

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 4

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotelrevue Nr. 4 / 22. Januar 2009

Jobs online
www.luzern-hotels.ch

Luzern
HOTELREVUE

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE
SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR VERMITTELN
Küchenchefs für Top-Stellen.
Service Mitarbeiter
für Stadt und Land.

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 80, E-Mail: jobservice@gastro-suisse.ch
www.gastro-suisse-jobservice.ch

reception@hotelleriesuisse
Schlüsselkompetenzen für den Hotelpfand erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
559-336

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	2-4
Deutsche Schweiz	3-8
Svizzera italiana	9
International	10
Stellengesuche	-
Suisse romande	-
Marché international	10
Demandes d'emploi	-

HOTEL SEEROSE
CLASSIC & ELEMENTS

Herzlich willkommen in unserem aussergewöhnlichen Designhotel SEEROSE CLASSIC & ELEMENTS. Ein 4-Stern Hotel, bekannt für seine Atmosphäre, Innovation und erfolgreiche Entwicklung. Als Familienbetrieb orientieren wir uns am Wohl des Gastes und leben unsere Vision vor: Herzlichkeit, Harmonie und gegenseitige Wertschätzung.

Für die kommende Sommersaison suchen wir ab April 2009 noch folgende Mitarbeiter:

KÜCHE
Chef de Partie Garde-manger • Chef de Partie Entremetier
Demi Chef de Partie • Commis Plâtissier/Bère
Jungkoch • Mitarbeiter für Office/Plonge

SERVICE
Servicefachangestellte/r • Buffet-Mitarbeiter/in
Service Praktikant/in • F&B Praktikant/in

Sind Sie an einer neuen Herausforderung interessiert, welche Qualitätsdenken und Freundlichkeit voraussetzt und in dem Sie mit Ihrem Tun und Handeln massgeblich zum Betriebserfolg beitragen? Dann müssen wir uns kennen lernen.

Senden Sie Ihre Bewerbung bitte per Post oder Mail an
Manuela Villiger, mitarbeiter@seerose.ch
oder rufen Sie uns an.

HOTEL SEEROSE AM HALLWILERSEE 5616 MEISTERSTADT
TEL. +41 (0)56 676 68 68 (DIREKT GO) HOTEL@SEEROSE.CH
WWW.SEEROSE.CH

BEREST AG

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Schweiz und expandieren weiter.

Für unser neues exklusives Seerestaurant in Rorschach - Erlebnisgastronomie am 47. Breitengrad mit 8 verschiedenen Gastro-Outlets suchen wir eine/n

erfahrene/n Geschäftsführer/in

Mit Abschluss einer Ausbildung in der Gastronomie, betriebswirtschaftlicher Weiterbildung (z.B. HFS, US/ NDS) und mehrjähriger Führungserfahrung in einem grossen Betrieb oder Unternehmung.

Wir erwarten topmotivierte und ehrgeizige Gastgeber-Persönlichkeiten, die in unserer Branche etwas bewegen möchten. Für Ihre tatkräftige Mitarbeit am zukünftigen Betriebserfolg bieten wir eine grosszügige Ergebnisbeteiligung.

Mit uns können Sie erfolgreich und langfristig Ihre berufliche Karriere gestalten. Über die Zustellung Ihrer Bewerbung mit Foto freuen wir uns. Für Auskunft steht Ihnen Herr Stefan Mühlemann gerne zur Verfügung.

Stefan Mühlemann
Berest AG
s.muehlemann@berest.com
www.seerestaurant-rorschach.com

Thannerstrasse 30 • 4009 Basel
Telefon 061 228 95 55
Fax 061 228 95 59

Sie sind der Profi

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Durch innovative F & B-Angebote Mehrwert für Kunden generieren. Die Wettbewerbsvorteile einer Schweizer «Hospitality-Gruppe» mit mehreren Hotels im Topsegment optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Spitzen-Restaurants, F & B-Outlets und Banqueting übernehmen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber - ein Blue Chip der Branche - herzlich willkommen.

Hervorragende Dienstleistungen, hoher Bekanntheitsgrad auch über die Landesgrenzen hinaus und einzigartige Infrastruktur haben dem Unternehmen - Sitz an attraktivem Standort in der D-CH - einen ganz besonderen Stellenwert im Markt verschafft. Hier kommen Sie ins Spiel: Als überzeugender Gastgeber (Typ Hotelmanager) mit Gespür und klarem Führungsstil tragen Sie aktiv dazu bei, den zukünftigen ehrgeizigen Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verhelfen.

Vizedirektor m/w
für den Bereich Corporate Food & Beverage

Für diese spannende und ausbaufähige Executive Position benötigen Sie mehrere Jahre internationale Erfahrung als F & B Manager und müssen wissen, wie Entscheidungsprozesse in komplexen Strukturen ablaufen. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen grosser Luxushotels à la carte und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Department Heads. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch D/E/F sind ein Must.

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, kommunizieren brillant auf allen Ebenen und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie sind der Profi! Wenn Sie also die ultimative Herausforderung suchen und einen gehörigen Touch «Swissness» mitbringen, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf. Ausserhalb der Bürozeiten erreichen Sie mich auf Mobile +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer
Überlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Tertianum
IM BRÜHL • ZÜRICH-HÖNGG

TERTIANUM AG ist die schweizweit führende Anbieterin von residenziellen Alterswohnen und betreibt 18 Seniorenresidenzen. Unsere Seniorenresidenz TERTIANUM Im Brühl im Herzen von Zürich-Höngg wurde im Oktober 1990 eröffnet und beschäftigt heute 81 Mitarbeitende. Die Residenz umfasst 95 Appartements und eine integrierte Pflegeabteilung mit 25 Betten, eine Arztgemeinschafts- und Physiotherapiepraxis und ein Hallenbad. Das öffentliche à-la-carte-Restaurant «Am Brühlbach» mit Banketträumen ergänzt die Infrastruktur.

Der langjährige Direktor zieht sich per Ende August 2009 altershalber aus seinen Aufgaben zurück. Mit Eintrittsdatum ab 1. Juni 2009 suchen wir deshalb eine/n

Direktorin / Direktor

Unsere Residenzgäste sowie Mitarbeitenden verdienen nur die beste Dienstleistungsqualität und Führung.

Ihr Aufgabengebiet:

- Selbständige und wirtschaftlich eigenverantwortliche Führung der Residenz, orientiert an unserem Leitbild
- Verantwortungsbewusstes Kostenmanagement mit betriebswirtschaftlichem Denken und Handeln
- Mitarbeiterorientierte Personalführung
- Engagierte Öffentlichkeitsarbeit
- Weiterentwicklung und Sicherung des Qualitätsmanagements
- Kollegiale Zusammenarbeit und häuserübergreifende Kooperation mit unseren übrigen Residenzen in der Region Zürich

Ihr Profil:

- Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine kommunikative und innovative Führungspersönlichkeit, die sich durch professionelles, verbindliches und verlässliches Auftreten, konzeptionelles Denken und organisatorisches Geschick auszeichnet.
- Sie mögen Menschen, verfügen über fundierte Fach- und Sozialkompetenz im Heim- und/oder Hotelbereich sowie über mindestens 3 Jahre Leitungserfahrung.
- Sie haben sich mit Krankheit, Sterben und Tod persönlich auseinander gesetzt und können damit natürlich umgehen.

Unser Angebot:

- Eine interessante und vielseitige Tätigkeit mit weitreichenden Handlungs- und Gestaltungsfreiräumen
- Eine dem Anforderungsprofil entsprechende und leistungsorientierte Vergütung.
- Eine umfassende Einführung

Wollen Sie diese unternehmerische Herausforderung annehmen?

Dann freuen wir uns sehr auf Ihre vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Winfried Giesel, Leiter Personal Gruppe, an unten stehende Adresse. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

TERTIANUM AG Seminarstrasse 28 Postfach • 8042 Zürich
Tel. 043 544 15 15 Fax 043 544 15 00 tertianum@tertiarium.ch www.tertiarium.ch

MAMA AFRICA
Flavours of South Africa

Südafrika in Zürich West

Seit mehr als einem Jahr ist das Restaurant Mama Africa die Adresse für afrikanische Küche, Wein und Lebensfreude. Nach der intensiven Eröffnungsphase verlässt uns der heutige Stelleninhaber um sich einer neuen Aufgabe zu stellen. Wir suchen deshalb per 1. Mai 2009 oder nach Vereinbarung einen belastbaren Unternehmer als

Geschäftsführer

Du hast einen starken Bezug zu Afrika und zur afrikanischen Kultur. In einem Team, zusammengestellt aus Mitarbeiter verschiedenster Regionen und Kulturen, zu arbeiten fällt dir leicht und macht dir Spass. Durchsetzungsvermögen, unternehmerisches Handeln und Zuverlässigkeit sind weitere zwingende Eigenschaften, die du mitbringen solltest. Kochlehre Hotelfachschule und Erfahrungen als Geschäftsführer runden dein Profil ab.

In einer gesunden Unternehmung, mit top motivierten Mitarbeitern bieten wir dir eine **grosse Herausforderung**. Unsere Erwartungshaltung ist hoch: deine Chance für eine spannende Zukunft.

Wenn dich diese klar leistungsorientierte, anspruchsvolle und vielseitige Stelle interessiert, und du etwas bewegen willst, dann melde dich noch heute. Deine ausführlichen Bewerbungsunterlagen sende bitte an:

Outback Company AG, Personalabteilung, Michael Schibli,
Industriestrasse 25, 8604 Volketswil, Tel. 044 826 02 30
michael.schibli@outback-lodge.ch www.mamaafrica.ch

HOTELBERN

Das Hauptstadthotel

Zu unserem lebhaften Stadtbetrieb, inmitten der Berner Altstadt, gehören 95 moderne Hotelzimmer, zwei Restaurants sowie einen Kongress- und Seminarbereich für bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine dynamische und flexible

Chef de Service (w)

Als Verantwortliche für das Restaurant (ca. 150 Sitzplätze) stellen Sie einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Sie führen Ihre Mitarbeiter, erstellen die Arbeitspläne und kontrollieren die Arbeitszeiten mittels Mirus.

