Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): **- (2012)**

Heft 13

PDF erstellt am: **23.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

stellenrevue htr
marché d'emploi

Der grösste Stellen… …che
Le principal… …de la…

Osterausgabe Nr. 15 / 2012
erscheint am Do, 12. April 2012
Anzeigenschluss: Do, 5. April 2012, 9 Uhr

htr hotel revue Nr. 13 / 29. März 2012

Gesucht: Bistrotisch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Jede Woche attraktive Gewinnmöglichkeit auf www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung....2
Direktion....3
Kader....3–5
Tourismus....5
Deutsche Schweiz....3–7
Suisseromand....2
Stellengesuche/Demandes d'emploi..–
Immobilien....8

Milestone

Auf der Wissensplattform htr-milestone.ch sind die kreativen Ideen der Tourismusbranche handlich zusammengefasst.

zvg

Kreative Ideen online

SABRINA JÖRG
PROJEKTLEITERIN MILESTONE
WWW.HTR-MILESTONE.CH

Der Milestone, der wichtigste Innovationspreis im Schweizer Tourismus, zeichnet jedes Jahr die besten Projekte aus, die innovative Touristiker kreiert haben. Und das seit zwölf Jahren. In dieser Zeit sind 941 Projekte eingereicht worden. Wenige sind sich bewusst, dass dieser Schatz an Ideen an einem Ort ersichtlich ist.

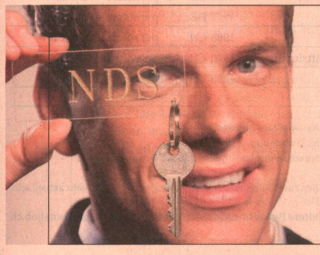
Sammlung von innovativen Ideen

Die Seite www.htr-milestone.ch enthält die komplette Sammlung aller ehemaligen Milestone-Projekte. Rekordjahr war 2010 mit 110 Eingaben. Gestartet wurde 2001 mit 54 Projekten. Über die Jahre gesehen stammen 84% der Projekte aus der Deutschschweiz, 13% aus der Romandie und 3% aus der italienischen Schweiz. Das Durchstöbern der Seite lohnt sich aus drei Gründen:

Erstens: Sie erhalten Ideen für Ihre Arbeit und müssen das Rad nicht neu erfinden. Beim Stöbern trifft man auf altbekannte, kleine und grosse Gewinner-Projekte wie Switzerland Destination Management (heute Switzerland Travel Center STC), Valais excellence, Riders Palace Laax, Kneipp-Anlage Schwandalpweiher, Enjoy Switzerland, Stanserhorn Ranger, Matterhorn Valley Hotels oder die Grimselwelten. 2005 heimste das Projekt «Trekking mit Packziegen» zudem den ersten Nachhaltigkeitspreis ein. Diese und andere Ideen lassen sich vielleicht auch in Ihrer Tourismusregion oder in Ihrem Hotelbetrieb mit kleinen Anpassungen umsetzen. Zweitens: www.htr-milestone.ch ist eine Plattform zum Austausch und zur Vernetzung innerhalb der Branche. Jeder Milestone-Bewerber ist auf der Seite ausführlich beschrieben. Die Projektverantwortlichen sind genannt, und Freunde können per Link sofort auf ein Projekt aufmerksam gemacht werden. Ein Film porträtiert die Nominierten und Gewinner noch zusätzlich. Und zu guter Letzt: Es macht pure Freude zu sehen, was die Tourismusbranche in den letzten Jahren alles geschafft hat.

Der Milestone 2012 ist lanciert

Die Branche steht nicht still, sondern lebt und kreiert immer wieder aufs Neue Erlebnisse für einheimische und ausländische Gäste, die die Schweiz besuchen. Innovation bleibt im hart umkämpften (Preis-) Wettbewerb auch in Zukunft unerlässlich. Der Milestone 2012 ist lanciert. Die genauen Teilnahmekriterien sind auf der Internetseite ersichtlich. Die mit insgesamt 33 000 Franken dotierte, wichtigste Auszeichnung der Schweizer Tourismusbranche wird am Dienstag, 13. November 2012 im Kursaal in Bern verliehen. Sie können Ihr Projekt online für die Kategorie Herausragendes Projekt, Nachwuchspreis oder Umweltpreis anmelden. Bis am 31. August 2012 besteht also die Gelegenheit, Ihre innovativen Projekte und Ideen zusammenzustellen und sich damit für die diesjährige Preisvergabe zu bewerben. Viel Erfolg!



Einzigartig in der Schweiz: Die eidg. anerkannte General Management Ausbildung für Branchenprofis, die zu den Besten ihres Fachs gehören wollen – ausgezeichnet mit dem Titel ***diplomierter 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:
2. April 2012 Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon
30. Mai 2012 Hotel Ambassador, Bern
8. August 2012 Hotel zum Storchen, Zürich

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
Unternehmerseminar hotelleriesuisse

Anmeldung, Administration, Information
hotelleriesuisse, Weiterbildung
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern
Telefon +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch/nds

hotelfachschule thun
Swiss School of Tourism and Hospitality
HOCHSCHULE LUZERN
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Das Intensiv-seminar
GASTROSUISSE
Der Barkurs
Termine: Blockkurs
Start Frühling: 7. 05.2012, Start Sommer: 27.08.2012, Start Herbst: 12.11.2012
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch
19001-8070

Sprachaufenthalte
Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch
18506-7868

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
18974-8053

Rallye
Hôtel*** Restaurant

L'Hôtel Rallye est un établissement 3 étoiles situé à Bulle en Gruyère. Il dispose de 50 chambres, 2 salles de séminaires, un restaurant avec spécialité Thaï et française et 1 terrasse de 80 places. L'établissement magnifiquement situé en ville de Bulle vient de subir un agrandissement de 30 chambres d'un niveau 4 étoiles. Ces chambres disposes de la climatisation, de parquet et d'un mobilier fait de bois massif noble. Notre volume d'activité étant en constante évolution la direction recherche :

Découvrez notre établissement sur : hotelrallye.ch

Réceptionniste à 50%

Profil souhaité :
Sens développé de l'accueil
Maitrise de l'allemand, bonne connaissances de l'anglais
Polyvalence puisqu'il faut assumer quelques taches au bar de l'établissement
Expérience en tant que réceptionniste d'hôtel

Chef(fe) de rang qualifié(e)

Profil souhaité :
Sens développé de l'accueil
Années d'expérience dans un poste similaire
Ouverture d'esprit
Polyvalence puisqu'il faut assumer quelques taches à la réception de l'hôtel

Nous offrons :
Rémunération en rapport avec les capacités professionnelles
Un cadre de travail de qualité
Prestations sociales de premier ordre

NOUS ATTENDONS VOTRE CV AVEC PHOTO A :

Hôtel Rallye
Rte de Riaz 16
1630 Bulle
Madame Adeline Dalle-Vla, Directrice

19836-8445

Hotel Cailler
Bains - Wellness - Montagnes
Charmey en Gruyère

L'Hôtel Cailler est un établissement 4 étoiles situé à Charmey en Gruyère. Il dispose de 140 lits, 6 salles de banquets et séminaires, 1 bistro, 1 restaurant gastronomique et 1 terrasse de 100 places. L'établissement est relié au centre thermal par un tunnel et nous permet de proposer à notre importante clientèle des packages offrant en plus du gîte et de la gastronomie, du bien-être. Notre volume d'activité étant en constante évolution la direction recherche pour compléter notre brigade de 15 personnes au service :

