Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 17

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

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

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 hotel revue Nr. 17 / 23. April 2009

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Ohne Sie geht's nicht !
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

New Challenge
Personalberatung & Vermittlung
Für Kader- und Fachstellen in bestausgewiesene Hotel- und Gastronomie-Betriebe.
Gabriela Weber
Telefon 044/201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
gabriela.weber@newchallenge.ch
www.newchallenge.ch

reception@hotelleriesuisse
Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen 2-3
Deutsche Schweiz 2-5
Svizzera italiana ..... -
International 8
Stellengesuche 8
Suisse romande 8
Marché international 8
Formation continue 8

PRO SENECTUTE
KANTON ZÜRICH

Pro Senectute Kanton Zürich ist ein Dienstleistungsunternehmen mit sozialem Zweck, das sich in den Bereichen Alter, Altern und Generationenbeziehungen engagiert.

Für unseren Bereich der profitorientierten Dienstleistungen suchen wir per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung einen/eine

Teamleiter/in Services 80%

In dieser Funktion stellen Sie die Organisation der Dienstleistung Mahlzeitendienst in den Städten Zürich und Winterthur (ca. 220 000 Mahlzeiten p.a.) sowie der Dienstleistungen Reinigungsdienst, Umzugshilfe und Packhilfe im ganzen Kanton Zürich sicher.

Ihre Aufgaben:
- Operative Leitung der vier Dienstleistungen
- Prozessoptimierung und Entwicklung
- Personelle Führung von bis zu 65 Mitarbeitenden (ca. 30 Vollzeitstellen)
- Budget- und Rechnungsmitverantwortung
- Erstellen von Statistiken und Rapporten z. H. der Geschäftsleitung

Ihr Profil: Sie verfügen über eine fundierte Aus- oder Weiterbildung im Bereich Gastronomie/Hotelfach, Hauswirtschaft, Hospitality- oder Facilitymanagement mit betriebswirtschaftlicher Vertiefung sowie mehrjährige Führungserfahrung. Sie sind eine sehr eigenständige, belastbare und teamfähige Persönlichkeit mit ausgeprägter Dienstleistungsorientierung. Unternehmerisches Denken und Handeln sowie Flexibilität und Durchsetzungsvermögen sind für Sie selbstverständlich.

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde, verantwortungsvolle und zukunftsorientierte Leitungsfunktion in einer Institution mit vielseitigen Entwicklungsmöglichkeiten. Es erwarten Sie ein Arbeitsplatz an zentraler Lage in Zürich-Seefeld, ein motiviertes und engagiertes Team sowie zeitgemässe Salär- und Anstellungsbedingungen.

Weitere Auskünfte zu dieser Stelle gibt Ihnen gerne Frau Birgit Wartmann, Abteilungsleiterin Services/Prävention, 058 451 51 10.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post bis 7. Mai 2009 an: Pro Senectute Kanton Zürich, Frau Katharina Wenninger, Personalassistentin, Vermerk: Teamleiter/in «Services» 80%, Forchstrasse 145, Postfach, 8032 Zürich, www.zh.pro-senectute.ch

2110-1214

Glattpark Opfikon
GrafZ
PORTIKON

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?

Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Küchenchef/in oder Sous-Chef/in

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen! Wir überzeugen Sie vom Gegenteil!

Das Betriebsrestaurant „Graf Z" startet am 1.7.2009. In den 30er Jahren plante man auf dem Areal des heutigen Glattparks einen Landeplatz für Luftschiffe. Aus diesem Grund haben wir in unserem Gastro-Konzept den „Zeppelin" zum Thema gemacht.

Das Bürohaus „Portikon" wird unter dem Leitsatz „convenience at work" geführt. Dies umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem à-la-carte-Bereich (total 160 Sitzplätze), einen Kiosk/take-away sowie das Catering für die Stockwerkverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet, eine Öffnung von Teilbereichen in den Abendstunden ist jedoch nicht auszuschliessen.