Sie verfügen über Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie über eine fundierte Ausbildung. Als perfekte Gastgeberin richten Sie Ihr Handeln an den Bedürfnissen der Gäste aus und verlieren auch in hektischen Zeiten nie den Überblick.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sind Sie die Fachkraft, welche optimal in unseren Betrieb passt. Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Sarah Riner.

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel
Zeughausgasse 9, 3011 Bern

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch



Wir suchen, infolge krankheitsbedingtem Ausfall, für unser Hotel an erstklassiger Lage

eine Resident-Managerin/ einen Resident-Manager

als Gastgeber und Motor des Unternehmens.

Sie übernehmen einen bestens funktionierenden Betrieb mit Stil und unverwechselbarer Identität. Als Gastgeber sind Sie und Ihr Team dafür besorgt, dass Ihre Gäste Sie immer wieder gerne besuchen und auch dafür, dass neue Gäste hinzukommen. Das Tagesgeschäft ist mit voller Aufmerksamkeit perfekt auf Ihre Gäste ausgerichtet. Als absolute Frontpersönlichkeit sind Sie belastbar und organisieren selbständig einen Zwei-Saison-Hotelbetrieb. Im Front- und Backoffice agieren Sie professionell, unkompliziert, beherrschen das Marketing, sind Troubleshooter und bereiten sich schnell und gründlich einzuarbeiten. Zudem tragen Sie Verantwortung für eine harmonische Zusammenarbeit mit den verschiedenartigen, vermieteten Gastbetrieben im Hause.

Es erwartet Sie eine spannende und vielseitige Aufgabe! Zusammen mit dem Verwaltungsrat, dem Sie direkt unterstellt sind, werden Sie die Jahresziele festlegen und einhalten. Haben Sie vor, unser Haus für einige Jahre zu Ihrem Lebensmittelpunkt zu machen – dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Idealer Eintrittstermin 1. Juni 2009.

Kontakt: Jacques Rüdisser, Posthotel Arosa AG,
Postfach 289, 7050 Arosa

KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Für unsere Allegro-Bar suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Teamleader Bar Bar-Mitarbeitende/r

Zentral gelegen treffen sich an der Allegro Bar unsere internationalen Kongressgäste, Hotelgäste sowie Passanten aus der Stadt und der Region. Unsere trendige Hottelbar - Ort der Begegnung mit internationalem Flair - bietet von einer modernen Kaffeeauswahl am Tag bis zu angesagten Cocktails am Abend und Livemusik ein breites, attraktives Gastgeber-Angebot.

Sie sind eine offene, kontaktfreudige und aufgestellte Persönlichkeit die mit Charme und Herzlichkeit unsere Gäste betreut, kennt und begeistert. Ihr solides Fachwissen sowie Ihre guten Sprachkenntnisse in D/E/F ermöglichen Ihnen, unsere Gäste stets optimal zu betreuen.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Tätigkeit und ein engagiertes Mitarbeiter-Team in einem vielseitigen Unternehmen. Weitere Informationen zu unserer Unternehmung finden Sie auch unter www.kursaal-bern.ch

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Kursaal Bern
z.Hd. Alexandra Mürger, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel: 031 339 55 00, e-mail: alexandra.muenger@kursaal-bern.ch

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in der deutschen Schweiz und mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Zur Ergänzung unseres Kaderteams suchen wir für das

Segment Bildung

in der Gemeinschaftsgastronomie mit rund 32 Uni-, Berufs-, Kantons- und Privatschulbetrieben eine/n verantwortliche/n

Leiterin oder Leiter Betriebe

Ihre Aufgabe: Sie sind verantwortlich für die personelle, organisatorische und betriebswirtschaftliche Führung und Weiterentwicklung des Segments Bildung. Sie sorgen für die Umsetzung der Unternehmensstrategie, erarbeiten entsprechende Konzepte, suchen proaktiv die Abstimmung mit unseren Auftraggebern und unterstützen die Betriebsleitungen. Sie betreiben aktiv Akquisition und sind an der Offertierung beteiligt.

Ihr Profil: Sie sind ein Gastro-Profi mit einem Hotelfachschulabschluss oder der Fachprüfung zur Betriebsleitung Gemeinschaftsgastronomie, bringen Berufserfahrung in einer vergleichbaren Funktion mit und verfügen über eine betriebswirtschaftliche Zusatzausbildung. Sie sind führungserfahren und versiert in der Leitung von Projekten.

Sie denken und handeln unternehmerisch und haben Freude an der Innovation und Weiterentwicklung in einem dynamischen Umfeld. Sie haben ein gewinnendes Auftreten, sind in hohem Masse dienstleistungsorientiert und in der Kooperation mit unseren Auftraggebern verhandlungssicher. Gegenüber unseren Betriebsleitungen und Mitarbeitenden erwarten wir einen fairen und partnerschaftlichen Führungsstil. Ausserdem zeichnet Sie ein hohes Mass an Sozialkompetenz und Belastbarkeit aus.

In dieser Funktion sind Sie direkt dem Leiter Gastronomie unterstellt und werden von zwei Assistenten tatkräftig unterstützt.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 Taurio, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

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

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung für unser Team Produktmanagement

Produktmanager Märkte (100%, m/w)

Sie arbeiten mit in der Konzeption und verantworten die Umsetzung von Marketingmassnahmen in ausgewählten Märkten. Dazu gehört die Erstellung der saisonalen Broschüren und die Betreuung von Angebotsplattformen in Print und Web.

Produktmanager Tal (100%, m/w)

In Ihrer Funktion zeichnen Sie verantwortlich für die Erstellung und Distribution von Informations- und Kommunikationsmitteln innerhalb der Destination. Sie sind im Produktmanagement die Ansprechperson für unsere 13 Infostellen und zahlreichen Top-Veranstaltungen.

Sie sind vertraut mit der Tourismusbranche und haben Erfahrung in der Erstellung von Drucksachen. Ihre Denk- und Handlungsweise ist system- und prozessorientiert und Sie sind interessiert, Anregungen und Vorschläge anderer aufzugreifen und zu verwerten. Obwohl Sie selbstständiges Arbeiten gewohnt sind, können Sie sich gut in ein Team integrieren. Bringen Sie zudem eine fundierte Ausbildung in Marketing oder verwandten Bereichen (HF, FH o.ä.) sowie aktuelles Wissen in den IT-Anwendungen mit und beherrschen neben der Muttersprache deutsch auch englisch und italienisch, dann sind wir gespannt Sie kennen zu lernen.

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



Für unser Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch. Ihr Küchenteam besteht aus 7 Mitarbeitenden, mit denen Sie einen guten Umgang pflegen. Sie bringen 2 - 3 Jahre Praxiserfahrung in einer mittelgrossen Küche mit und sprechen Deutsch. Ausserdem sind Sie ein Organisationstalent und der Begriff HACCP ist kein Fremdwort für Sie.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar
Markus Jäggi, Schauplatzgasse 23, 3011 Bern
Telefon 031 310 11 55

www.papajoes.ch • papajoes.bern@gastrag.ch 505-303

Im schönen Berner Jura auf dem Mont Soleil, 1200 m.ü.M. befindet sich eine Oase, wo man Gäste noch verwöhnen kann. Die



Auberge L'Assesseur

Der einmalig gelegene Gasthof, mitten in einem typischen Jura-Bauernhof, sucht per 1. Mai 2009 ein initiatives, kreatives

Geschäftsführer - Ehepaar oder Geschäftsführer

welche gerne Gäste mit gutbürgerlicher Küche und Spezialitäten verwöhnen. Sie finden eine perfekte Infrastruktur mit moderner, neu eingerichteter Küche, Apéro-Weinkeller, Gartenterrasse, Restaurant mit 50 Plätzen, Säli für zehn Personen, vierzehn Doppelzimmer mit Komfort, Dachausbau mit weiteren acht Schlafplätzen.

Zum stilvoll renovierten Gasthof gehören eine Geschäftsführer-Wohnung, acht Pferdeboxen und genügend Parkplätze. Der angrenzende Landwirtschaftsbetrieb mit Galloway-Rindern und Pferdezucht wird eigenständig durch unseren Betriebsleiter geführt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

www.ernimetz.ch

Priska & Paul
Erni-Suhner
Egölzliwilerstrasse
6244 Nebikon



Die Hotels der Grimselwelt liegen im Berner Oberland, mitten in der spektakulären Berglandschaft des Aaretals. Zusammen mit den Bergbahnen Gelmer, Trift und Tälli, den Angeboten rund um die Anlagen der Kraftwerke Oberhasli AG und der grössten, in dieser Form erhaltenen Kristallklüfte Europas bieten unsere beiden traditionsreichen Dreiersteine-Hotels und das Berggasthaus Oberaar ein einmaliges und aussergewöhnliches touristisches Erlebnis.

Unser **Mitarbeiter-Team** für die Saison vom Mai bis Oktober 2009 ist noch nicht komplett. Wir suchen Mitarbeiterinnen, die gemeinsam mit uns mit gastgeberischem Herzblut, professionellem Background und gesundem persönlichem Engagement die spannenden neuen Herausforderungen angehen.



Handeck
Kinder- und Familienhotel (1500 M.ü.M.)
➤ Leitung Service
➤ Stv. Leitung Service
➤ Servicemitarbeiter
➤ Leitung Küche
➤ Stv. Leitung Küche
➤ Chef de partie
➤ Commis de cuisine



Hospiz
Berg- und Erlebnishotel (2000 M.ü.M.)
➤ Leitung Service
➤ Stv. Leitung Service
➤ Servicemitarbeiter
➤ Leitung Küche
➤ Stv. Leitung Küche
➤ Chef de partie
➤ Commis de cuisine



Oberaar
Restaurant und Berggasthaus (2350 M.ü.M.)
➤ Hilfskochen
➤ Servicemitarbeiter
➤ Raumpflegerin / Serviceablosung

Wir freuen uns schon jetzt über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Referenzen. Bitte senden Sie diese an:

Grimselwelt - Hotel Handeck, Hospiz und Oberaar
Mario Bucher/Edith Othman - CH-3864 Guttannen
Tel +41 33 982 36 11 - Fax +41 33 982 36 05
welcometo@grimselhotels.ch - www.grimselwelt.ch

Die Grimselwelt ist ein Engagement der Kraftwerke Oberhasli AG 481-287



Herzlich willkommen an Bord!