Découvrez notre établissement sur : hotel-cailler.ch

MAITRE D'HOTEL 100%

Profil souhaité :
Grand sens de l'accueil
Années d'expérience dans un poste similaire
Expérience restaurant gastronomique
Expérience en banquets
Formateur
Ayant une personnalité de leader

Chef(fe) de rang qualifié(e) 100%

Profil souhaité :
Sens développé de l'accueil
Années d'expérience dans un poste similaire
Ouverture d'esprit

Réceptionniste bilingue 100%

Profil souhaité :
Sens développé de l'accueil
Langue maternelle français ou allemand et bonne maîtrise de l'autre
Bonnes connaissances de l'anglais
Expérience en tant que réceptionniste d'hôtel

Nous offrons :
Rémunération en rapport avec les capacités professionnelles
Un cadre de travail de qualité
Prestations sociales de premier ordre

NOUS ATTENDONS VOTRE CV AVEC PHOTO A :

HOTEL CAILLER
1637 CHARMEY
MONSIEUR STEPHANE SCHLAEPPY, DIRECTEUR

19834-8444

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!

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J43537
MasseurIn	Region Graubünden	J43372
Kosmetikerin	Region Oberwallis	J43025

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Human Resources Praktikant	Region Graubünden	J43031
Facility Manager	Region Bern	J43138
TeilzeitmitarbeiterIn im Bergrestaurant	Region Graubünden	J43376
Veranstaltungstechniker	Region Bern	J43142

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2768	Alleinkoch oder Koch	1956	DE	per sofort	D|E
B1361	Alleinkoch/ Sous-Chef	1968	CH	per sofort	D
B2707	Allrounder Hotellerie	1965	GB	per sofort	D|F|E
B1972	Assistentin GL/Team-Assistentin/Projektleitungsass./Sekretariat	1982	CH	per sofort	D|F|E
B2720	Betriebsleiter / Gastgeber	1959	FR	per sofort	D|F|E
B1896	Chef de Service, F & B Managementassistent	1979	DE	per sofort	D|F|E
B2029	Dir./Geschäftsleit./Verwaltungsr./Projektm./Coaching/Strategie/NR	1960	CH	per sofort	D|F|E
B2843	Direktion/HR	1976	DE	per sofort	D|F|E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2794	Executive Küchenchef / Küchenchef	1970	CH	per sofort	D|F|E
B2599	F&B, Sales,Küche	1981	CH	per sofort	D|F|I|E
B2430	Front Office	1988	MV	per sofort	D|E
B1144	Front Office/Events/Reservations Management	1982	CH	per sofort	D|F|I|E|ES
B29	Hotelfachmann/ Mittleres Kader/Chef de Service	1981	DE	per sofort	D|E
B2830	Kellner / Bar / Theke / Küchenaushilfe / Office	1989	DE	per sofort	D|E
B1374	Küchenchef	1958	CH	per sofort	D|F|I|E
B2809	Küchenhilfe	1985	CH	per sofort	D
B2402	Réceptionistin / Seminarkoordinatorin / Sachbearb. Administration	1981	CH	per sofort	D|F|E
B2827	Reinigung/ Zimmermädchen	1969	BR	per sofort	D|I
B2793	Restaurationleiter / Chef de Service / Service	1956	CH	per sofort	D|F|I|E
B2780	Rezeption / Reservierung / Verkauf	1977	DE	per sofort	D|E|ES
B2709	Tourismus	1985	CH	per sofort	D|E|CN
B2702	Verkaufs- und/oder Marketingleitung, Bereichsl. Geschäftsleitung	1970	CH	per sofort	D|F|E
B1850	Vize Direktor, Director Food & Beverage, F&B Manager	1969	CH	per sofort	D|F|E

1 Referenznummer – *Numéro des candidats*
2 Beruf (gewünschte Position) – *Profession (Position souhaitée)*
3 Alter – *Age*
4 Nationalität – *Nationalité*
5 Eintrittsdatum – *Date d'entrée*
6 Sprachkenntnisse – *Connaissances linguistiques*

Stand per 26. 3. 2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Spannende Position für «Experts in Sachen Hauswirtschaft»

Willkommen bei unserem Auftraggeber, ein Juwel unter den führenden europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels; optimal gelegen in einer weltbekannten Top Resort Destination der Deutschschweiz. Mit den Aspekten des Themas «Schöner Wohnen» sind Sie bestens vertraut! Gemeint sind das geschulte Auge fürs Detail und Sinn für Ästhetik. Im Rahmen spannender Umbau- und Renovationsprojekte organisatorische Aufgaben zu übernehmen könnte Sie reizen.
30–40 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich inkl. zwei bis drei Assistant Executive Housekeepers. Mit Ihrem Team stellen Sie hohe Qualitätsansprüche sicher und setzen Akzente in den Bereichen Einkauf, Schulung, Hofa-Ausbildung und Nachwuchsförderung. Sie pflegen einen engen Kontakt zu den Verantwortlichen für Rooms Division, Réception, F & B, Pool, Wellness & Spa. In Entscheidungsprozesse werden Sie mit einbezogen und erhalten grosszügigen Freiraum.

Executive Housekeeper m/w

in einem der attraktivsten Luxushotels der Schweiz

Ziel der Stelle: Verantwortung für die gesamte Hauswirtschaft. Dabei sind Ihnen die Einhaltung der Standards sowie Planung, Führung, Kontrolle und Einsatz der Mittel wichtig. Sie berichten direkt an die Direktion. Beispiele attraktiver Zusatzaufgaben: Einmal wöchentlich Übernahme des Managers on Duty oder persönliche Anwesenheit als Mitglied des Kaders bei Events, Apéros und anderen guten Gelegenheiten dem Gast persönlich zu begegnen.

Sprachliche Gewandtheit – idealerweise D/E/I, evtl. F – bringen Sie mit, weitere Sprachkenntnisse willkommen. Erfahrung aus der Luxushotellerie und Hauswirtschafts-Praxis sind ein «Must». Trotz saisonaler Strukturen sind Sie ganzjährig mit grosszügigen Ferienregelungen engagiert. Der Eintritt wird flexibel gehandhabt: Per sofort möglich oder später nach Vereinbarung. – Interesse? Dann sind wir gespannt auf Sie. Am besten vorab CV/Foto per Mail einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger

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

19773-8414

Operative Führungsaufgabe für Top Executive Chefs

Der rund 2000 m² grosse Spa mit Wellness-Oase, Beauty-Center, Indoor-/Outdoor Pool und Seebad sowie ein eigener Bootshafen und die atemberaubende Aussicht bilden ein Alleinstellungsmerkmal für diesen persönlich und professionell geführten Betrieb! Neueste Kücheninfrastruktur inkl. Induktion, ausgezeichnete exklusive Restaurants, Seelounge und weitere F & B Outlets auf Gourmetstufe sowie die besonders schöne Lage in einer beliebten Deutschschweizer Feriendestination verhelfen dem bekannten 5-Sterne-Resort-Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Dass eine ganzjährige Traum-Auslastungsrate von rund 80% erreicht wird, ist ein weiteres Highlight des Hauses. Ideale Ausgangslage für ambitionierte Chefs, die darauf brennen, in Sachen Weiterentwicklung/Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe zu setzen. Sie wissen es zu schätzen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitsichtig und umsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden. Ihre Führungsgrundsätze: Vorbildfunktion, Delegieren, Fördern, Fordern und gelebte Wertschätzung des Teams.