Für unsere Neueröffnung suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine engagierte und belastbare Führungspersönlichkeit, die eine Herausforderung sucht und bereit ist neue Wege zu gehen. Sie sind ein kreativer Kochkünstler und können eine solide internationale Kochlaufbahn mit Führungspraxis vorweisen. Teamfähigkeit, selbständiges Handeln, erarbeiten von Küchenprozessen sowie Menügestaltung, Kalkulation, Einkauf und Mitarbeiterführung gehören zu Ihren Stärken. Sie sind bereit und in der Lage mit der Crew hohe Ziele zu erreichen, um die Bedürfnisse und Wünsche unserer „Passagiere" zu erfüllen.

Geregelte Arbeitszeiten, hohe Eigenverantwortung, attraktive Anstellungsbedingungen sind nur ein paar der Vorzüge.
Also, steigen Sie ein und senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung an folgende Adresse:

Runway Restaurants AG
Portikon/Graf Z
Rohrholzstrasse 67
8152 Glattbrugg

info@grafz.ch
Frau F. Yancy
079 469 30 36

2096-1208

Wir suchen ein ambitioniertes, junges
Gastgeberpaar (Front/Küche)
das seine Zukunft als Geschäftsführer, Pächter oder sogar Besitzer von einem gut etablierten und schönen Gastronomiebetrieb sieht. Dieser liegt in einem idealen Einzugsgebiet von Industrie- und Wohngebiet. Genügend Parkplätze, geräumige Wirtewohnung und Personalzimmer sind vorhanden.

Ernsthafte Interessenten melden sich unter Chiffre 2084-1199 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

2084-1199

STEIGENBERGER
HOTELS AND RESORTS
InterCityHotel

„Als herzliche Gastgeber begeistern wir Menschen mit einzigartiger Qualität."

Dieser Vision fühlen wir uns als traditionsreiche Hotelgruppe im deutschsprachigen Europa und Mittleren Osten verpflichtet. Mit über 80 Hotels und mehr als 6.000 Mitarbeitern ist es unser Ziel, Gäste mit unseren vielfältigen Dienstleistungen zu begeistern.

Für das Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen, dem grössten Betrieb in der Feriendestination „Saanenland", suchen wir ab Anfang Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Hoteldirektor/in

Als Gastgeber eines lebendigen 2-Saison-Betriebes übernehmen Sie die Verantwortung für 70 Mitarbeiter, mehr als 120 Zimmer, zwei Restaurants, moderne Tagungslokalitäten sowie einen Wellnessbereich von über 1.000 m².

Diese Herausforderung bietet Ihnen:
- Führungsverantwortung mit hoher Entscheidungskompetenz
- Eine vielfältige Erlebniswelt der Spitzenhotellerie
- Fordernde, dynamische und einsatzfreudige Mitarbeiter
- Eine zukunftsorientierte Unternehmenskultur

Ihr Aufgabenbereich umfasst:
- Die selbständige Führung des Hotelbetriebes vor Ort
- Umsetzung der strategischen Unternehmensziele
- Förderung der hohen Motivation und Professionalität der Mitarbeiter
- Ausbau und Pflege der Kommunikationskultur innerhalb und ausserhalb des Hotels

Sie bringen mit:
- Den erfolgreichen Leistungsausweis in verantwortungsvoller, menschenorientierter Führung in einem der Position entsprechenden Umfeld
- Fundierte betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Konzeptionelles und operatives Denken
- Starke persönliche Ausstrahlung sowie ein hohes Mass an Integrität
- Gewandtheit in den Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch

Fühlen Sie sich durch diese nicht alltägliche Herausforderung angesprochen? Motiviert es Sie, als Teil eines internationalen Konzerns am Erfolg mit zu wirken? Dann senden Sie Ihre Bewerbung (inkl. Foto) an:

Monika Schüpbach · Geschäftsführerin
Steigenberger Hotels AG · Gotthardstrasse 18 · 8800 Thalwil

Markus Marthaler, Vice President Human Resources, steht Ihnen unter der Nummer +49 69 66564-499 für weitere telefonische Auskünfte gern zur Verfügung.

STEIGENBERGER
HOTEL GROUP

2057-1160

fribourg
tourisme

cherche de suite ou à convenir un/e

SOUS-DIRECTEUR/TRICE

Cette personne secondera la Directrice de Fribourg Tourisme & Région dans les domaines qui touchent au développement touristique de la région, aux manifestations culturelles mais également dans l'organisation interne de l'office comme l'accueil, la billetterie, la gestion du personnel, etc.