«Der Meeting Point», direkt beim Flughafen, renoviert und frisch gestaltet, Anfang November 2008 eröffnet!

Zur Verstärkung unserer Crew suchen wir per März 2009 fröhliche, einsatzfreudige Mitarbeiter:

Servicefachangestellte

mit Berufserfahrung, Deutsch als Muttersprache und Englischkenntnissen

Jungskoch/-köchin

mit absolvierter Berufslehre

Buffetdame/Hauswirtschaftsangestellte

mit Vorkenntnissen

Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Bild senden Sie bitte an:

Airport Hotel Bern-Belp GmbH
Frau Rosmarie Sella-Bigler
Geschäftsführer/Gastgeberin
Flugplatzstrasse 57
3123 Belp Tel. 031 961 61 81
www.airhotel.ch info@airhotel.ch

474-281

Hotel Therme Vals

Die Therme hat Weltruf, nicht nur wegen der Architektur. Auch kulinarisch bieten wir unseren Gästen vom Feinsten.

Küchenchef

Kochen auf höchstem Niveau

Urs Dietrich hat mit seinen 25 Mitarbeitern 15 Gault Millau Punkte erreicht. So wurde Kochen für uns zur Leidenschaft und Essen zur Passion. Aber nichts ist unvergänglich. Nach 35 Jahren suchen wir einen Nachfolger für Urs Dietrich.

Wir verstehen uns nicht als geistlose Prasser, sondern sehen uns in der Tradition von Lucius Lucullus, der schon 66 v. Chr. schrieb:

„Was wären wir ohne die grossen Köche? Nichts als Barbaren!“

Senden Sie Ihre Unterlagen an:
Therme Vals
Pius Truffer, VR-Präsident, 7132 Vals
oder per mail an:
sonjadietrich@therme-vals.ch
homepage: www.therme-vals.ch

502-301

Haben Sie Lust, vielfältige Marketingprojekte für die Destination Gstaad zu verwirklichen? Wir suchen per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung eine(n)

Projektleiter/in Marketing

Wenn Sie teamfähig sind, gerne mit Menschen zusammenarbeiten, kundenorientiert denken und bereit sind, Ihren Lebensmittelpunkt ins Saanenland zu verlegen, bieten wir Ihnen eine vielseitige und spannende Herausforderung im Bereich von Tourismusorganisation und Bergbahnen.

Es erwartet Sie:

- Ein abwechslungsreiches und dynamisches Arbeitsumfeld
- Selbstständiges Betreiben vielfältiger Projekte im Bereich Bergbahnen-Marketing bzw. Tourismusorganisation von der Planung bis hin zur Erfolgskontrolle. Dabei stehen Sie in engem Kontakt mit diversen externen Partnern und der Geschäftsleitung
- Eine Tätigkeit in einer der führenden Feriendestinationen der Schweiz

Mitbringen sollten Sie:

- Einen Abschluss einer Tourismusfachschule oder eine ähnliche Ausbildung
- Solide Marketingpraxis, idealerweise in einer Tourismusorganisation oder Bergbahngesellschaft
- Organisationstalent und Flexibilität
- Kenntnisse von Microsoft Windows-basierter Anwendersoftware
- Englisch- und Französisch-Kenntnisse in Wort und Schrift
- Führerausweis Kat. B

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bis spätestens 30. Januar 2009 an:

GSTAAD SAANENLAND TOURISMUS

Herr Reto Tschannen, Haus des Gastes, CH-3780 Gstaad
Tel. +41 33 748 81 81, Fax +41 33 748 81 33
www.gstaad.ch, r.tschannen@gstaad.ch

568-344

GSTAAD
COME UP - SLOW DOWN



Direkt im Herzen des beliebten Bündner Ferienortes Arosa bietet das Sporthotel Valsana 73 komfortable Zimmer und Suiten mit allem Komfort, den man sich für seinen perfekten Urlaub auf 1800 Metern wünschen kann. Im und um das Viersterne-Superior-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellnessangebot. Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen Teams.

AROSA PUR

Leider verlässt uns die bisherige Stelleninhaberin nach längerjähriger Mitarbeit im Frühjahr und übernimmt das Arosa Golfrestaurant. Darum suchen wir für sie eine engagierte Nachfolge. Gesucht wird in Jahresstelle ein

Direktionsassistent (m/w)

Sie bringen folgende Qualifikationen mit:
Sie arbeiten frontorientiert und haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position, möglichst im Bereich der Luxushotellerie. Sie führen selbstständig unser Front Office Team und übernehmen Aufgaben im Sales-, Seminar- und Eventbereich. Sie bringen bereits erste Führungserfahrung, starke EDV-Kenntnisse (bevorzugt Protel-Erfahrung) mit und sind sprachgewandt in Englisch und Französisch (andere Sprachen v. Vorteil). Sie vertreten und unterstützen die Direktion in deren Abwesenheit. Ganzjahresanstellung. Eintritt spätestens im Juni 2009.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bis spätestens 12. Februar 2009 an die untenstehende Adresse. Bei offenen Fragen wenden Sie sich bitte an die Direktion: Andrea & Daniel Durrer-Fässler



CH-7050 Arosa
Tel. +41 091 378 63 63, Fax +41 091 378 63 64
www.valsana.ch, info@valsana.ch



MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

549-327



Restaurant Waldrain St. Chrischona
4126 Bettingen BS

Wir suchen von Mai bis Oktober

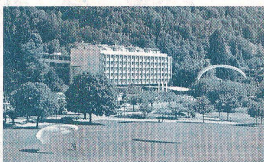
1 Koch als Commis

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen freut sich Daniel Balliet.

www.waldrain.ch

352-198

BELVÈRE Interlaken



Wir gehören zu den 300 grössten Firmen der Schweiz und sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristik-Branche mit gegenwärtig über 57 Ferienanlagen an sehr attraktiven Ferienorten. Für unser Resort in

Interlaken

suchen wir ab März, April 09 zur Verstärkung unseres Teams einen fachlich und menschlich versierten

Küchenchef

in unser À-la-carte-Restaurant. Grosse Terrasse, mit saisonaler und landestypischer Küche.

Ihr Tätigkeitsbereich umfasst folgende Schwerpunkte:

Erbringen einer qualitativ hochstehenden, konstanten Dienstleistung, Erreichen der budgetierten Küchenrendite, Wareneinkauf und korrekte Lagerhaltung, monatliche Inventuren, Angebotsplanung und Kalkulation, Einhaltung der ISO-Zertifizierung.

Wir bieten Ihnen:

täglich neue und interessante Herausforderungen in einem wunderschönen Resort.
Weiter erwartet Sie ein hohes Mass an Selbstständigkeit, überdurchschnittliche Sozialleistungen und Mitarbeitervergünstigungen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Hapimag Belvédère, Frau Edith Rico, Resort Managerin, Höheweg 95, CH-3800 Interlaken
rm.interlaken@hapimag.com

566-342

Ein bisschen mehr als Chef de Service ..

Auf 250 Plätzen Gastgeber sein, Coaching des Service-Teams, aktiv mitarbeiten ist das tägliche Brot. Gruppeneinrichtung, Seminare, kleine Bankette verkaufen und gelegentlich einen Event organisieren, ist Butter auf dem Brot. Ablosung im Controlling, Mirus, Kassasystem pflegen, E-News-Letter, Internet aktuell halten, Menü(mit)planung und sich selber weiterentwickeln wäre dann noch die Wurst dazu...

Hunger? Wenn Sie mehr wissen möchten über das spannende Konzept, das junge Team (30 Mitarbeiter) und die flache Hierarchie, schicken Sie Ihre Kurzdoku an Chiffre 517-310 an htr@hotelrevue.ch, Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Ach ja: Standort Grossraum Zürich-Ost. 3 Mio. Umsatz.

517-310



ElfenauPark

GEPFLEGT WOHNEN
BIS INS HOHE ALTER

Per sofort oder nach Absprache suchen wir einen

Koch, 100% (m/w)

und per 1. März 2009 oder nach Absprache eine/n

Servicefachmitarbeiter/-in, 80-100%

Weitere Angaben zum Anforderungsprofil finden Sie unter:
www.elfenau-park.ch/Stellenangebote/Stellen_Hotellerie/stellenhotellerie.html

569-345



Als Schweizer Vertriebspartner des führenden Anbieters von Windows-basierender Hotelsoftware betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel hotelsoftware® besticht durch erstklassige Produkte in Bezug auf Funktionalität, Bedienerfreundlichkeit, Skalierbarkeit, Innovationskraft und Stabilität.

rebagdata ag | hotel management solutions

Fasziniert Sie die Kombination EDV und Hotellerie?
Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelinformatik-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden nachhaltig unterstützen?

Unser Projektleitungsteam sucht eine motivierte Verstärkung als

Projektleiter/Projektleiterin

Sie haben Ihre Erstausbildung erfolgreich abgeschlossen und kennen den Bereich FrontOffice aus eigener Erfahrung. Im Bereich EDV (PC und PC-Netzwerke) sowie betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit, wollen aber Zeit und Geist investieren, um ein echter protel-Profi zu werden.

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick. Sie denken und handeln ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung!

Und zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 535 | Postfach 20 | 8813 Horgen
productmanagement@rebag.ch

Für zusätzliche Informationen wenden Sie sich bitte an Karin Langenauer
(karin.langenauer@rebag.ch oder +41 44 711 74 10).

www.rebag.ch

478-285



Betriebsassistent/Teamleiter Service w/m

Für unser lebhaftes Ausflugsrestaurant über Wädenswil suchen wir Sie, die Persönlichkeit, die den Geschäftsführer mit Charme und Fachkompetenz, hauptsächlich an der Front unterstützen und vertreten kann.

Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team, führen mit Sozialkompetenz und schätzen ein vielseitiges Wirkungsfeld - dann freuen wir uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Vollständige Bewerbungsunterlagen bitte an:
Werner Mettler, Restaurant Schönegg, Vinothek
Schöneggstrasse 16, 8820 Wädenswil, Tel. 044 789 89 60
werner.mettler@remimag.ch, www.schoenegg.ch

554-332



Restaurant Pfannenstiel

Das Restaurant Pfannenstiel liegt zwischen Meilen und Egg, auf der Passhöhe. Es verfügt über eine Burebeiz, ein Stübli (zusammen 90 Plätze) und eine wunderschöne Gartenterrasse (150 Plätze). Per 1. April 2009 oder nach Vereinbarung suchen wir eine fachlich versierte

Servicemitarbeiter/in,

die mit viel Charme unsere Gäste in diesem teils hektischen Betrieb verwöhnt. Perfekte Deutschkenntnisse, eine ruhige, ausgeglichene Art sowie mehrjährige Berufserfahrung sind für diese Stelle wichtig. Auf Wunsch steht ein Zimmer im Hause zur Verfügung. Ansonsten empfiehlt sich ein Auto, da das Restaurant abends mit den öffentlichen Verkehrsmitteln nicht erreichbar ist.

Harald Wiesner und Daniel Cassani freuen sich auf Ihre Bewerbung.

Herrenweg 380 Tel. 044 923 55 44
8706 Meilen Fax 044 923 59 44

E-Mail: info@restaurant-pfannenstiel.ch
Internet: www.restaurant-pfannenstiel.ch

443-265

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Kantonsschule Engel/Freudenberg

Brandschenkestrasse 125, 8002 Zürich
suchen wir per Mitte März 2009 eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Führung und Organisation des Betriebes mit 3 Teilzeit-Mitarbeiterinnen, die Sicherstellung einer hohen Qualität (Produkte und Dienstleistung), die Mitarbeiterführung und -schulung sowie die Erledigung aller administrativen Aufgaben verantwortlich.

Ihr Profil: Sie sind eine gäste-, dienstleistungs- und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit der nötigen Fachkompetenz. Dank Ihrer Einsatzbereitschaft fällt es Ihnen leicht, die in Sie gesetzten Erwartungen zu erfüllen. Sie verfügen über eine solide Grundausbildung, Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie, Flexibilität und eine teamorientierte Arbeitsweise.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Zudem bleibt der Betrieb infolge Schulferien während 13 Wochen geschlossen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

500-299



Select Service Partner (Schweiz) AG führt 35 Betriebe in der Verkehrsgastronomie in Flughäfen und Bahnhöfen in der ganzen Schweiz. Nebst den bekannten Marken Caffè Ritazza, Upper Crust und Panopolis sind auch lokale Konzepte Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Unsere Themen-Bars „Holiday Bar“, und „Center Bar“, sowie die à la Carte Restaurants „La Corbeille“, und „Chalet Suisse“, im Airside Center mit Platz für 350 Gäste laden individuell zum Verweilen ein.

Zur Unterstützung unseres Teams am Flughafen Zürich suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte 100% w/m

Wir erwarten:

- eine abgeschlossene Lehre oder gleichwertige Erfahrung
- dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair
- Teamgeist sowie Belastbarkeit
- 18-35 Jahre alt
- Flexibilität (7-Tage Woche)
- das Beherrschen der Deutschen Sprache sowie gute Kenntnisse in Englisch

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen und dynamischen Umfeld, keine Zimmerstunde sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse.

SELECT SERVICE PARTNER (SCHWEIZ) AG

Frau Angelika Baumann
Postfach 2472
CH -8060 Zürich-Flughafen
Telefon: 043/ 816 84 84
angelika.baumann@ssp-ch.com

460-273

Vinoteca Restaurant Bar Controversa Chur & Restaurant Calanda Chur

Zwei Trendlokale im Zentrum der Stadt suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Serviceleitung F&B (m/w) Starten Sie mit uns durch und helfen Sie mit, unsere Restaurants weiterhin auf Erfolgskurs zu halten. Ihre Hauptaufgaben liegen vor allem in der Fronttätigkeit, wo Sie Ihre Gäste mit Charme und Fachkompetenz beraten und umsorgen. Sie unterstützen den Betriebsleiter in der Teamführung und Organisation. Sie verfügen bereits über Berufs- und Führungserfahrung, sind jung, dynamisch, kreativ und innovativ!

Koch (m/w) Sie möchten Ihre bisher gewonnenen Berufskenntnisse in einer gepflegten, mit vorwiegend kreativen Köstlichkeiten ausgerichteten Küche vertiefen.

Servicemitarbeiter (m/w) Sie sind mit Herz und Seele Gastgeber/in und haben ein ausgeprägtes Verkaufsflair. Wir stellen uns gästeorientierte Persönlichkeiten vor, die bereits Erfahrungen im Servicebereich gesammelt haben und die deutsche Sprache beherrschen.

Aushilfen Service (m/w) Sie möchten gerne im Teilzeitbereich Kenntnisse in der Gastronomie erwerben. Sie sind jung, einsatzfreudig, teamorientiert und beherrschen die deutsche Sprache sehr gut.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto per Post oder E-Mail zu. Für Informationen wenden Sie sich bitte an Herrn Herbert Max Wiesner: Tel. 081 253 08 80.

Gastronomia Chur AG, Restaurant Calanda, Postplatz, CH-7000 Chur
info@calanda-chur.ch / www.calanda-chur.ch / www.controversa.ch

479-286



Unterhof
am Rhein
Hotel, Restaurant,
Seminar

Ihre Zukunft erwartet Sie... in einem der aussergewöhnlichsten Seminarhotels der Schweiz!

Im Seminarhotel Unterhof harmonisieren geschichtsträchtige Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast. 5 multifunktionale Planardäume, 12 Gruppenräume sowie 88 helle Gästezimmer bieten eine erstklassige Infrastruktur für Seminare und Bankette bis 100 Personen. Das à la carte Restaurant Fischerstube mit seiner "Rheinpromenade" garantiert kulinarische Höhenflüge.

In dieses inspirierende Umfeld suchen wir eine(n) erfahren(e)

SEMINARKOORDINATOR(IN)

Mit Freude und Leidenschaft sind Sie für den Verkauf und die optimale Auslastung unserer Seminarräume, sowie die effiziente Koordination der reibungslosen Tagungsabläufe verantwortlich. Dabei beraten Sie unsere Seminar Gäste kompetent und bereiten die internen, operativen Prozesse gezielt und sorgfältig vor.

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe bringen Sie mit:

- > Hohe fachliche- und/oder kaufm. Ausbildung mit F&B - Erfahrung
- > Mehrjährige Berufserfahrung in der Seminarkoordination innerhalb der gehobenen Seminar- und Geschäftshotellerie
- > Gute Sprachkenntnisse (d,e,f)
- > Sehr gute MS-Office Kenntnisse, Protel-Kenntnisse von Vorteil

Sind Sie die dienstleistungsorientierte und ambitionierte Persönlichkeit mit positiver Ausstrahlung?

Dann werden Sie Teil eines gut eingespielten Teams...

Nathalie Borel, Verantwortliche HR, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Seminarhotel Unterhof, Schaffhauserstrasse 8 CH-8253 Dessenhofen Tel +41 52 646 38 11 www.unterhof.ch

503-305

Heidiland/Taminatal

Für unser Hotel Tamina in Vättis suchen wir

Wirtsleute, Gastgeber... oder Geschäftsführer/in

zum Führen unseres Betriebes.

Unser gepflegter Betrieb mit 25 Betten und diversen Lokalen liegt inmitten von Bergen und Natur bestens zugänglich.

Weitere Informationen:

www.tamina-hotel.ch

Schriftliche Bewerbungen bitte an:
Hotel Tamina AG
Am Platz 11, 7315 Vättis

400-231



swiss
historic
hotels

Treffpunkt der Kreativen am See

Künstlerateliers, Hobbykurse, 24 Zimmer, Bankette
Gartenwirtschaft, Restaurant Rondel – Swissness pur

Wir suchen

Sous-Chef m/w Ende Februar/anfangs März

Innovativer Teamleader mit eigenen Ideen

Servicefachangestellte März April

Charmante Verkäufer mit Flair für Schweizer Weine

Hotelfachfrau/mann März April

Hauswirtschaft, Atelier, Kräutergarten

Receptionist/in März

D/E/F, flexibel, mit Fidelio Kenntnissen

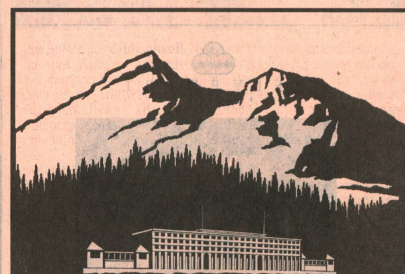
F&B Praktikant/in April/Mai

Ihr Einstieg zum Restaurantleiter

Möchten Sie mit uns einen Schritt weiter gehen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hobby Hotel, Roland Scherrer, Gastgeber
Schiffstation, CH-6354 Vitznau-Vierwaldstättersee
Tel. 041 397 1033, roland.scherrer@hobbyhotel.ch
www.hobbyhotel.ch

556-334



Das einzigartige Hotel Schatzalp
„Unique“ und Swiss Historic Hotel des Jahres 2008
sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Réception

mit
Erfahrung als Chef de Réception in der Ferien-Saisonhotellerie,
sehr guten Fidelio- und IT-Kenntnissen
und guten Fremdsprachenkenntnissen (E/F/I).

Als verkaufsorientierte Persönlichkeit mit grossem Flair für
Organisation und exakte Arbeitsweise ist es für Sie ein
Vergnügen, unsere anspruchsvollen Kunden zu verwöhnen.

Für diese anspruchsvolle Herausforderung suchen wir einen
belastbaren Gastgeber für ein längerfristiges Engagement.
Wir bieten eine höchst interessante und entwicklungsfähige
Kaderposition im einzigartigen Umfeld der Schatzalp.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

BERGHOTEL SCHATZALP AG

7270 Davos Platz

Tel. +41 (0)81 415 51 51

direktion@schatzalp.ch / www.schatzalp.ch

467-277

DAVOS

SCHATZALP

Pächter-Paar

gesucht für das gepflegte Speisere-
restaurant **Sonne in Trimmis**, 7 km
von Chr. 50 Plätze in 2 gediegenen
Räumen. Beste Infrastruktur, Garten-
terrasse, PP, Kleininventar. Ideale
Konditionen. Grosse Chance für
junges Pächter-Paar.