Küchenchef/in eines Wellness Resort Hotels

Leitung einer professionellen Crew mit 17 Mitarbeitenden

Das kulinarische Angebot: Marktfrisch, optisch ansprechend, innovativ sowie einer dem Zeitgeist entsprechenden Kombination aus moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitäten sowie mediterranen Einflüssen ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Dabei liegt Ihnen der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast ebenso am Herzen wie der Wunsch Hand in Hand mit Ihrem Profiteam den exzellenten Ruf des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Kreative Hands-on Chefs de Cuisine mit entsprechenden Leistungsausweisen und guter mentaler Fitness informieren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse welches regelmässig Höchstnoten in den Gästebeurteilungen erlangt. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden; optimal wäre auf Juni/Juli. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der GL

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

19569-8280

Restaurant SEELI

Auf April 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir in unser **Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee** mit angegliedertem Cateringbetrieb fachkundige und motivierte

Servicefachangestellte

Haben Sie eine abgeschlossene Berufslehre, Freude am Beruf und lieben Sie die selbständige Arbeit in einem gepflegten Betrieb mit verschiedenen gästronomischen Auszeichnungen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an

Fredi Bloch
Restaurant Seeli
Seestrasse 189
8806 Bäch am Zürichsee
info@see.li / www.see.li
Tel. 044 784 03 07
Sonntag und Montag Ruhetag

19856-8460

* * *
HOTEL KLEINER PRINZ
RESTAURANT ZUM MOHRENKÖNIG
in der Schweiz

Wir suchen
per sofort oder nach Vereinbarung

Köchin/Koch auf den Saucier-/Entremetier- oder Tournantposten

sowie

Serviceangestellte
mit etwas Berufserfahrung

und

Hofa/Gafa mit Freude am Beruf

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Fritz und Käthi Graber
CH-4950 Huttwil/Schweiz
Tel. +41 (0)62 962 20 10
Fax +41 (0)62 962 20 11
Internet: www.kleiner-prinz.ch
E-Mail: info@kleiner-prinz.ch

19847-8485

hotelfachschule thun

soul, passion & system

Die Hotelfachschule Thun ist eine eidgenössisch anerkannte Höhere Fachschule und bildet junge Erwachsene in 3 Jahren Managementausbildung zum «Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» aus.

Zur Verstärkung unseres Schulteams suchen wir auf Beginn des Wintersemesters 2012 (zirka Mitte Oktober 2012) eine/n

Referent/-in in Mitarbeiterführung (Beschäftigungsgrad 15–25%)

In dieser Funktion unterrichten Sie in den verschiedenen Semestern des Bildungsgangs und übernehmen evtl. Koordinationsaufgaben in diesem Ausbildungsbereich. Die konkret von Ihnen zu unterrichtenden Unterrichtsinhalte bestimmen Sie mit. Das Pensum steigt innerhalb eines Jahres einlaufend auf den erwähnten Beschäftigungsgrad.

Sie verfügen über eine fundierte höhere Ausbildung (z. B. Hotelfachschule und Unternehmerseminar SHV bzw. NDS Hotelmanagement HF). Ihre mehrjährige Führungsverantwortung haben Sie im Bereich der Hotellerie und/oder der Restauration erworben. Erfahrungen in der Ausbildung von jungen Berufsleuten ergänzen Ihr Profil. Zudem verfügen Sie über eine berufspädagogische und didaktische Ausbildung für nebenamtliche Lehrpersonen an Höheren Fachschulen oder sind bereit, eine solche zu absolvieren (ca. 300 Lernstunden).

Wir bieten Ihnen eine spannende, herausfordernde Nebentätigkeit mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten.

Auskünfte erteilt gerne Therese Scheibler, Leiterin Wirtschaft und Recht (033 227 77 78 oder Therese.Scheibler@hfthun.ch). Bewerbungen richten Sie bitte bis 23. April 2012 an Hotelfachschule Thun, Therese Scheibler, Mönchstrasse 37, Postfach 113, 3602 Thun.

19841-8450

Z'loft hotel ★★★
Saanenmöser bei Gstaad

Nach einem Besitzerwechsel und einigen Investitionen wird das Z'Loft Hotel ab Dezember 2012 wieder Gäste empfangen.
Das 30-Doppelzimmer-Hotel befindet sich im Chlyne Saanewald, auf den Schipisten von Saanenmöser und einen Holz-3-Schlag vom Gstaader Golf Club entfernt. Die einzigartige Lage des Hotels macht es zu einem natürlichen Treffpunkt für Slow-Life- und Mountain-Sports-Aficionados. Die fantastische Sonnenterrasse – Le Deck –, auf der bis zu 150 Gäste bedient werden können, ist der perfekte Platz für eine relaxte und zeitlose Gourmet-Pause.

Das Z'Loft Hotel
sucht eine/n

HOTELDIREKTOR (M/F)

Ihre/Seine Verantwortung inkludiert:
– Mitwirkung bei der Erstellung des Business-Plans und der Marketing-Strategie, für deren operative Umsetzung der Direktor/Manager Verantwortung trägt.
– Auswahl, Training und Management des jungen, aber professionellen Teams. Alle Angestellten sollten die Saanenland-Region und deren Aktivitäten schätzen. Das ganze Team sollte dazu beitragen, den Erfolg, das Image und Ansehen der Lodge zu unterstützen und zu pflegen.
– Operative Ziele zu erreichen, d. h. die Aktivitäten – Übernachtungen (Zimmer) und den Restaurantbetrieb des Hotels zu dynamisieren sowie effizient und profitabel zu strukturieren. So müssen innerhalb der Vorlagen des Marketing-Plans, Budgets und Einkommens Vorausschätzungen getätigt werden.

Profil:
– Natürlicher Manager/in mit viel Eigeninitiative und einem Auge fürs Detail.
– Kreative und kommunikative «hands on»-Persönlichkeit mit sehr guten Kommunikationsfähigkeiten.
– Ein Absolvent einer bekannten Hotel-Managément-Schule und mit Hotelbetriebsbewilligung.
– Sie/Er sollte bereits mehrere Jahre als Nummer 2 gearbeitet haben oder als Direktor eines Hotels von ungefähr gleicher Grösse.
– Sprachen: Perfektes Deutsch und Englisch ein Muss. Französisch ein Plus.
– Der/Die Kandidat/in muss die schweizerische oder europäische Nationalität haben und den Posten schnell besetzen können.
– «On site living» ist erwünscht, speziell im ersten Jahr.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen (Lebenslauf, Motivationsbrief und Referenzen) an: Akoleo SA, 16, chemin de la Fraidieu, 1223 Cologny/Genève, Frederic.vandenberghe@akoleo.com www.zloft.ch

19826-8440

Spital Einsiedeln

Das Spital Einsiedeln ist ein Akutspital mit einer Notfallstation/Ambulatorium und 50 Betten. Das Ärzteteam besteht aus Klinikärzten (Innere Medizin und Rheumatologie) und Belegärzten (Orthopädie, Chirurgie, Traumatologie, ORL, Gynäkologie, Geburtshilfe und Neurochirurgie) sowie mehreren Konsiliarärzten.