Profil souhaité :
- formation universitaire, HES ou autre formation équivalente
- maîtrise du français, de l'allemand et de l'anglais
- facilité de rédaction et de communication
- Personne consciencieuse, ayant de la flexibilité face à un flux de travail variable

Votre offre accompagnée des documents usuels et d'une photo devra être adressée **jusqu'au 5 mai** à M. Jean-Jacques Marti Président FTR, case postale 1022, 1701 Fribourg.

Renseignement complémentaire auprès de M. J-J Marti au 026 350 33 00

2073-1192

HOTEL
RESTAURANT
RÖSSLI
AMDEN

Gesucht per sofort für die Sommersaison oder nach Vereinbarung.

Serviceangestellte mit Barservice

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlöhnung und selbständiges Arbeiten. Bewerberinnen aus dem EU-Raum willkommen.

L&B Eberle, 8873 Amden
Telefon 055 611 11 94
www.roessli-amden.ch

1804-1037

Direktionsassistent w/m

3-Sterne-Saison-Hotel, in grossem Skigebiet mit angenehmen Arbeitszeiten, kein à la carte, 130 Betten, Wohnung vorhanden, Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung. Wir sind Mitglied im Verband Christlicher Hotels. Ein junges, motiviertes Team sucht Sie zur Verstärkung.

Ihre Aufgaben:
- Ihr Arbeitsplatz ist der Front-Office-Bereich
- Betreuung und Anwendung der EDV-Systeme (MS-Office, Protel, Online-Kontingent-Verwaltung) und der Homepage
- Stellvertretung des Geschäftsführers
- Sales/Marketing-Verantwortlicher
- Übernahme versch. Bereiche nach Begabung und Vereinbarung

Voraussetzung:
- Sie sind ein Gastgeber mit Herz und Ausstrahlung
- Sie sind ein Allrounder und arbeiten gerne an der Front
- gute Sprachkenntnisse D, E, F in Wort und Schrift
- Durchsetzungsvermögen und teamfähig
- Grundausbildung in der Hotellerie erwünscht

Bitte richten Sie Rückfragen, Ihre Bewerbung mit Referenzen, Angabe des möglichen Eintrittstermins und Gehaltvorstellung an Chiffre 2102-1212 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern. Wir behandeln Ihre Bewerbung vertraulich und freuen uns auf sie.

2102-1212

AIRPORT WELCOME HOTELS

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser 3* Hotel eine/n:

Night Auditor m/w
D/E (40% - 50%)
(auch Wiedereinsteiger/in)

Sie haben Fronterfahrung, EDV- und Fidelio Kenntnisse, schätzen den persönlichen Kontakt mit unseren Gästen.

Wir bieten Ihnen ein internationales aber dennoch familiäres Umfeld, abwechslungsreiche Tätigkeit sowie attraktive Arbeitszeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Herr Nigg auf Ihre schriftliche Bewerbung.

GAHO Holding AG, Antonio Nigg,
Holbergstrasse 1, 8302 Kloten
Tel.: 044/804 75 26

2099-1215

tune quality
Qualitätsmanagement · Strategie · Training

Für einen unserer erfolgreichen Kunden in der Zentralschweiz suchen wir nach Vereinbarung einen erfahrenen, engagierten und charmanten

Chef de Réception (m/w)

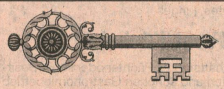
Das Unternehmen hat hohe Qualitätsansprüche, bietet seinen Gästen an attraktiver Lage Viersterne-Komfort und gehört zu den beliebtesten Seminarhotels der Schweiz.