Mehr Informationen unter
Tel. 081 284 59 19
imvag@bluewin.ch
www.immobiliens-imvag.ch

540-220

PUTZFRAU GESUCHT

Wir suchen Sie, die gerne im Nebenerwerb
(bis 80 Stellen%) in fest zugeordneten Privat-
wohnungen die Putzarbeit erledigt. Wenn Sie
in der Woche 3 Stunden oder mehr Zeit
haben, und Ihnen das Putzen einer Wohnung
Spass macht, dann schreiben Sie uns: 271-160
PUTZFRAUENVERMITTLUNG.CH AG
Hardturmstrasse 253, 8005 Zürich

SWISScard

Swisscard, ein Joint Venture von American Express und Credit Suisse, bietet als einziges Unternehmen alle
drei weltweit führenden Kreditkartenmarken mit höchster Beratungs- und Servicequalität.

Für unseren Kundendienst im top Segment suchen wir Sie – eine teamfähige Persönlichkeit als

MitarbeiterIn Centurion & Authorisation

(24h Schichtbetrieb - Arbeitspensum 50% oder 100%)

Ihre Aufgaben

- Entscheid über Genehmigung von Transaktions-
anfragen, welche nicht automatisch verarbeitet
werden (Referral Handling)
- Entgegennehmen und Bearbeiten telefonischer
Anfragen unserer Geschäftspartner sowie Pri-
vat- und Geschäftskunden
- Sicherstellen des Kundendienstes ausserhalb der
Geschäftsöffnungszeiten
- Bearbeiten aller schriftlichen wie telefonischen
Kundenanliegen unseres top Kundensegmentes
(Centurion)
- Auslösen von Ersatzkarten in Notfällen
- Überprüfen von American Express Reise Che-
ques Bestellungen

Ihr Profil

- Abgeschl. Ausbildung als Hotel-/Gastrofachfrau/-
mann oder Abschluss der Handels- und Touri-
stikschule
- Praxis im Bereich Reception, Gästebetreuung
oder Administration
- Erfahrung in einem Schichtbetrieb ist von Vorteil
- Hilfsbereite wie flexible Persönlichkeit sowie ge-
naue und sorgfältige Arbeitsweise
- Verhandlungsgeschick und Problemlösungsfähig-
keit sowie kundenorientiertes Denken und Han-
deln
- fundierte Kenntnisse der deutschen, französi-
schen und englischen Sprache, Italienisch v.V.
- Bereitschaft bei Teilzeitanstellung während den
ersten 2 Monaten zwecks Schulung 100% zu ar-
beiten

Unser schön gelegener, moderner Standort in Horgen mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr
rundet die attraktiven Anstellungsbedingungen ab. Möchten Sie mehr erfahren? Weitere Infos finden Sie
auf unserer Homepage. Wir freuen uns über Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an:
Swisscard AECS AG, Frau Nadia Schweizer, Manager Human Resources, Postfach 227, 8810 Horgen

Mehr Details und weitere Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage: www.swisscard.ch

508-308

Arosa

Wir führen einen sehr gepflegten ***Hotelbetrieb
(32 Zimmer/60 Gäste) mit vielen Stammgästen und
suchen per 8. Juni 2009 für die Sommersaison
(mit Option auf ein langfristiges Engagement)

Alleinkoch m/f

Ihr Profil:

Sie verfügen über eine abgeschlossene CH-Kochlehre und
mehrjährige Erfahrung im Kochberuf. Sie sind bestrebt,
die langjährige, hohe Qualität in unserer
Halbpensionsküche mit Engagement weiterzuführen sowie
Ihre eigene Kreativität einzubringen. Fundierte Kenntnisse
in den Fachbereichen Planung, Kalkulation, Einkauf und
Hygiene gehören ebenso zu Ihren Stärken wie
Belastbarkeit und eine hohe Dienstleistungsbereitschaft.
Alter zwischen 28 und 35 J.

Wir bieten:

Einen sicheren und modernen Arbeitsplatz mit guter
Entlohnung, eine abwechslungsreiche Arbeit, ein junges
Team, gutes Betriebsklima und all dies in der wohl
schönsten Ferienregion der Schweiz!

Haben wir Sie angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre
vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Familie Daniel und Maya Ackermann-Loy
Hotel Hohe Promenade, 7050 Arosa
email: info@hoproarosa.ch

550-328

INTERLAKEN



JUNGFRAUREGION

.. auch im 2009 im Trend: die «Ferien-
ecke» Interlaken Ost – Hotel Du Lac!
Wir suchen noch ein paar Individuali-
sten:

Küche (kleinere Brigade):

- Anfangs-Küchenchef/in mit Flair
für leichte, mediterrane Küche
- Jungkoch/Jungköchin mit Lust auf
Neues

Service/Frontoffice:

- Service-Praktikantin D/E erfor-
derlich
- Anfangssekretär/in mit guten D/E-
Kenntnissen (schriftl./mündl.)
- FO Praktikant/in D/E erforderlich,
evtl. zusammen mit Service/Umstel-
lerin Se-FO

Haben wir Ihr Interesse geweckt...
Bitte nur Kurzbewerbung, vollst.
CV/Dossier erst nach Kontakt mit
Hr. Hofmann, Tel. 033 822 29 22
dulac@bluewin.ch

542-321

Stadt Zürich Stadtspital Triemli

Unsere Mitarbeitenden im Etagenservice leisten einen
wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen
und Patienten. Per 1. Februar 2009 oder nach Verein-
barung suchen wir eine/n

Mitarbeiter/In Etagenservice 100%

welche/r die Rolle als Gastgeber/In auf den Pflegestationen
übernimmt.

Die Funktion erfordert:

- Ausbildung im Gastgewerbe (z.B. Sefa) und entsprechende
Berufserfahrung, Erfahrung im Gesundheitswesen von Vorteil
- Qualitäts- und Dienstleistungsbewusstsein
- Selbstständige Arbeitsweise
- Freude am Umgang mit unseren Patient/innen
- Sehr gute Deutschkenntnisse (Verstehen von Dialekt zwingend)
- PC Grundkenntnisse

Wir bieten Ihnen:

- Attraktive Anstellungsbedingungen der Stadt Zürich
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit
- ein angenehmes Arbeitsumfeld
- Weiterbildungsangebote

Trifft das Anforderungsprofil auf Sie zu und suchen Sie eine neue
Herausforderung? Frau Daniela Murali, Leiterin Etagenservice,
gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Tel.: 044 466 20 12.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto richten
Sie an:

Stadtspital Triemli Zürich
Personalabteilung
Susanne Solberger
Personalassistentin
Birmensdorferstrasse 497
8063 Zürich www.triemli.ch

An Ihrer Seite
Gesundheits- und Umweltdienstleistungen Stadtspital Triemli

483-288

Stadt Winterthur

Der Bereich **Alter und Pflege** mit
1100 Mitarbeitenden bietet in den
Alterszentren **Brühlgut / Oberli /
Rosental** und in den Alterszentren
Adlergarten / Neumarkt sowie
in der **Spitex** eine umfassende,
medizinische und pflegerische
Betreuung an.

Für den Kundendienst des Zent-
rums **Brühlgut / Oberli / Rosental**
suchen wir per 1. April 2009 oder
nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in Empfang 80-100 %

Sind Sie gerne in einer Drehschei-
benfunktion eines professionellen
365-Tage-Betriebes und fungieren
dabei als Ansprechpartner/in für
Bewohner/innen, Besucher/innen
und Mitarbeitende?

Sie führen sechs Mitarbeitende,
sind ausserdem verantwortlich
für die operative Leitung des
Empfangs und arbeiten aktiv am
Empfang mit.

Wir setzen eine kaufmännische
Ausbildung oder eine Ausbildung
im Hotelfach (Kaufmann/-mann
HGT) und Führungserfahrung
voraus. Sie kommunizieren
gewandt, verfügen über eine
gepflegte Erscheinung und besit-
zen neben Verständnis für die
betagten Bewohner/innen sehr
gute PC-Anwenderkenntnisse.
Detaillierte Informationen finden
Sie unter www.jobs.winterthur.ch

Wir freuen uns auf Ihre vollstän-
dige schriftliche Bewerbung an:

Departement Soziales
Alter und Pflege/ Personalwesen
Dora Dickenmann
Gärtnerstrasse 1
8402 Winterthur
Tel. 052 267 43 36
dora.dickenmann@win.ch

514-390

GRAND RESORT Bad Ragaz

Wir begeben dem Zeitgeist der Zukunft und führen die histo-
risch gewachsene Tradition unserer Resorts in eine neue Epoche.
Die einmalige Kombination von Luxushotellerie, Gastronomie,
Wellbeing, Gesundheit, Business und Golf machen uns unverwech-
selbar und einzigartig. Gastfreundschaft heisst für unser motiviertes
und engagiertes Team ein Mehr an Lebensqualität in einem gross-
zügigen Ambiente zu bieten. Durch einen Service von erstel-
ster Aufmerksamkeit machen wir dadurch für unsere Gäste das «Hier
sein ist herrlich» zum einmaligen Erlebnis. Im Moment suchen wir:

GRAND HOTELS

Réceptionist/in
Butler
Concierge
Roomservice-
mitarbeiter/in
Etagegouvernante
Etageportiers
Zimmermädchen
Leiterin Kinderhort

Köche (Demi Chefs/Commis)
Köche Asienrestaurant
Servicefachmitarbeiter/in
Frühstückservice-
mitarbeiter/innen (Teilzeit)
Barmitarbeiter/innen
Officemitarbeiter

TAMINA THERME

Mitarbeiter/innen:
- Empfang/Kasse
- Bad-/Saunaaufsicht
- Restauration
- Verkauf Shop

Saunameister/in
Teamleiter/in:
- Badaufsicht
- Empfang/Kasse

Wir freuen uns auf Ihre (elektronische) Bewerbung.