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 Pflegestationen zuständig.

Für unseren Room-Service suchen wir per **1. Juni 2012** oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Room-Service und Gastronomie 100%

Ihre Aufgaben beinhalten:
- Einführung und Leitung unserer neuen Hotellerie-Dienstleistung
- Mithilfe bei der Evaluation eines geeigneten Room-Service-Teams
- Verantwortung für unser Gäste- und Personalrestaurant
- Führung und Koordination der Teams Restaurant und Room-Service
- Guest Relation (Empfang und Gastronomie)
- Angebots- und Anlassplanung (Catering) in Zusammenarbeit mit dem Leiter Küche
- Erledigung von diversen administrativen Arbeiten

Wir erwarten von Ihnen:
- abgeschlossene Hotelfachschule oder Ausbildung als HOFA, SEFA, REFA, GAFA mit Berufserfahrung
- motivierte, freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen
- Erfahrung in gehobener Hotellerie
- Führungserfahrung
- dienstleistungs- und kundenorientiert
- hohe Flexibilität und Belastbarkeit
- selbständige, teamfähige, offene und ehrliche Arbeitsweise
- sehr gute PC-Anwenderkenntnisse

Wir bieten Ihnen:
- eine interessante, vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit
- ein aufgestelltes Team
- ein angenehmes Arbeitsklima
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für nähere Auskünfte wenden Sie sich bitte an unseren Leiter Hotellerie & Infrastruktur, Herr Jean-Claude von Rotz (Tel. 055 418 53 55). Ihre Unterlagen senden Sie bitte an: Spital Einsiedeln, Personaldienst, Postfach 462, 8840 Einsiedeln.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

19819-8435

Laghetto RESTAURANT HOLZOFEN PIZZERIA
Casa Grande RESTAURANT HOLZOFEN PIZZERIA

Gehobene Gastronomiekultur mit italienischen und internationalen Speisen sowie Holzofenpizzas.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir kompetente und kreative Mitarbeiter:

Koch Sie sind auf allen Posten einsetzbar und haben Interesse, sich kulinarisch zu entfalten?

Serviceangestellte/r (m/w)
Sind Sie eine aufgeweckte, motivierte Persönlichkeit und lassen die Gäste die Freude an Ihrem Beruf spüren und haben eine solide Berufserfahrung?

Buffetdame aufgestellte, motivierte und belastbare Mitarbeiterin

Wir bieten moderne Infrastruktur am Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeiten und zeitgemässe Entlöhnung. Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren, dann zögern Sie nicht, sich bei uns schriftlich zu bewerben.

NOKI GASTRO GmbH, Weierstrasse 10, 9500 Wil
E-Mail: info@laghetto.ch www.laghetto.ch
Fax 071 920 15 17

19864-8463

WALDHOTEL DOLDENHORN ★★★★
Landgasthof Ruedihus
3718 KANDERSTEG
Für unser **** Superior Hotel mit exklusivem Restaurant (15 Pkt G+M) suchen wir ab kommender Sommersaison ehrgeizige und engagierten Mitarbeiter (m/w) in mittlere Brigade, mit Freude an einer kreativen, frischen Küche.
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung
Tel 033 675 81 81 Fax 675 81 85
info@doldenhorn.ch
www doldenhorn-ruedihus.ch

19853-8458

Wir suchen Verstärkung

Die Waldegg, nicht einfach ein Restaurant, sondern ein Gesamterlebnis. Eingebettet in einer wunderbaren Landschaft, pflegen wir die traditionelle appenzellische Gastfreundschaft mit einer gutbürgerlichen Küche. Tag für Tag, seit mehr als einem halben Jahrhundert.

Im Service sind zur Zeit folgende Stellen frei:

- Chef de Service
- Servicefachangestellte

In der Küche sind zur Zeit folgende Stellen frei:

- Chef de Partie
- Jungkoch

Überzeugen Sie uns von Ihren Qualitäten – und vielleicht überzeugen Sie schon bald unsere Gäste. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Erlebnis Waldegg, Waldeggstr. 977
9053 Teufen, Telefon 071 333 12 30
www.waldegg.ch

Quality. Our Passion.
Erlebnis wald egg

19775-8415

HOTEL **KREUZ** KONOLFINGEN

Wir suchen:

versierten Kellner
Servicefachmitarbeiterin

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an
rschauss@kern.ch
oder
Hotel Kreuz
z. Hd. R. Schauss
Hotel Kreuz
3510 Bern/Konolfingen

19832-8443

EUROPÄISCHER HOF
HOTEL EUROPE •••
Engelberg Switzerland

Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleichermassen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Das Hotel verfügt über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten, ein Restaurant, eine Hotelbar und eine Weinstube.

Für unser junges und motiviertes Team suchen wir
per sofort oder nach Vereinbarung im 100%-Pensum

eine/n erfahrene/n
Réceptionistin / Réceptionisten

Sie kennen sich mit dem Hotelreservationssystem PROTEL aus, sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt, belastbar und verantwortungsbewusst. Unsere Gäste freuen sich über Ihre freundliche Umgangsart und Ihren kompetenten Gästeservice. Sie beherrschen D/E in Wort und Schrift, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

eine/n erfahrene/n
Chef de Service

In unser junges motiviertes Restaurantteam suchen wir **die** Gastgeberpersönlichkeit für unser Restaurant BELLE EPOQUE sowie für unsere Halbpensionsgäste. Sie kümmern sich um das Wohl unserer Gäste und sind für den Ablauf des Tagesgeschäftes verantwortlich. Ihre Aufgaben beinhalten unter anderem das tägliche Erstellen der Mise en Place, das Bedienen und Betreuen unserer Gäste. Sie führen unser Serviceteam und sind für die Arbeitseinteilungen verantwortlich. Des Weiteren sind Sie für die Kellnerabrechnungen, das Kassensystem, Bestellwesen, den Unterhalt des Getränkelagers, die Inventur sowie für die Gestaltung der Getränke- und Speisekarten zuständig. Sie sind fachkompetent, motiviert, verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse, gute Englischkenntnisse und haben bereits Führungserfahrung.

eine/n
Restaurationsfachfrau / -mann

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine aufgestellte jüngere Persönlichkeit, die unsere lokale und internationale Kundschaft gerne als Gastgeber verwöhnt. Sie sind flexibel und verfügen über Servicekenntnisse im à la carte Bereich und sprechen bestens Deutsch und verfügen über Englischkenntnisse.

eine
Hauswirtschaftsmitarbeitende

für Reinigungsarbeiten in den Gästezimmern und sämtlichen öffentlichen Räumlichkeiten und Toiletten. Sie bringen Erfahrung aus gleicher oder ähnlicher Funktion mit und haben gute Deutschkenntnisse. Weiterentwicklungsmöglichkeiten könnten angeboten werden.

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen und erwarten Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe
Frau Daniela Weinmann
Direktionsassistentin
Dorfstrasse 40
6390 Engelberg
daniela.weinmann@hoteleurope.ch

19859-8462

SSP Switzerland
The Food Travel Experts

Wir brauchen Verstärkung!

Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe auf Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Aarau und Basel. Nebst den bekannten Marken «Caffè Ritazza» und «Upper Crust» sind auch lokale Konzepte Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Für unseren Standort am **Flughafen Zürich** suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

- **gelernte Servicefachangestellte 80–100% im Stundenlohn**
- **Chef de Partie Produktionsküche**
- **Demi Chef de Partie Produktionsküche**
- **Commis de Cuisine**

Wir erwarten:
- einige Jahre Berufserfahrung in der jeweiligen Position
- dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair
- Teamgeist sowie Belastbarkeit
- Flexibilität (7-Tage-Woche)
- Sie sprechen fliessend Deutsch und haben gute Englischkenntnisse

Wir bieten:
- abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld
- Schicht-Dienste ohne Zimmerstunde
- zeitgemässe Entlöhnung
- vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- vergünstigtes Parken am Flughafen, Zugabonnement

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Select Service Partner (Schweiz) AG
Tom Landolt
Postfach 2472
CH-8060 Zürich-Flughafen
Tel. 043 816 84 84
tom.landolt@ssp-ch.com

19811-8433

Wir suchen auf den 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung

LeiterIn Finanzen/ Rechnungswesen (100%)

In dieser Kaderposition sind Sie verantwortlich für das Führen der Finanzbuchhaltung: Dies umfasst alle Aspekte der Buchhaltung wie Kreditoren, Debitoren inkl. Mahnwesen, Zahlungsverkehr, Buchführung und Abschluss, MwSt.-Abrechnungen, Verrechnungssteuer, Liquiditätsplanung, Mithilfe Budgetierung, diverse administrative Arbeiten wie Veranlagung und Inkasso der Tourismusförderungsabgabe sowie Veranlagung und Inkasso der Kurtaxen.

Sie haben eine buchhalterische, kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung absolviert und praktische Erfahrung in der Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung. Sie verfügen über gute mündliche Fremdsprachenkenntnisse in Französisch und Englisch.

Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches, dynamisches und unkompliziertes Arbeitsumfeld in einem kleinen Team. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Gstaad Saanenland Tourismus, Michel Matti,
Haus des Gastes, 3780 Gstaad,
Telefon 033 748 81 86,
E-Mail: m.matti@gstaad.ch, www.gstaad.ch

19824-8438

Für unsere erfolgreiche, top moderne und preisgekrönte **Jugendherberge in Scuol** suchen wir auf den **1. Mai 2012** ein ausgewiesenes und führungsstarkes Gastgeberpaar als

Betriebsleitung (in Jahresanstellung)

Ihre Hauptaufgaben
Nach einer intensiven internen Schulung vor Ort übernehmen Sie auf die Sommersaison die unternehmerische Leitung des 164 Betten Hauses. Sie führen ein eingespieltes Team von bis zu 14 Personen. Sie tragen die Budgetverantwortung für den ganzen Betrieb und arbeiten eng mit der Geschäftsstelle in Zürich zusammen. Sie pflegen einen kooperativen Führungsstil und sind ein echter Gastgeber. Sie sind verantwortlich für die Weiterentwicklung des F&B Angebots, die Menuplanung, den Ausbau der regionalen partnerschaftlichen Beziehungen im Sport- und Seminarbereich. Wenn Sie zudem eine Affinität im Bereich Marketing mitbringen, ist das ein zusätzliches Plus. Im Haus ist auch handwerkliches Geschick gefragt, wenn Sie hier tatkräftig mit anpacken, ist das ideal.

Ihr berufliches Profil
Sie üben Ihren Beruf mit Passion aus und haben Freude am Umgang mit Reisenden aus der ganzen Welt. Für diese anspruchsvolle Tätigkeit setzen wir eine erfolgreiche Führungstätigkeit in einem Beherbergungsbetrieb voraus. Ein höherer Abschluss (Hotelfachschule, Gastro Betriebsleiter) ist zwingend, um den hohen Erwartungen gerecht zu werden. Ein teamorientierter Führungsstil und die Fähigkeit, klare Ziele umzusetzen, ist bei dieser Tätigkeit ein must.

Sprachkenntnisse
Sie kommunizieren vorwiegend in Deutsch und Englisch. Weitere Sprachkenntnisse sind ein Plus.

Was wir Ihnen anbieten
Es erwartet Sie eine sehr vielseitige, spannende Aufgabe in einer tollen Tourismusregion und viel Freiraum für das Umsetzen von eigenen Ideen. Der Bezug einer schönen Betriebsleiterwohnung (im Haus) ist obligatorisch und Bestandteil des Vertrages. Sie erhalten eine intensive Unterstützung von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis 9.4.12 an:
Schweizer Jugendherbergen | Kathrin Weber | Schaffhauserstr. 14 | 8042 Zürich | Tel. +41 (0)79 279 98 99 | k.weber@youthhostel.ch
Weitere Infos unter: www.youthhostel.ch/scuol

Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

19828-8441

«It's all about emotions and personality!»

Zur Führung unseres Bergrestaurants auf der ***Tschenten-Alp in Adelboden*** suchen wir ab kommenden Sommer einen Gastgeber mit Herz und Seele, dem es Freude bereitet, zusammen mit seinem motivierten Team unsere Gäste zu verwöhnen.

Was bieten wir?
Die Führung eines grossen Restaurants mit einmaliger Aussichtsterrasse auf dem Adelbodner Hausberg inmitten eines schönen Wander-/Schneesportgebiets, selbstständiges Arbeiten mit viel Kompetenz und Verantwortung, interessante Entlöhnung mit attraktiver Beteiligung am erwirtschafteten Erfolg.

Sind Sie innovativ, zwischen 30- und 40-jährig oder jung im Herzen geblieben, bringen Sie Führungserfahrung im Gastgewerbe mit, und sind zudem Begriffe wie Verkaufsförderung, Qualitätsmanagement, Marketing, Public Relations und Controlling keine Fremdwörter für Sie?

Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:
Hotel Jean-Jacques Rousseau
z. H. Herr Oliver Tura
Promenade J. J. Rousseau 1
2520 La Neuveville

Tschenten-Alp Adelboden ...mitten ins Herz!

19838-8447

Die Gastronomiegruppe zfv

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, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria Zentrum für Zahnmedizin

Plattenstrasse 11 – 8032 Zürich

suchen wir nach Vereinbarung einen

Betriebsleiter mit Kochfunktion

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion fungieren Sie als Gastgeber und Ansprechpartner für unsere Kunden des UZH Zentrums für Zahnmedizin. Sie arbeiten aktiv an der Front und bei der Menüproduktion mit. Sie sind für die wirtschaftliche Organisation und Führung des gesamten Betriebes, das Erreichen der finanziellen und qualitativen Zielsetzungen, die Führung und Schulung der drei Ihnen unterstellten Mitarbeitenden sowie die Umsetzung der Vorgaben der ZFV-Unternehmungen verantwortlich. Die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben, die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften sowie die Umsetzung der EKAS- und Qualitätsrichtlinien gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben. Der Betrieb verfügt, inklusive Sommerterrasse, über 120 Sitzplätze. Im Vollsemester werden pro Tag circa 200 – 300 Menüs verkauft, wobei Menükomponente von einem Produktionsbetrieb angeliefert werden. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 7:00 bis 17:00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz. Speziell zu erwähnen ist, dass der Betrieb zwischen Weihnachten und Neujahr jeweils 1 Woche geschlossen bleibt.