Sie sind dipl. Réceptionist/in oder haben die Hotelfachschule erfolgreich absolviert. Zudem konnten Sie 5 Jahre Berufserfahrung in einem ****Hotel sammeln und verfügen über mindestens 2 Jahre Führungserfahrung als Chef de Réception. Sie sind sicher in der Anwendung von Microsoft-Office-Programmen und beherrschen das Frontoffice-System Fidelio. Sie zeichnen sich ausserdem durch Ihre hervorragenden Sprachkenntnisse (D, E, F mündlich und schriftlich) und Ihre offene und fröhliche Art aus. Ihre Dienstleistungsbereitschaft und Ihre Freude am Beruf sind für die Gäste spürbar.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung per E-Mail:

spa@tune-quality.ch
Sandra Pacheco
tune management & training ag
Thunstrasse 69, 3074 Muri bei Bern
www.tune-quality.ch

2083-1186



ankommen und geniessen

Suchen Sie die berufliche Veränderung im goldrichtigen Zeitpunkt? Wir engagieren per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung für das im letzten Jahr neu eröffnete ***Sterne Cityhotel Goldener Schlüssel eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

DIREKTIONSASSISTENT/IN

Sie sind Absolvent/in einer Hotelfachschule, sprechen D/E/F, zwischen 28 und 40 Jahre jung, können eine kleine Servicebrigade führen und haben bereits einschlägige Erfahrungen an einer Hotelréception.
Sie übernehmen während der Abwesenheit der Direktion die Federführung des Betriebes mit 20 Mitarbeiter/innen.

Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur mitten in der Berner Altstadt.
Gerne stelle ich Ihnen das neue Arbeitsfeld bei einem persönlichen Gespräch vor und erwarte die vollständigen Bewerbungsunterlagen unter folgender Adresse:

Herr Jost Troxler
Hotel-Restaurant Goldener Schlüssel
Rathausgasse 72, 3011 Bern
Tel. 031 311 02 16
www.goldener-schluessel.ch

1915-1104

Hotel Alpenrose Wengen

Wir suchen ab Ende Mai 2009 oder nach Vereinbarung für unser traditionelles 3* Haus mit 40 Zimmern

eine kundenorientierte Fachperson für unsere

Rezeption

Sie sind kontaktfreudig, zuverlässig, sprechen fliessend Deutsch und Englisch, arbeiten gerne in einem kleinen und familiären Betrieb und das Wohl unserer langjähriger Gäste steht für Sie an erster Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post.

Paul und Margaret von Allmen
Hotel Alpenrose, 3823 Wengen

Tel. 033 855 32 16
info@alpenrose.ch www.alpenrose.ch

1976-1143

Spare Park Hotel Weggis
Für alle Zeiten

Gemeinsam mit Ihnen klare, feste Ziele erreichen! Wenn Sie dazu gehören möchten freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Eintritt per August 2009 oder nach Vereinbarung für die Position als

STELLVERTRETENDER GASTGEBER

Wir suchen eine Persönlichkeit, die einige Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Position in der Schweizer 5-Sterne Hotellerie mitbringt, idealerweise mit Zusatzqualifikation in Betriebswirtschaft. Sie überzeugen durch sehr gute Umgangsformen, Leidenschaft für den Beruf und ein ausgeprägtes Organisations- und Qualitätsbewusstsein. Sie haben qualifizierte Kenntnisse in den Bereichen Budgetierung, Forecasting, Mitarbeiterentwicklung sowie Qualitätssicherung. Darüber hinaus verfügen Sie über eine hohe Sozialkompetenz, kommunikative Fähigkeiten und haben ein angenehmes Auftreten. Durchsetzungsfähigkeit, innovatives Denken sowie nebst der schweizer-deutschen Muttersprache sehr gute Kenntnisse in Französisch und Englisch in Wort und Schrift runden Ihr Profil ab.

Sie arbeiten in der operativen Leitung des Hotels und repräsentieren das Haus nach aussen. Durch konsequente Gäste- und Serviceorientierung und ein sehr hohes Qualitätsbewusstsein unterstützen Sie den Gastgeber in seinen Aufgaben und vertreten diesen bei Abwesenheit in allen Belangen. Die Kontrolle, Koordination und Optimierung von Mitarbeitenden sowie Arbeitsabläufe in allen Abteilungen gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet, wobei Sie sich als «operatives» Vorbild verstehen.

