 250 255

255 260 265

265 270 275

275 280 285

285 290 295

295 300 305

310 315 320

325 330 335

340 345 350

360 365 370

380 390 395

400 410 415

430 440 445

460 470 475

490 500 505

520 530 535

550 560 565

580 590 595

610 620 625

640 650 655

670 680 685

700 710 715

730 740 745

760 770 775

790 800 805

820 830 835

850 860 865

880 890 895

910 920 925

940 950 955

970 980 985

1000 1010 1015

1030 1040 1045

1060 1070 1075

1090 1100 1105

1120 1130 1135

1150 1160 1165

1190 1200 1205

1220 1230 1235

1250 1260 1265

1280 1290 1295

1310 1320 1325

1340 1350 1355

1370 1380 1385

1400 1410 1415

1430 1440 1445

1470 1480 1485

1500 1510 1515

1530 1540 1545

1570 1580 1585

1600 1610 1615

1630 1640 1645

1670 1680 1685

1700 1710 1715

1730 1740 1745

1770 1780 1785

1800 1810 1815

1830 1840 1845

1870 1880 1885

1900 1910 1915

1930 1940 1945

1970 1980 1985

2000 2010 2015

2030 2040 2045

2070 2080 2085

2100 2110 2115

2130 2140 2145

2170 2180 2185

2200 2210 2215

2240 2250 2255

2270 2280 2285

2300 2310 2315

2330 2340 2345

2370 2380 2385

2400 2410 2415

2430 2440 2445

2470 2480 2485

2500 2510 2515

2530 2540 2545

2570 2580 2585

2600 2610 2615

2630 2640 2645

2670 2680 2685

2700 2710 2715

2730 2740 2745

2770 2780 2785

2800 2810 2815

2830 2840 2845

2870 2880 2885

2900 2910 2915

2930 2940 2945

2970 2980 2985

3000 3010 3015

3030 3040 3045

3070 3080 3085

3100 3110 3115

3130 3140 3145

3170 3180 3185

3200 3210 3215

3230 3240 3245

3270 3280 3285

3300 3310 3315

3330 3340 3345

3370 3380 3385

3410 3420 3425

3440 3450 3455

3470 3480 3485

3500 3510 3515

3530 3540 3545

3570 3580 3585

3600 3610 3615

3630 3640 3645

3670 3680 3685

3700 3710 3715

3730 3740 3745

3770 3780 3785

3800 3810 3815

3830 3840 3845

3870 3880 3885

3900 3910 3915

3930 3940 3945

3970 3980 3985

4000 4010 4015

4030 4040 4045

4070 4080 4085

4100 4110 4115

4130 4140 4145

4170 4180 4185

4200 4210 4215

4230 4240 4245

4270 4280 4285

4300 4310 4315

4330 4340 4345

4370 4380 4385

4410 4420 4425

4470 4480 4485

4510 4520 4525

4560 4570 4575

4630 4640 4645

4710 4720 4725

4810 4820 4825

4870 4880 4885

4910 4920 4925

4970 4980 4985

5010 5020 5025

5070 5080 5085

5110 5120 5125

5170 5180 5185

5250 5260 5265

5330 5340 5345

5370 5380 5385

5410 5420 5425

5470 5480 5485

5510 5520 5525

5570 5580 5585

5610 5620 5625

5690 5700 5705

5770 5780 5785

5850 5860 5865

5910 5920 5925

5970 5980 5985

6010 6020 6025

6070 6080 6085

6110 6120 6125

6190 6200 6205

6230 6240 6245

6290 6300 6305

6330 6340 6345

6390 6400 6405

6430 6440 6445

6490 6500 6505

6530 6540 6545

6590 6600 6605

6670 6680 6685

6750 6760 6765

6790 6800 6805

6870 6880 6885

6910 6920 6925

6950 6960 6965

7010 7020 7025

7070 7080 7085

7110 7120 7125

7150 7160 7165

7190 7200 7205

7230 7240 7245

7290 7300 7305

7350 7360 7365

7390 7400 7405

7430 7440 7445

7490 7500 7505

7530 7540 7545

7590 7600 7605

7630 7640 7645

7690 7700 7705

7750 7760 7765

7790 7800 7805

7830 7840 7845

7890 7900 7905

7930 7940 7945

7990 8000 8005

8030 8040 8045

8090 8100 8105

8130