Ihr Profil: Wir suchen eine dienstleistungsorientierte und innovative Gastgeberpersönlichkeit, welche über langjährige Führungs- und Berufserfahrung in der Küche verfügt. Nebst guten betriebswirtschaftlichen Kenntnissen bringen Sie Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mit und verfügen über gute EDV Kenntnisse. Zudem liegt Ihre Stärke in der Organisation und Planung. Selbständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein sind für Sie ebenso keine Fremdwörter. Sie vermitteln eine wohlwollende, unterstützende Atmosphäre und können andere für sich gewinnen sowie Vertrauen schaffen. Die Bedürfnisse des Gegenübers nehmen Sie wahr, begeistern und überraschen dieses bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen.

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

19842-8451

Gasthaus Schlosshalde, Mörsburgstrasse 36, 8404 Winterthur-Stadel

traditionell und innovativ

Das Gasthaus Schlosshalde steht vor der Wiedereröffnung (August 2012). Neben den traditionellen Aufgaben als Ausflugsrestaurant und Gasthaus für Hochzeiten, Taufen, Konfirmationen und Geburtstagen, sollen die Gäste mit einer regionalen, saisonalen und biologischen Küche, die einfache und qualitativ hochstehenden Speisen produziert, angelockt werden.

Die auserlesenen Weine sind ebenfalls aus der Region, können zum Essen genossen werden. Sie stehen auch zur Degustation und zum Kauf bereit. Einmal im Monat ist die Schlosshalde Treffpunkt für Freunde und Freundinnen der Kleinkunstszene. Im Arbeitsalltag werden Jugendliche, die während ihren letzten Schuljahren Unterstützung oder einen Unterbruch brauchen, pädagogisch und arbeitsagogisch betreut.

Für ein kleines dynamisches Team suchen wir auf Mitte Juli folgende Persönlichkeiten:

Küchenchef, Jungkoch und Chef de Service

Sind Sie motiviert, mit persönlichem Engagement und Weitsicht ein neues Unternehmen mit unkonventionellem Konzept mitzuprägen? Dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis Ende April 2012 an Mathias Wehrli, Im Tröttli 2, 8468 Guntalingen. Detaillierte Auskünfte erhalten Sie unter 052 745 20 04 oder mathias.wehrli@grundhof.ch.

19822-8436

Die Gastronomiegruppe zfv

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, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Universität Zürich Zentrum

Künstlergasse 10 – 8001 Zürich

suchen wir nach Vereinbarung eine

Stv. Betriebsleitung

Ihre Aufgabe: Sie vertreten den Betriebsleiter in allen Belangen und Führen die Mensa der Universität Zürich Zentrum sowie die 47 Mitarbeitenden bei dessen Abwesenheiten. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, erstellen Offerten für Anlässe und verkaufen diese. Sie organisieren Caterings sowie Events und führen diese durch. Administrative Arbeiten gehören ebenso zu Ihrem Aufgabengebiet. Sie vertreten die Philosophie der ZFV-Unternehmungen und kommunizieren offen und direkt. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 5 Tagen in verschiedenen Schichten zwischen 07.00 und 20.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

Ihr Profil: Für diese Position bringen Sie eine Grundausbildung in der Gastronomie mit und verfügen über einen Abschluss einer Hotelfachschule oder eine höhere Ausbildung in der Gastronomie. Sie verfügen über Erfahrung im Event- und Cateringbereich, haben bereits Führungs- und Praxiserfahrung in einem Grossbetrieb. Unternehmerisches Denken und Handeln ist für Sie eine Selbstverständlichkeit und die administrativen Arbeiten bereiten Ihnen Freude. Wir wenden uns für diese Stelle an eine initiative Frontperson, welche gerne Verantwortung übernimmt und neue Herausforderungen mit Elan anpackt. In besonderen Situationen sind Sie bereit, Aussergewöhnliches zu leisten, sind belastbar und bleiben auch bei kaum überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Sie erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge, lösen Probleme systematisch und sind an neuen Aufgaben interessiert. Vorgegebene Qualitätsstandards setzen Sie konsequent um und handeln stets im Interesse der Unternehmung. Sie vermitteln eine wohlwollende, unterstützende Atmosphäre, nehmen die Bedürfnisse des Gegenübers wahr und sind bestrebt, diese im Rahmen des Möglichen zu erfüllen. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür und verstehen die Personalentwicklung als wesentliche Führungsaufgabe. Sie sorgen für eindeutige Zuteilung von Aufgaben, Befugnissen, Verantwortlichkeiten und notwendigen Ressourcen.

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

19839-8448

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

htr hotel revue

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	J43462
Gastgeber/Betriebsleiter	Region Graubünden	J43563
General Direktor - Malediven	International	J43497
Geschäftsführer/in - Direktor/in	Region Zürich	J43423
Direktionsassisten/in	Region Oberwallis	J43267
Gastgeber	Region Bern	J43541
Geschäftsführer/Direktor	Region Zürich	J43420

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsleiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J43145
Teamleader Rezeption	Region Zürich	J43235
Receptionistin	Region Bern	J43560
stv. Chef de réception	Region Bern	J43211
Guest Relations Manager	Region Graubünden	J43160
2. Chef de réception	Region Graubünden	J43161
Assistant Reservations Manager	Region Zürich	J43590
Chef de réception (w)	Region Graubünden	J43528
Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J43456
RéceptionistIn	Region Bern	J43539
Rezeptionistin	Region Berner Oberland	J43445
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J43450
Concierge	Region Bern	J43517
Rezeptionist	Region Mittelland (SO,AG)	J43518
Chef de réception	Region Zentralschweiz	J43508
Night Auditor	Region Oberwallis	J43525
Rezeptionist/in	Region Zürich	J43255
Chef de Reception	Region Ostschweiz	J43595

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-Chef	Region Oberwallis	J43526
Commis pâtissier	Region Zürich	J43550
Küchenchef /in	Region Freiburg/VD	J43564
Commis de Cuisine - MS Columbus 2	International	J43579
Commis de Cuisine	Region Zürich	J43596
Küchenchef	Region Zürich	J43597
Chef de Partie (Entremetier)	Region Zürich	J43431
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J43430
Koch	Region Zürich	J43429
Diätkoch	Region Mittelland (SO,AG)	J43428
Sous-Chef	Region Bern	J43487
Chef de Partie Bankett	Region Bern	J43140
Commis de cuisine	Region Graubünden	J43374
Bäcker/ Patissier - Flusskreuzfahrtschiff	International	J43397
Chef de Partie - Flusskreuzfahrtschiffe	International	J43398
Sous Chef - Flusskreuzfahrtschiffe	International	J43399
Küchenchef/-in	Region Zürich	J43409
Commis de cuisine	Region Graubünden	J43045
Sous-Chef	Region Oberwallis	J43049
Chef de partie	Region Bern	J43200
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J43201
Koch	Region Bern	J43202
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J43215
Koch / Chef de partie	Region Ostschweiz	J43089
Commis de Cuisine	Region Bern	J43094
Pizzaiolo	Region Graubünden	J43259
Jungkoch	Region Bern	J43207
Souschef	Region Oberwallis	J43331
Chef de Partie	Region Ostschweiz	J43377
Koch	Region Zentralschweiz	J43383
Chef pâtissier- England	International	J43351
Sous-Chef	Region Zürich	J43427
Küchenchef/in	Region Zentralschweiz	J43406
Koch/ Köchin	Region Zürich	J43404
Commis de cuisine Olympische Spiele - England	International	J43438
Sous chef	Region Mittelland (SO,AG)	J43440
Commis de Cuisine	Region Zürich	J43460
Sous-Chef	Region Oberwallis	J43502
Demi-chef de partie Olympische Spiele - England	International	J43437
Chef de partie Gourmet	Region Zentralschweiz	J43334
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J43470
Chefs/Commis de Partie	Region Zentralschweiz	J43475