Wenn Sie diesem Anforderungsprofil entsprechen und sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und heissen Sie in einem jungen und dynamischen Team herzlich willkommen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien an:

Elisabeth Isenegger
Leiterin Human Resources
Hertensteinstrasse 34
6353 Weggis / Switzerland

Telefon +41 (0)41 392 05 05
Fax +41 (0)41 392 05 28

E-mail info@phw.ch
Internet www.phw.ch

Swiss Deluxe Hotels · Relais & Châteaux

2095-1179

Direktion Bertrieb
Bereich Gastronomie
sucht per 01.01.2010

Leiterin/Leiter Küchen

100 %

Infolge Pensionierung des heutigen Stelleninhabers suchen wir für diese spannende Stelle wiederum eine Persönlichkeit, die für ihren Beruf lebt. Sie bringen einen gut gefüllten Rucksack mit, um die Küche des Inselspitals weiterhin auf hohem Niveau zu halten und weiter zu entwickeln. Sie sind motiviert und haben Geschick, Verstand und Herz, um sich im universitären Umfeld zu behaupten und zu überzeugen.

Ihr Profil
- Gastronomische Grundausbildung und höhere Ausbildung im Gastronomiebereich
- mehrere Jahre Führungserfahrung
- Gute PC-Kenntnisse (MS-Office, Kalkulationssystem, Rezeptverwaltung)
- Erfahrung in Qualitäts- und Organisationsmanagement
- Vernetztes Denken, Kommunikationsfähigkeit
- Geschick im Umgang mit Menschen, Konfliktfähigkeit

Die Direktion Betrieb als Kompetenzzentrum in Facility Management erbringt die Dienstleistungen Infrastruktur, Logistik und Hotellerie. Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle, spannende und kreative Aufgaben in einem dynamischen, sich weiterentwickelnden Bereich. Sie finden bei uns ein angenehmes Arbeitsklima und zeitgerechte Anstellungsbedingungen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Karin Zaugg, HR-Verantwortliche, Telefon 031 632 13 00

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an das Inselspital, Direktion Personal, InselStellen, Kennziffer 132/09, 3010 Bern oder inselstellen@insel.ch

www.insel.ch/stellen

INSELSPITAL
UNIVERSITÄTSSPITAL BERN
HOPITAL UNIVERSITAIRE DE BERNE
BERN UNIVERSITY HOSPITAL

1919-1107

Glattpark Opfikon

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?

Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job im Gastgewerbe nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen! Wir überzeugen Sie vom Gegenteil!

Für unsere **Neueröffnung des Betriebsrestaurants „Graf Z"** im Juli 2009 suchen wir noch engagierte und teamfähige Besatzungsmitglieder:

Servicefachangestellte/r
mit Ihrer aufgestellten und flexiblen Art, Ihrer Erfahrung im gehobenen Speiseservice und Ihren guten Sprachkenntnissen (D/E) wissen Sie in einer einmaligen Atmosphäre die Bedürfnisse und Wünsche unserer „Passagiere" zu erfüllen.

Betriebsmitarbeiter/in
Sie haben bereits Erfahrung im Service, verfügen über gute Sprachkenntnisse (D/E) und sind gewohnt sauber und selbständig zu arbeiten. Ihre Hauptaufgaben sind das Bedienen der Kasse, der Verkauf von Speisen und Getränken an unserer Takeaway-Bar und der Service bei Konferenzen und Anlässen.

Chef de Partie
Sie kochen gerne auf hohem Niveau, bringen Erfahrung und Flexibilität mit, arbeiten gerne selbständig und sind teamfähig. Zudem verstehen Sie es unsere Gäste im à la carte mit Ihren Kreationen zu begeistern und zu verwöhnen.

Hilfskoch
In dieser Funktion helfen Sie in der kalten Küche und beim Schöpfen, erledigen allgemeine Rüst- und Aufräumarbeiten und bedienen die Abwaschmaschine. Sie bringen Erfahrung in der Gastronomie mit, sind flexibel und teamfähig und haben gute Deutschkenntnisse.