Detaillierte Informationen zu aufgeführten Stellen sowie
weitere Stellenangebote finden Sie unter:
www.resortragaz.ch/de/service/karriere

Martin Hefli / Personalleiter
Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22

www.resortragaz.ch

GRAND HOTEL QUELLENHOTEL & SPA SUTTI ***** GRAND HOTEL BAD RAGAZ ***** THERME THERME
MEDICAL HEALTH CENTER KURSAAL BUSINESS & EVENTS GOLF- & SPA-PROGRAMM
9-HOLE EXCLUSIVE COURSE TENNIS COURTS TAMINA THERME CASINO BAD RAGAZ

444-266

Buchserhof

Für unser familiengeführtes 3-Stern-Business-Hotel im schönen St. Galler Rheintal suchen wir per Mitte März 2009 oder nach Vereinbarung eine

Réceptionist/Chief de Réception (w), 100%

Sind Sie zwischen 20 und 30 Jahre alt, haben eine abgeschlossene Lehre als Hotelkauffrau und beherrschen Deutsch und Englisch in Wort und Schrift?

Sie werden eine leitende Funktion im Front- und Backoffice übernehmen, beraten und betreuen unsere Gäste an der Réception sowie am Telefon und unterstützen die Direktion. Sie organisieren und kümmern sich um Seminare und helfen beim Service von Banketten und Sitzungen mit.

Die Arbeit ist sehr abwechslungsreich und erfordert Berufserfahrung und Engagement. Kenntnisse im «Fidelo» sind von Vorteil.

Interessiert? Auskünfte oder schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Buchserhof AG info@buchserhof.ch
Petra Müller www.buchserhof.ch
Grünastrasse 2 Tel. 081 755 7070
9470 Buchs SG

Wir freuen uns auf Sie!

567-343

HOTEL MOOSEGG

Wir brauchen motivierte Mitarbeiter, die mit ihrer Persönlichkeit, Kreativität und Arbeitswillen die „Moosegg Vision“ mittragen möchten.

Servicefachangestellte (m/w)

Sommersaison 2009 / 1. April 2009

Chief de Partie (m/w)

Sommersaison 2009 / 1. April 2009

Ihre Bewerbung richten sie telefonisch, per Post oder per Email an Daniel Lehmann.

...wir freuen uns auf ihre Bewerbung.

Hotel Moosegg AG
CH-3543 Emmenmatt
Telefon 034 409 06 06
Fax 034 409 06 07
www.moosegg.ch
hotel@moosegg.ch

551-329

HOLIDAY

your sunny side of life!

Das Hotel Holiday ist das ***Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 59 Zimmer und 15 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung**

**Restaurationsfachfrau/-mann
Servicemitarbeiter/in****Ihr Aufgabenbereich**

Selbstständiges Führen einer Servicestation und Erstellen der täglichen Mise-en-place-Arbeiten. Dabei steht die aktive Gästebetreuung im Zentrum und bereitet Ihnen Spass. Die Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebot!

Was bringen Sie mit

Neben einer abgeschlossenen Berufslehre bringen Sie Verantwortungsbewusstsein, Engagement und Motivation mit. Für Sie ist Flexibilität und das gemeinsame Arbeiten im Team eine Selbstverständlichkeit. Ihre sympathische und natürliche Art unterstützt Ihr Umgang mit den Gästen sowie mit den Mitarbeitern.

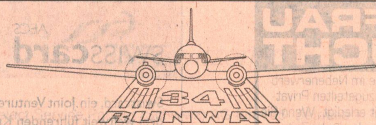
Kontakt

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Jana Sandhagen
Chef de Service

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
Gwattstrasse 1
3604 Thun
Telefon 033 334 67 67
http://www.holidaythun.ch

553-331

**Fasten Seat Belts, it's Check In Time**

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

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

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine/einen motivierte/n und belastbare/n

**Chef de Service
und
Servicemitarbeiter/in
(Vollzeit oder Teilzeit)**

Sind sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeiterfahrung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein junges dynamisches Team und viele interessante und abwechslungsreiche Events.

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen.
Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung,
Yvonne Weber Tina Soltermann

RUNWAY RESTAURANTS AG

Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattpburg
www.runway34.ch Email info@runway34.ch
Tel 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

404-235



Wir suchen per ca. 1. März oder nach Vereinbarung in junges Team in ***-Hotel in der Schaffhauser Altstadt

Réceptionist/in

Bei Ihnen steht die Zufriedenheit Ihrer Gäste an oberster Stelle. Ausserdem lieben Sie es, sich mit Ihren Gästen in verschiedenen Fremdsprachen (E/F, evtl. I) zu unterhalten. Sie bringen Erfahrung an der Réception mit, Fidelo ist für Sie nicht neu und Hektik stellt für Sie eine Herausforderung dar. Wenn dies auf Sie zutrifft, dann sind Sie die richtige Person für diese Stelle in einem lebhaften Stadt-hotel im Herzen von Schaffhausen. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Bitte verlangen Sie Frau Anja Kissner oder Frau Auckenthaler.

Hotel Kronenhof***
Silvia & Urs Auckenthaler-Hurni
Kirchhofplatz 7
CH-8200 Schaffhausen
0041-52-635 75 75

468-278



9495 TRIESEN, LIECHTENSTEIN

Für unser renommiertes ****Business-Hotel bei Vaduz mit 40 Zimmern suchen wir eine/n qualifizierte/n, sprachenkundige/n

Hotel-Réceptionist/in

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Herr Roland Kindle
Hotel Meierhof
FL-9495 Triesen
Tel. 00423 399 00 11
Fax 00423 399 00 88
info@meierhof.li
www.meierhof.li

504-302

**Privatklinik M
Meiringen****Wo Patienten auch Gäste sind**

Die Privatklinik Meiringen ist eine führende psychiatrisch-psychotherapeutische Fachklinik. Unsere Kernkompetenzen liegen in der Behandlung von Depressionen und Suchterkrankungen, Burnout-Syndromen, Persönlichkeitsstörungen und in der Gerontopsychiatrie. Die Klinik, mit rund 200 Betten, steht Patientinnen und Patienten aus der ganzen Schweiz und dem Ausland offen, dient aber auch der stationären psychiatrischen Grundversorgung des östlichen Berner Oberlandes.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Köchin / Koch

Beschäftigungsgrad 100 %

Zu den Aufgaben gehören

- kreative Umsetzung der Menüs in der warmen Küche
- Überwachung des Hygienekonzeptes
- Mithilfe bei der Ausbildung der Lehrlinge

Wir erwarten

- eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch
- einige Jahre Berufspraxis
- Bankettterfahrung
- gute EDV-Kenntnisse
- selbstständiges und initiatives Arbeiten

Wir bieten

- grosse berufliche Eigenständigkeit
- ein engagiertes Team, das sich auf Ihre Mitarbeit freut
- Entlohnung nach kantonalen Richtlinien
- attraktive Sozialleistungen

Für Fragen steht Ihnen unser Küchenchef, Stefan Huggler, Telefon +41 33 972 82 11, gerne zur Verfügung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Privatklinik Meiringen AG
Herr Alexander Michel
Leiter Personal
Willigen, CH-3860 Meiringen
www.privatklinik-meiringen.ch

544-323

Veränderungen beginnen hier htr stellenrevue

www.jobs.htr.ch

htr **hotel revue**



Für unsere internationale Hotelfachschule suchen wir mit Eintritt per März 2009 oder nach Vereinbarung einen kreativen, teamorientierten und motivierten

Koch

der unsere Studenten und Mitarbeiter aus aller Welt mit einer internationalen Küche begeistert.

Für diese interessante Aufgabe wünschen wir uns eine loyale, pflichtbewusste Persönlichkeit mit:

- ✓ ERSTEN BERUFSERFARUNGEN, (INTERNATIONALE KÜCHE)
- ✓ FREUDE AM BERUF UND AM UMGANG MIT JUNGEN LEUTEN
- ✓ ENGLISCH UND DEUTSCH IN WORT UND SCHRIFT

Gerne erklären wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch den genaueren Stellenumfang und was wir Ihnen alles bieten können.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

DCT International Hotel & Business Management School
Ruth Knoepfel
Director of Non-Academic Services
Seestrasse
6345 Vitznau



• Romantik- und Ausflugsrestaurant • Banketträume • Terrasse

Die Badstube ist ein romantisches Ausflugsrestaurant, ideal auch für Reisegruppen und befindet sich direkt an der Schiff-lande und beim grossen Parkplatz. Ein historisches Haus mit Hexenturm und Stadtmauer, einer schönen Terrasse mit Blick auf den Rhein und zur Burg Hohenklingen.

Wir suchen ab Februar oder nach Vereinbarung in unsere kleine Brigade:

Servicemitarbeiterin Betriebsassistentin

Das sind Ihre Pluspunkte:

Sie sind sich Ihrer verantwortungsvollen Aufgabe voll bewusst. Sie arbeiten mit Freude im A-la-carte- und Gruppenbereich und können mit einem wetterabhängigen Gästeaufkommen umgehen.

Das können wir Ihnen bieten:

Einen Arbeitsplatz in einer wunderschönen Region mit hoher Lebensqualität. Kompetenz und Eigenverantwortung in einem schönen und erfolgreichen Betrieb.

Teilen Sie mir Ihre Vorstellungen und Wünsche mit. Ich stelle Ihnen gerne Ihr Arbeitsgebiet vor. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen. Besuchen Sie uns auch unter www.badstube.ch

Roland Schefer, Romantik- u. Ausflugsrestaurant Badstube, bei der Schiff-lande, 8260 Stein am Rhein, Tel. 0041 (0)52 741 20 93.

www.badstube.ch



Das wunderschöne Hotel Seeburg liegt direkt am idyllischen Brienzersee, 5 Km von der Tourismusmetropole Interlaken entfernt.

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch hoch motivierte Mitarbeiter.

Servicemitarbeiter (m/w)

Anfang Mai bis Anfang Oktober

Küchenhilfe (m/w)

Anfang Mai bis Anfang Oktober

Zimmernädchen

Anfang Mai bis Anfang Oktober

Aushilfen für Service und Zimmer.

Auch während den Schulferien und Wochenenden

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich

Fam. P. Michel
Hotel Seeburg
CH-3852 Ringgenberg
www.hotel-seeburg.com
postmaster@hotel-seeburg.com

Der Landgasthof zum Löwen in Nänikon (Nähe Uster und Zürich) möchte sein Team verstärken. Eintritt per 1. März 2009.