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barkeeper - MS Columbus 2	International	J43580
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	J43346
Butler - MS Columbus 2	International	J43583
Sous Chef - Phoenix Reisen	International	J43396
Betriebsassistent/Chef de service	Region Zentralschweiz	J43493
Praktikant/in F&B	Region Zürich	J43574
Event- und Bankettmanager Front	Region Zürich	J43464
Stv. Leiter Bankettorganisation Administration	Region Zürich	J43463
Leiter/in F&B/Product Management	Region Zürich	J43444
Leiter/in Events, Sales und Marketing	Region Zürich	J43413
RestaurationsleiterIn	Region Zürich	J43367
Assistant Bar Manager - Phoenix Reisen	International	J43393
Koch für Front Cooking	Region Basel	J43505

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J43566
Commis de rang - England	International	J43551
Restaurantleiter	Region Berner Oberland	J43509
Chef de Rang	Region Zürich	J43242
Chef de bar	Region Zentralschweiz	J43249
Barfachmann	Region Bern	J43250
Serviceangestellte/-r-	Region Zürich	J43432
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J43204
Head Barman	Region Zürich	J43577
Commis de Rang / Bar	Region Bern	J43532
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J43401
Chef des Bars (Clubleiter/in)	Region Zentralschweiz	J43402
Servicefachangetellete/r	Region Zentralschweiz	J43416
Gastgeber/in	Region Bern	J43534
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J43452
Chef de Bar	Region Bern	J43535
Kellnerin (d,f)	Region Oberwallis	J43327
Commis de Rang	Region Zürich	J43568
Chef de Service	Region Zürich	J43415
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J43417

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Portier	Region Zürich	J43256
Anfangsgouvernante	Region Oberwallis	J43513
Gouvernante	Region Zürich	J43459
2. Gouvernante	Region Oberwallis	J43466
Gouvernante	Region Graubünden	J43151
Hotelfachfrau	Region Ostschweiz	J43522
Generalgouvernante	Region Basel	J43179
Aushilfe als Mitarbeiter/in Housekeeping 50%-80%	Region Zürich	J43257

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales & Marketing Coordinator	Region Zentralschweiz	J43338
Kaufmännische Angestellte (Réc. Erf.)	Region Oberwallis	J43492
Leiter/In CRM und Unternehmenskommunikation SPORT	Region Zentralschweiz	J43426
Mitarbeiter/in für die Debitorenbuchhaltung	Region Zürich	J43575
Sales Manager	Region Zürich	J43593
Sales Manager	Region Zürich	J43354

Reiseleitung/Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Travel Concierge - MS Columbus 2	International	J43587

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Spa Manager	Region Berner Oberland	J43548
2. Wellness Manager	Region Graubünden	J43162
Rezeptionist Spa - England	International	J43337
Kosmetikerin	Region Zentralschweiz	J43029
Empfangsmitarbeiterin Therme	Region Graubünden	J43373
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J43537

Bei uns sind Sie in besten Händen

Kantonsspital Graubünden

Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ hoch stehendes Angebot.

Sie bringen das Hotel ins Spital! Für das Room-Service-Team des Kantonsspitals Graubünden suchen wir per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Hotel- oder Service-fachfrau /-mann

(eine 50 %-Stelle und eine 90 – 100 %-Stelle)

Hauptaufgaben
- Empfangen der Patienten auf der Station
- Verwöhnen der Patienten mit einem professionellen Mahlzeiten- und Getränkeservice
- Ansprechperson bei Fragen rund um die Infrastruktur im Zimmer
- Verantwortlich für die tägliche Sauberkeit rund um's Bett und die Wäscheversorgung im Zimmer
- Betreuen der Lernenden zur/zum Fachfrau /-mann Gesundheit

Anforderungsprofil
- Abgeschlossene Ausbildung als SEFA, HOFA, REFA, GAFA
- Erfahrung in gehobener Hotellerie
- Selbständiges und ruhiges Arbeiten in hektischen Situationen
- Motivierte und freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen
- Kundenorientierung ist ihr oberstes Gebot
- Teamfähige und flexible Persönlichkeit
- Beherrschen der deutschen Sprache in Wort und Schrift
- EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

Unser Angebot
- Interessante, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Moderner Arbeitsplatz im Zentrumsspital
- Vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten
- Attraktive Arbeitszeiten zwischen 07.00 und 19.00 Uhr

Für weitere Informationen steht Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, gerne zur Verfügung (Telefon 081 255 23 30).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 19/12 an: **Kantonsspital Graubünden**, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur. www.ksgr.ch

Ref.-Nr. 19/12

19825-8439

Luzerner Psychiatrie lups.ch

ambulant · stationär · kinder- und jugendpsychiatrie

Die Luzerner Psychiatrie ist die grösste Anbieterin von psychiatrischen Dienstleistungen im Kanton Luzern. Das Unternehmen ist an 21 Standorten vertreten und beschäftigt rund 900 Mitarbeitende

Für die Klinik St.Urban mit 228 Patientenbetten und für den gehobenen Bankettbereich des Ehemaligen Klosters St.Urban, suchen wir per ***1. August 2012 oder nach Vereinbarung*** *einen / eine*

Diätkoch / Diätköchin 100%

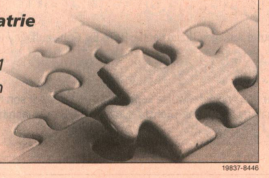
Ist Kochen Ihre grosse Leidenschaft? Verbindet Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Kreativität mit Qualitätsbewusstsein?

In unserer modernen Küche, bieten wir Ihnen als initiative, team- und leistungsorientierte Persönlichkeit eine interessante Stelle an, in welcher Sie unsere Patienten mit Ihrem Ideenreichtum verwöhnen können. Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Lehre als Diätkoch / Diätköchin ergänzt mit Erfahrung in der klassischen Gastronomie.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Marcel Pauli, Küchenchef, Telefon 062 918 50 71.

Luzerner Psychiatrie
Personaldienst
Schafmattstrasse 1
CH-4915 St. Urban
www.lups.ch



19837-8446

Hotel Cailler
Bains - Wellness - Montagnes
Charmey en Gruyère

Unser 4-Sterne-Hotel Cailler in Charmey im Greyerzerland besitzt 140 Betten, 6 Seminarräume, 1 Gourmet-Restaurant, 1 Bistro und eine grosse Terrasse. Durch den direkten Zugang zu den Gruyère-Bädern bieten wir unseren Gästen zahlreiche Pauschalen, welche keine Wünsche offen lassen.