Geregelte Arbeitszeiten, hohe Eigenverantwortung, attraktive Anstellungsbedingungen sind nur ein paar der Vorzüge.
Also, steigen Sie ein und senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung an folgende Adresse:

Runway Restaurants AG
Portikon/Graf Z info@grafz.ch
Rohrholzstrasse 67 Frau F. Yancy
8152 Glattbrugg 079 469 30 36

2097-1209

HOTEL CHESA ROSATSCH

WWW.ROSATSCH.CH

Das einzigartige 4** Hotel mit 36 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar und der Gartenterrasse direkt am Inn.**

Kochen Sie mit Leidenschaft? Ist es Ihr Wunsch, mit einem Tea kulinarisch zu den Besten zu zählen? Gehören hohes Engagemen Verantwortung und Führungsstärke zu Ihren Qualitäten? Lieben Si Innovationen und konstruktive Auseinandersetzung?

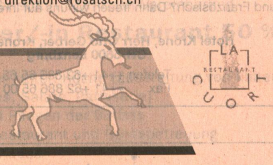
Auf Frühling/Sommer 2009 suchen wir einen

Küchenchef

Dank Ihrem Erfolgsausweis und Ihrer starken Persönlichkeit meister Sie die operative Leitung des Tagesgeschäftes mit einem 10-köpfige Küchenteam gut. Das Erledigen von administrativen Arbeiten fäl Ihnen leicht, und Ihr Interesse an neuen Trends ist gross.
Als Team-Player sind Sie ein vorbildlicher Coach für Ihre Mitarbe tenden und arbeiten gerne mit dem Restaurantleiter zusammen. Ge meinsam wollen Sie ein top Produkt anbieten und die Unternehmens ziele erreichen.
Sie teilen mit uns den Sinn für hohe Qualität und setzen alles da ran, den guten Ruf unserer Küche im *Gourmet-Restaurant «Stüva Rosatsch» (14 Gault Millau Punkte) und im Innenhof-Restaura La Cuort* aufrecht zu erhalten. Wenn Sie sich in dieser spannende und anspruchsvollen Position sehen und sich vorstellen können mehrere Jahre im Engadin zu leben, sind Sie für uns der richtig Partner.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Chesa Rosatsch
Direktion: Ueli Knobel
7505 Celerina/St. Moritz
direktion@rosatsch.ch



2081-1197

Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff.

Im Februar haben wir unsere Seerosen-Bar mit völlig neuem Konzept wiedereröffnet.

In unserem Team fehlt uns noch eine jüngere, lebensfrohe und attraktive

Barfrau

die gerne angenehme und erwartungsvolle Bargäste verwöhnt und begeistert, in einer einzigartigen Atmosphäre voller Flair und Ausstrahlung, mit einer Prise Glamour, lebendig und fröhlich.

Hier treffen sich junge Menschen aus der Region, Ferien- und Hotelgäste, Geschäftsleute aus nah und fern, zu Apéro oder Cocktail, zum Feierabendbier und im «Ausgang», zu einem Glas Wein, zu Tapas, mittags wie abends.

Möchten Sie wissen, was wir sonst noch alles zu bieten haben? Rufen Sie mich an! Bei einem Vorstellungstermin lernen wir uns kennen und besprechen alles Weitere.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Telefon 055 416 17 18
www.schiff-pfaeffikon.ch

2077-1186

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
«mitarbeiten – mitgestalten»

Saas Fee / Wallis

Für die kommende Sommersaison suchen wir in unserem dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

verantwortungsbewussten, kreativen
Jungkoch m/w – Commis de cuisine

motivierten Servicemitarbeiter m/w
für unser gepflegtes À-la-carte-Restaurant

pflichtbewussten Allrounder m/w
mit kaufmännischer Ausbildung
(Sprach- und EDV-Kenntnisse)
Mithilfe Réception, Frühstück- und Abendservice

***Gute Entlöhnung *Studio vorhanden**

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf!

Chalet-Hotel GletscherGarten
Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch

1067-1157

BIANCHI

Hier riechts nach frisch.

Für unseren lebhaften Lebensmittel-Grosshandels-Betrieb in Zufikon AG suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen flexiblen

Mitarbeiter für den Verkauf

Sie haben fundierte Kenntnisse in der Lebensmittelbranche und können auf eine mehrjährige Tätigeit im Verkauf oder Aussendienst zurückblicken. Eine kaufmännische Grundausbildung ist Voraussetzung.
Gute Deutschkenntnisse werden verlangt.
Sie nehmen telefonische Bestellungen entgegen und sind voll motiviert, sich einen Kundenkreis im Bereich Gastronomie aufzubauen.
Sie beraten und betreuen die Kunden am Telefon, bereiten Aktionen vor und führen diese auch selbständig durch.
Sie sind bereit, bei Bedarf Kunden zu besuchen. Ihr sicheres Auftreten hilft Ihnen dabei. Ihre Kenntnisse im Bereich Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch und Delikatessen können Sie bei uns voll umsetzen (nur Vollzeitbeschäftigung möglich – 42½-Stunden-Woche).