Chef de Partie oder Commis de cuisine

Wir verwöhnen (16 Gault & Millau) unsere Gäste mit asiatisch-mediterraner Küche, mit viel Fisch und regionalen Produkten.

Samstagmittag, Sonntag und Montag Restaurant geschlossen.

Bis 6 Wochen Betriebsferien. Sehr gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Stephan Stalder, Zürichstrasse 47, 8606 Nänikon

Bewerbungen:
info@loewen-naenikon.ch
www.loewen-naenikon.ch

529-316

Gasthof zum Kreuz
3033 Wohlen BE
info@kreuzwohlen.ch

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

1 Sous-Chef de cuisine und 1 Jungkoch (w/m) per 1. März 09 oder n. Vereinbarung

Sie sind: kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team haben Freude an der Lehrlingsausbildung dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

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

Auf das erste Kennenlernen freut sich Peter Tschannen (Tel. 031 829 1100)

557-335



Das Romantik Seehotel Sonne Küsnacht*** Superior besteht aus 40 individuell eingerichteten Zimmern und einer feinen Wellness-Fitnessoase direkt am Zürichsee. Unsere vielfältige und anspruchsvolle Gastronomie besteht aus folgenden Abteilungen: Restaurant Sonnengalerie mit bedienter Terrasse, Gaststuben und Selbstbedienungs-Garten, 4 Bankett- und Konferenzräume für bis zu 120 Personen und einer lebhaften Bar.

Ab Frühling 2009 in Jahresstelle
Stv. Restaurantleiter/in
Chef Pâtissier m/w
Stv. Chef de Service m

gast- und detailorientiert kreativ und belastbar motiviert und teamfähig

Ab Frühling 2009 in Saisonstelle
Chef de partie m/w
Commis pâtissier m/w
Commis de cuisine m/w
Service/Küchenpraktikanten

belastbar und selbstständig lernwillig und motiviert flexibel und einsatzbereit begeistert und ausdauernd

Es erwartet Sie eine moderne Unternehmensstruktur und vielfältige Arbeiten. Gemütliche Mitarbeiterzimmer nur 2 Minuten von Hotel und See entfernt sind vorhanden.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie an: Romantik Seehotel Sonne Küsnacht-Zürich, René Grüter & Catherine Julien Grüter, Hoteliers, Gastgeber, Seestrasse 120, 8700 Küsnacht-Zürich, Tel. 041 914 18 18 oder per E-Mail an: home@sonne.ch; www.sonne.ch

518-311



Das Hotel Holiday ist ein Seminar- und Businesshotel mit ***-Standard in Thun. Das Hotel verfügt über 59 Zimmer und 1 Suite, mit 110 Betten, einen gepflegten Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb, in welchem Anlässe zwischen 10 und 300 Personen durchgeführt werden, suchen wir **per Februar oder nach Vereinbarung** eine/n

Jungkoch/-köchin

Ihr Aufgabenbereich

Selbstständiges Führen Ihres Postens und Erstellen der täglichen Mise-en-place-Arbeiten. Sie kreieren und bereiten zeitgerechte, trendige und erlebnisreiche Gerichte bei gleichbleibend hoher Qualität zu.

Was bringen Sie mit

Neben einer abgeschlossenen Berufslehre bringen Sie Verantwortungsbewusstsein, Engagement und Motivation mit. Ihr aufgeregtes und natürliches Auftreten unterstützt Ihr Teamdenken. Ebenfalls sind Sie offen, Neues zu sehen und zu lernen.

Kontakt

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY

Herr Andreas Riedel

Küchenchef

Gwattstrasse 1

3604 Thun

<http://www.holidaythun.ch>

552-330



130 Jahre im Sinne der Gastfreundschaft

Für unser Erstklasshotel mit 350 Betten, wettbewerbsfähigem Konferenzzentrum und schickem Führungsstrukturen suchen wir per Ende März 2009 zur Verstärkung unseres jungen, kollektiven Teams noch folgende kompetente, verantwortungsbewusste Mitarbeiter:

Empfang/ Administration: (Seminarbereich, Réception)

Réceptionistin

Sprachgewandt, Réceptionserfahrung. Qualitätsbewusst

Küche: Chef de partie tournant (w/m) Commis pâtissier (w/m) Commis de cuisine

Service: Stv. Oberkellner (w/m) (Seminarbereich, Restaurant) Chef de rang

Etage: Etagenportier

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen, gästerorientierten Team. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Grand Hotel Europe
Personalabteilung
Haldenstrasse 59
6006 Luzern
Tel. 041 370 00 11
Fax 041 370 10 31
www.europe-luzern.ch
info@europe-luzern.ch

472-280

Für unser schönes, über dem Zürichsee gelegenes Haus mit 55 HeimbewohnerInnen suchen wir:

Koch (90%) ab April 2009

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Berufslehre mit Berufserfahrung
- Selbstständiges Zubereiten von Mahlzeiten
- Heim- und Diätenerfahrung
- Freude an Lehrlingsbegleitung
- Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- PC-Kenntnisse

Wir erwarten:

- Freude am Umgang mit betagten Menschen
- Erfahrung mit Reinigungsarbeiten
- Fröhliches Naturell, teamfähig und flexibel
- Bereitschaft für Wochenenddienst

Wir bieten Ihnen:

- gutes Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeiten in verschiedenen Schichten
- Entlohnung nach den Richtlinien der Gemeinde Männedorf

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne René Gisler, Küchenchef, Tel 043 843 41 20 email: r.gisler@allmendhof.ch

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an: **Alters- und Pflegeheim Allmendhof** René Gisler, Küchenchef Appisbergstr. 7, 8708 Männedorf

Besuchen Sie uns unter www.allmendhof.ch

469-279



PERSONLICHE BEGEGNUNGEN...

... liegen Ihnen am Herzen?

Dann sind Sie bei uns richtig. Unser Team hat Spass an der Arbeit und sucht Sie ab April 2009 oder nach Vereinbarung:

Küche Chef Entremetier Chef Pâtissier Chef Gardemanger Commis de cuisine

Service ServicemitarbeiterIn

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in einem Wohlfühl-Hotel am Thunersee. Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Berufung sind Eigenschaften, die wir leben.

Auf Ihre Bewerbung mit Passfoto freuen wir uns.

401-232



Hotel - Restaurant - Seeterrasse | CH-3654 Gunten | Telefon +41 (0)33 252 88 52 Fax +41 (0)33 252 88 88 | info@parkhotel-gunten.ch | www.parkhotel-gunten.ch

Express-Stellenvermittlung

Service de placement express

Tel. 031 370 42 79

Fax 031 370 42 23

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.–, während 1 Jahr für Fr. 600.– (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
2711 Jungkoch	25	DE	L-EG	schrift	D/E/F	GR/BU/BE-Oberl.	
2713 Küchenhilfe/Hilfskoch	37	CH	n. Ver.	D/I	BS/BL		
2717 Chef de partie/Tourant	25	CH	Febr.	D/E/F	Luzern		
2718 Küchenchef	57	CH	n. Ver.	D/E/F	LU/OW/BE-Oberl.		
2727 Sous-chef/Küchenchef	44	CH	Febr.	D/E/F	SG		
2732 Koch	51	IE	L-EG	schrift	D/I	Deutsch-CH	
2736 Küchenchef	45	AT	L-EG	schrift	D/I	Tessin	
2738 Koch/Allrounder	20	CH		schrift	D/E	ZH	
2739 Küchenallrounder	31	CH		schrift	D/E/F	Deutsch-CH	
2741 Sous-chef/Küchenchef	28	CH	April	D/I	F/I	St. Moritz	
2744 Koch	63	DE	B	schrift	D	ZH	
2745 Koch	23	CH		schrift	D/E/F	Inner-CH/ZH	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2716 Service/w	48	ES	L-EG	schrift	D/I	St. Moritz	
2720 Kellner/Barmen	27	TN	B	schrift	D/E		

1	2	3	4	5	6	7	8
2721 Barman/Kellner	61	IT	C	schrift	D/E/F/I	TI/GR	
2722 Sefal/Zimmerfrau	47	CH		schrift	D/F	Thun/Bern/Interlaken	
2726 Sefa	40	DE	C	schrift	D/E	Solothurn/Bern/Biel	
2728 Sefa	46	PT	C	schrift	D/I/F	Biel	
2733 Kellner	59	CH		schrift	D/I	BE	
2737 Service/w	19	CH		schrift	D/E/F/I	GR	
2740 Sefa/Bardame	23	CH	April		D/E/F	Ausland	
2743 Kellner	62	CH		schrift	D/E/F/I	ZH	
2746 Buffet/Küche/Allrounder	50	CH		schrift	D	BE/LU	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2714 Direktionsassistent/Marketing	36	DE	L-EG	Febr.	D/E	ZH/BS/4-5* Hotel	
2715 Aide du patron/w	36	CH		schrift	D/E	BE/Hotel/Heime	
2725 Receptionist/Night Auditor/Chauffeur	37	CH	Febr.		D/E/F	BE	
2730 Receptionist/Adm.	40	RU	C	schrift	D/E/F		
2731 Receptionist/Night Auditor	45	IT	B	n. Ver.	D/E/F/I	4-5* Hotel/ZH	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2723 Zimmerfrau/Küchenhilfe	55	CH		schrift	D	SG+Umgeb.	
2724 Gouvernante	36	CH		schrift	D/E/F	BE/Genfsee	
2729 Hilfskraft/Lingerie/Shop	28	CH	n. Ver.	D	LU/ZG/SZ/BE/GR/Spital		
2734 Hauswirtschaftsleiterin	30	DE	C	schrift	D/E/F	SO/BE/AG/Heim/Spital	
2742 Zimmerfrau	25	BR	B	schrift	D/I	BE	

1 REFERENZNUMMER – Numéro des candidats

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

3 Alter – Age

4 Nationalität – Nationalité

5 Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers

6 Eintrittsdatum – Date d'entrée

7 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)

Type d'établissement / région préférée (souhait)

571-347

Stellenbewerbung | Candidatur

SUCHEN SIE EINE STELLE?

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der htr hotel revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans htr l'hotel revue.