Um unser Team zu vervollständigen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

MAITRE D'HOTEL 100%

Gewünschtes Profil:

Kundenorientiertes Handeln
Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie einer fundierten Ausbildung
Erfahrung im A-la-carte- und Bankettbereich
Erfahrung in Aus- und Weiterbildung
Führungspersönlichkeit

Chef(fe) de rang 100%

Gewünschtes Profil:

Kundenorientiertes Handeln
Erfahrung in einer ähnlichen Funktion
Offenes Wesen

Réceptionistin, zweisprachig 100%

Gewünschtes Profil:

Kundenorientiertes Handeln
deutsche oder französische Muttersprache und gute Kenntnisse der jeweiligen Sprache
gute Englischkenntnisse
Erfahrung als Réceptionistin in der Hotellerie

Wir bieten Ihnen:
Bezahlung nach persönlichen Fähigkeiten
qualitativ hochwertiger Arbeitsplatz
gute Sozialleistungen

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto:

HOTEL CAILLER
1637 CHARMEY
MONSIEUR STEPHANE SCHLAEPPY, DIRECTEUR

19848-8456

Wir suchen Sie....

Als Verstärkung für unser Team in unseren modernen Betriebe im Berner Seeland / Bielersee.

Chef de Partie und Jungkoch

ab sofort oder nach Vereinbarung

StadthauS Restaurant

Restaurant Stadthaus
Urs Cieli
Hauptstrasse 18
2560 Nidau
www.stadthausag.ch/stadthaus

Chef de Partie und Jungkoch Servicefachangestellte / er

ab sofort oder nach Vereinbarung

La Péniche

Restaurant La Péniche
Nick Ruch
Schlossstrasse 25
2560 Nidau
www.stadthausag.ch/peniche

19830-8442

International

Well known 5 star **Landmark Amman Hotel & Conference Center** offers job opportunity for a young and ambitious professional in the position of

Restaurant Manager

in charge of a Fine Dining Restaurant, Bar and Terrace restaurant, the meeting point of the Amman society. Fluent English speaking obligatory.

Please send your CV to:
Peter Schiess
General Manager
Landmark Amman Hotel & Conference Center
peter.schiess@landmarkamman.com

19854-8459

RECH Restaurant Event Cruise Hotel Management

www.hotel-restaurant-roessli.ch www.kreuz-jona.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Restaurant Kreuz Jona Chill & Grill und Hotel Drei Linden Wetzikon ZH suchen wir noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison und Jahresstellung:

Sous-Chef (m/w)
Sie ersetzen den Küchenchef, sind teamfähig mit ausgezeichneten Kochkenntnissen.

Chef de Partie (m/w)
Ihre Leidenschaft als Koch, die Sie in den letzten Jahren nach der Lehre schon erfolgreich einsetzten konnten.

Chef de Service (m/w)
mit Erfahrung

Chef de Rang (m/w)
Gäste zu verwöhnen

Servicefachangestellte (m/w)
mit Erfahrung

Hotelfachfrau
mit 3 Jahren Erfahrung

Kochlehrling 1. bis 2. Lehrjahr (m/w)
Ihre Leidenschaft als Koch

Restaurationsfachlerhling (m/w)
1. bis 2. Lehrjahr

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?
Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
RECH Management AG
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

19748-8396

STEIGENBERGER
GRANDHOTEL BELVÉDÈRE
DAVOS

Davos verbindet Sommerspass mit Winterfreuden, den Charme eines Schweizer Bergdorfs mit dem Flair einer Metropole. Kein Wunder, dass sich hier prominente Besucher gern ein Stelldichein geben. Und wie sieht es mit Ihnen aus?

Ab Juni 2012 eröffnen sich in unserem Hause folgende Positionen:

Restaurant «Belvédère»
- Chef de Rang
- Commis de Rang

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Hotel- oder Restaurantfachmann und haben Idealerweise erste Berufserfahrungen. Sie sind eine dienstleistungsorientierte Gastgeberpersönlichkeit, haben Verantwortungsbewusstsein, sind freundlich, aufgestellt, flexibel und haben Freude am Umgang mit einem internationalen Publikum. Ihr Profil runden Sie weiter mit guten Englisch-Kenntnissen ab.

Bar/Bistro «Carigiet»
- Chef de Rang Bar
- Commis de Rang Bar

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Hotel- oder Restaurantfachmann, einen Kurs an einer Barfachschule sowie idealerweise erste Berufserfahrung an einer Bar. Sie haben Freude am Kreieren von Cocktails und am Umgang mit einem internationalen Publikum. Ihr Profil runden Sie weiter mit guten Englisch-Kenntnissen ab.

Küche
- Chef de Partie
- Chef Pâtissier
- Commis de Cuisine

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch (Berufserfahrung von Vorteil). Sie haben Verantwortungsbewusstsein, sind freundlich, aufgestellt und flexibel. Die Freude an der Verarbeitung von frischen Produkten ist für Sie selbstverständlich.

Wir bieten einen abwechslungsreichen und anspruchsvollen Arbeitsplatz in einem teamorientierten und freundlichen Arbeitsklima. Ebenso stehen Mitarbeiter-Unterkünfte direkt im Haus zur Verfügung. Ausserdem bieten wir gute Karrieremöglichkeiten.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freuen wir uns.

Steigenberger Grandhotel Belvédère
Herr Rolf Hammann
Promenade 89, CH-7270 Davos Platz
Tel. +41 81 415 60 60
E-Mail: personal.davos@steigenberger.ch

19840-8449

immobilienrevue htr
marché immobilier

htr hotel revue Nr. 13 / 29. März 2012

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

htr hotel revue

Liebhaberobjekt

Altershalber im Grossraum Davos zu verkaufen

renommierter Landgasthof mit Hotelzimmer, VP 3,2 Mio.

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 19754-8400 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

19754-8400

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

18432-7129

swiss sleepINN

Das **SwissSleepINN-Hotel-Konzept** sucht

Hotelbetriebe

für die eine Zwischennutzung gesucht wird.

Verlangen Sie Unterlagen bei: davoshotelevent@swissonline.ch oder kontaktieren Sie DavosHotel-Event 081 534 14 55 (Herrn Vetsch).

19823-8437

zu verkaufen

hotel cresta in savognin

120 betten, hallenbad, sauna fitness und squashbox

info unter 081 684 17 55
info@hotelswiss.com

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

htr hotel revue

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

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: Gery Nievergelt
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/Denise Karam

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

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

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces		
– Immobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10

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

Termine

– Ausgabe / Numéro	**Nr. 14/2012**	**Nr. 15/2012**	**Nr. 16/2012**	**Nr. 17/2012**
– Erscheint / Parution	5. 4. 2012	12. 4. 2012	19. 4. 2012	26. 4. 2012
– Anzeigenschluss / Délai	2. 4. 2012	**Do,** 5. 4. 2012 / **9 Uhr**	16. 4. 2012	23. 4. 2012

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

Doppelnummern Numéros couplés	Nr. 28/29 / 12. 7. 2012	Nr. 30/31 / 26. 7. 2012	Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 12 000 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.