Wir bieten Ihnen eine interessante, selbständige Tätigkeit mit zeitgemässer Entlöhnung.

Ihre Bewerbung richten Sie **bitte schriftlich** an:

G. Bianchi AG
Frau M. Hofmann
Allmendweg 6
CH-5621 Zufikon AG

2052-1175

Hotel Therme | Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie per Juni 2009:

Im Roten Saal
Sommelier m/w
Servicemitarbeiter m/w
150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

Im Restaurant Chessi
Serviceleiterin
70 Plätze, 3 Servicemitarbeiter

In der Therme
Disponent m/w 80 - 100%

Die Saison dauert vom 13. Juni 2009 bis 5. April 2010.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Sonja Dietrich
Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 89 92
Fax 081 926 80 00
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch
homepage: www.therme-vals.ch

2075-1194

Für neue Perspektiven.

coop

Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz zu sein. Deshalb orientieren wir uns an den langfristigen Konsumtrends Dynamik, Begeisterung und Innovation.

In Zürich entsteht das erste Restaurant „Da Giovanni" der Schweiz. Das Konzept verspricht italienische Kulinarik und Lebenskultur. Ein breites Angebot von frischen Pastaprodukten, Focacce und italienischen Kaffeespezialitäten bilden das Kernangebot. Für dieses neuartige Gastronomiekonzept suchen wir kommunikative, stimmungsvolle und kundenorientierte Persönlichkeiten.

Organisationseinheit: Hauptcategory Restaurant/Da Giovanni
Arbeitsort: Center Eleven, Zürich-Oerlikon
Stellenantritt: nach Vereinbarung

Mitarbeiter/-in Restaurant Da Giovanni (8-20 Std. pro Woche)

Aufgaben
- Bedienen und Beraten der Kunden
- Kontrollieren der Frische von Produkten und von Verkaufsdaten
- Zuständig für saubere Verkaufsflächen und für eine optimale Warenpräsentation
- Sauberhalten des Arbeitsplatzes
- Umsetzen der Verkaufsförderungsmassnahmen
- Ausführen von speziell zugeteilten Arbeiten des Vorgesetzten
- Unterstützen des Vorgesetzten bei der Zielerreichung

Anforderungen
- Erfahrung in der Gastronomie (Küche, Service)
- Kundenorientiertes Denken und Handeln
- Gepflegtes Auftreten
- Gute Deutschkenntnisse
- Selbstständige und saubere Arbeitsweise
- Kundenorientierte, freundliche und kompetente Persönlichkeit

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop, Personal, Daniel Meier, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 66 75, daniel.meier@coop.ch.

Für Ihre Zukunft.
Coop Jobs + Karrieren **www.coop.ch/jobs**

2066-1186

Bergheim

Private Altersklinik Uetikon

Das Bergheim in Uetikon am See ist eine private Altersklinik mit 125 Behandlungsplätzen für die psychiatrische Langzeitbehandlung älterer Menschen.

Auf den 1. Mai oder nach Vereinbarung suchen wir als

Küchenchef (w/m)

eine engagierte Persönlichkeit, die nach einigen Jahren Führungserfahrung einen weiteren Karriereschritt gehen möchte.

Sie sind verantwortlich für die Verpflegung der Patienten und für den Restaurantsbetrieb, der auch kleinere bis mittlere Anlässe beinhaltet. Pro Tag fallen ca. 300 Mahlzeiten an, dabei werden Sie von zehn Mitarbeiter/innen unterstützt.

Sie sind sich exaktes, selbständiges und qualitätsbewusstes Arbeiten gewöhnt, Ihre Haltung ist kundenorientiert. Sie bringen gute Deutschkenntnisse mit und lassen sich auch bei hektischen Zeiten nicht aus der Ruhe bringen. Zudem wäre Diäterfahrung von Vorteil.