Bewerbungstalon | Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:

Arbeitsbewilligung / Permis de travail:

Art des Betriebes / Type d'établissement:

Name / Nom:

Strasse / Rue:

Geburtsdatum / Date de naissance:

Telefon privat / No de téléphone privé:

Bemerkungen / Remarques:

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

Deutsch / Allemand: Französisch / Français: Italienisch / Italien: Englisch / Anglais:

(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement: Ort / Lieu:

1.

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date:

Unterschrift / Signature:

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: ☐ Ja – ☐ Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): ☐ Oui – ☐ Non

Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:

htr hotel revue, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / jobs@htr.ch



ART HOTEL RIPOSO *** ASCONA Das Boutique-Hotel im Dorfkern von Ascona...

ab Mitte März bis Ende Oktober 2009
suchen wir eine(n) kreative(n), selbststän-
dige(n)

Allein-Koch-Köchin

für unser Restaurant mit mediterranem Flair
(mit Italienisch-Kenntnissen)

Rufen Sie uns an, wir würden uns freuen, Sie kennen zu lernen!

Besuchen Sie uns auf www.hotelriposo.ch
Kontakt: info@hotelriposo.ch Tel. 091 791 31 64 509-307



HOTEL RESTAURANT ARCADIA 6612 Ascona

beim Golfplatz und Lido, 10 Min. von
der Piazza entfernt. Zur Ergänzung un-
seres Teams suchen wir für die Som-
mersaison 2009 (März-Oktober) eine

Servicemitarbeiterin

für unser Restaurant mit Terrasse.
Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Familie M. Bolz
Hotel Arcadia
Via Patrizia 47
6612 Ascona
Tel. 091 791 10 15
www.arcadia.li
info@arcadia.li

499-298

La Fondazione Diamante, per realizza-
zioni a favore delle persone disabili
adulte, cerca, per il proprio ristorante
Canvetto Luganese a Lugano,

un/a responsabile ristorazione

Requisiti
• competenze e attestati di capacità in
ruoli simili
• preferibilmente con patente di gerenza
• buone competenze organizzative
• esperienza o disponibilità a lavorare
con persone disabili adulte

Condizioni di lavoro e di stipendio.
Secondo contratto collettivo di lavoro

Data d'inizio: da definire

Le candidature, accompagnate da cur-
riculum vitae e certificati di studio e di
lavoro, dovranno essere inoltrate alla
Fondazione Diamante, casella postale
4030, 6904 Lugano

543-322



Für die Sommersaison 2009
bieten wir in folgenden Bereichen
Arbeitsstellen an:

FRONT OFFICE / RÉCEPTION
RESTAURANT / SERVICE UND KÜCHE
ÉTAGE / ZIMMERREINIGUNG
NIGHT-AUDIT / NACHTDIENST

Wir können in allen Bereichen
Bewerbungen mit und ohne
Berufserfahrung berücksichtigen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

CONTINENTAL PARKHOTEL

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano

www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

415-246



BEST WESTERN HOTEL SASSO BORETTO ASCONA****

Sucht ab Anfang/Mitte März 2009 eine/n motivierte/n,
dynamische/n und ideenreiche/n

CHEF DE RÉCEPTION

für die selbstständige Führung unserer Réception mit
drei Mitarbeitern.

Der/Die Kandidat/in verfügt über sehr gute Sprachkennt-
nisse in Italienisch, Deutsch, Englisch und Französisch
sowie über ein gutes Einfühlungsvermögen und Füh-
rungsstärke.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre
detaillierten Unterlagen an:

BEST WESTERN HOTEL SASSO BORETTO****
ASCONA
Mirko Sutter, Direktor
Viale Monte Verità 45
6612 Ascona
www.sassoboretto.com
Telefon 091 786 99 99

477-284

Design, Esskultur, Service, Qualität, Sonne, Lifestyle
und immer wieder eine Überraschung ...

7 frische Zutaten ...

für das **Ristorante Seven**, das **Seven Easy** und neu ab Frühling 2009
das **Seven Asia** – alle im Herzen von Ascona.

Möchten Sie zusammen mit uns die Gastronomieszene aufmischen?
Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir aufgestellte
und motivierte Mitarbeiter mit Freude am Beruf, qualifizierte
Personen mit guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Italienisch
sowie modernem Serviceverständnis und grossem Einsatzwillen.

Folgende Stellen sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

- Sekretärin / Réceptionistin (m/w, D/I)
- Chef de Partie, Spezialist für Sushi und Teppanyaki (m/w)
- Commis de Cuisine (m/w)
- Hilfskoch (m/w)
- Office-Mitarbeiter (m/w)
- Chef de Service (m/w, D/I)
- Chef de Rang (m/w, D/I)
- Sommelier (m/w, D/I)
- Barman (m/w, D/I)
- Service Mitarbeiter (m/w, D/I)
- Service Praktikanten (m/w, D/I)

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche (auch Online-)
Bewerbung mit Foto.

Breuer & Co.
Personalbüro (personal@seven-ascona.ch)
Postfach 892, CH-6612 Ascona

563-329

SEVEN

ways to be different

ristoranti bar lounge · piazza CH-6612 ascona
Tel +41 (0)91 780 77 77 · www.seven-ascona.ch

...einfach fantastische "Aussichten"!

Hotel an fantastischer Aussichtslage über dem
Lago Maggiore, inmitten mediterraner
Parkanlage mit 52 Zimmer und Appartements.
Modernes à la carte Restaurant und rustikales
Tessiner Grotto mit total 180 Sitzplätzen. Für
die kommende Saison 2009 (März bis
Oktober) suchen wir

Sous chef

...der/die ein teamorientiertes Denken besitzt.
...der/die es versteht, flexibel und kommunikativ
zu arbeiten.
der/die eine abwechslungsreiche Arbeit in einem
aussergewöhnlichen Dreisterne-Hotel sucht.

Servicemitarbeiter/in

...für die/den der Gast noch König ist.
...die/der ihren/seinen Beruf nicht nur liebt,
sondern auch lebt,
...die/der seine Italienischkenntnisse vertiefen
möchte.

Rezeptionspraktikant/in

...die/der die Gäste mit ihrer/seiner fröhlichen
Art und effizienter Arbeit für sich gewinnt.

Interesse? www.campagnola.ch. Gerne
erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:
La Campagnola, Hotel-Ristorante-Grotto,
Direktion, 6575 S. Nazzaro-Vairano

264-153



Ristorante Grotto Ca' Nostra Via Orselina 77

6645 Brione s/Minusio ob Locarno

Schönstes Grotto mit Sicht auf den
Lago Maggiore.
Internationale Kundschaft.
Sucht zur Ergänzung unseres Küchen-
teams für die Sommersaison

Souschef

Wir wenden uns an eine Fachperson,
die bereits in einer ähnlichen
Funktion tätig war.
Italienischkenntnisse von Vorteil
sowie

Koch

mit abgeschlossener Berufslaufbahn.
Für Fragen und Informationen stehen
Wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Tel. 091 743 58 52
Herr Sottemano oder Frau Brechbühl
verlangen.

533-319

HOTEL INTERNATIONAL AU LAC

80-Zimmer, renommiertes zentralgelegene
Hotel sucht auf Ende März:

MAÎTRE D'HÔTEL

RECEPTIONIST/IN

Als fachlich kompetente Persönlichkeiten
verfügen Sie über mehrjährige
Berufserfahrung; Sprachen I, D, F, E.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 Lugano
Tel: 091 922 75 41
schmid@hotel-international.ch

548-326

HOTEL DE CHARME
LA MÉTAIRIE EN PÉRIGORD

Hôtel/Restaurant***
(Châteaux et Hôtels Collection + Relais du Silence)
La Métairie, im Tal der Dordogne/Südwestfrankreich,
ist ein kleines, gepflegtes Hotel (Chartreuse) mit
11 Zimmern und einer gehobenen Gastronomie.
Gesucht wird ein(e) Initiative(r), kooperative(r) und
einsatzfreudige(r)

CHEF DE RÉCEPTION

der/die uns während der Sommersaison im
Hotel La Métairie in Frankreich vertritt (1.4. bis 31. 10.).
Falls Sie eine Jahresstelle suchen, so besteht die Möglichkeit,
jeweils die Wintersaison in unserem Hotel in Adelboden
(Bern Oberland/Schweiz) zu absolvieren.
Sind Sie auch mit weiteren Bereichen der Hotellerie
vertraut, dann erwarten wir gerne Ihre
Bewerbungsunterlagen per Post oder Mail.

Heinz Johnner, Hotel Bristol, CH-3715 Adelboden
bristol@bluewin.ch
www.la-metairie.com

479-282

Aus- und Weiterbildung

GASTRO-UNTERNEHMER
AUSBILDUNG
IN DREI STUFEN.
BERUFSBEGLEITEND.

MIT AUSBILDUNGS-CHECKS
NOCH BIS 31. DEZEMBER 2009

Profitieren Sie von der Seminarvergütung*
von Fr. 500.- für 62 und von Fr. 700.- für 63
und bestellen Sie heute noch die detaillierten Unterlagen

*Seminarvergütung dank Qualifizierungsinitiative für den touristischen Arbeitsmarkt,
unterstützt durch das Staatssekretariat für Wirtschaft seco

GASTRO SUISSE

Gastro-Unternehmensausbildung
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Telefon 0848 377 111
Telefax 0848 377 112
weiterbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

Stellenvermittlung



DOMINO GASTRO
Personal – Vertritt
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

Image



WIRTE-COUPON

GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____ 564-340 Htr

Wo sich Angebot und Nachfrage trifft htr stellenrevue – der grösste Stellenmarkt der Branche

Wir schicken Ihnen gerne
unsere Mediadokumentation
Telefon 031 370 42 37
inserate@htr.ch

IMPRESSUM

htr hotelrevue – stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Bëda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyls

E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)
- 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:

	Nr. 5/2009	Nr. 6/2009	Nr. 7/2009	Nr. 8/2009
– Ausgabe	29. 1. 2009	5. 2. 2009	12. 2. 2009	19. 2. 2009
– Erscheinung	26. 1. 2009	2. 2. 2009	9. 2. 2009	16. 2. 2009

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

WMF begl. 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289
(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.