Wenn Sie an einem herausfordernden Posten mit adäquaten Anstellungsbedingungen in einem nicht alltäglichen Betrieb interessiert sind, dann erwarten wir gerne Ihre schriftlich Bewerbung an unseren Leiter Hotellerie, Herrn Christoph Bächtold, Clienia Schlössli AG, Schlösslistrasse 8, 8618 Oetwil am See, der Ihnen gerne unter Tel. +41 (0)44 929 83 21 für erste Informationen zur Verfügung steht.

Bergheim Uetikon AG
Private Altersklinik
8707 Uetikon am See
Telefon +41 (0)44 929 87 11
www.bergheim.ch
Telefax +41 (0) 44 929 88 14

2040-1169

OSSOBUKKO

SURRENDER YOUR SENSES.

HABEN SIE INTERESSE AN EINER NEUEN AUFGABE MITTEN IM HERZEN VON BERN? MÖGLICHERWEISE HABEN WIR GENAU DAS RICHTIGE FÜR SIE! FÜR UNSERE INNOVATIVEN GASTRONOMIEKONZEPTE "SASSAFRAZ", "FUGU-NYDEGG" UND "FRÜSCHLUFT MOBILER GENUSS" SUCHEN WIR TALENTIERTE UND TEAMFÄHIGE MITARBEITER MIT ERFAHRUNG IN DER GASTRONOMIE.

BETRIEBSASSISTENT/IN
100 % AB SOFORT ODER N. VEREINBARUNG
BETRIEBSASSISTENT/IN
100 % AB AUGUST 2009
SERVICEMITARBEITER/IN
100 % AB SOFORT ODER N. VEREINBARUNG
SERVICEAUSHILFEN
TEILZEIT AB SOFORT ODER N. VEREINBARUNG
ASIATISCHER KOCH / KÖCHIN
100 % AB SOFORT ODER N. VEREINBARUNG

WENN SIE IN EINEM JUNGEN UND DYNAMISCHEN TEAM MITWIRKEN MÖCHTEN, DANN SENDEN SIE UNS IHR **KOMPLETTES BEWERBUNGSDOSSIER INKLUSIVE FOTO UND REFERENZEN** AN DIE FOLGENDE EMAIL ADRESSE: **CONTACT@OSSOBUKKO.CH.** FÜR WEITERE AUSKUNFTE ERREICHEN SIE UNS UNTER 031 311 51 23.

fugu NYDEGG modern asian cuisine. FRÜSCHLUFT MOBILER GENUSS CATERING MADE TO MEASURE. NO LIMITS. SASSAFRAZ

2053-1176

Christiania Ch hotels in Zermatt Switzerland

ZERMATT MATTERHORN

Ab Sommersaison 2009

Für unser Sporthotel im Matterhorndorf mit Hotelbar, Spezialitätenrestaurant, Hallenbad, Sauna und Fitnesscenter suchen wir zur Verstärkung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Empfang : Chef de Réception

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Christiania Hotels Zermatt * Familie Franzen-Bieri * CH 3920 Zermatt
Tel: +41 (0)27 966 80 00 * Fax: +41 (0)27 966 80 10
www.christiania-zermatt.com * info@christiania-zermatt.com

2069-1189

Gasthaus Adler Nebikon

Wir suchen für unser
GASTHAUS ADLER IN NEBIKON (LU)
(17 G.M.-Punkte / 1 Michelin-Stern) einen versierten

KOCH (Entremetier)

w/m per Anfang Juni o. n.V.
und

Koch (Garde-manger/Patissier)

w/m per Anfang August o. n.V.

die /der Freude hat, in einem kleinen Team seine Fähigkeiten und Ideen zu entfalten.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich R. und M.-L. Tuor,
Vorstatt 4, 6244 Nebikon oder info@adler-nebikon.ch

2058-1182

Wir suchen für das neueröffnete Nichtraucherhotel STERNEN in Köniz (17 Zimmer) per sofort oder nach Vereinbarung eine versierte, vielseitig einsetzbare

RÉCEPTIONISTIN (ca. 50%)

gute Kenntnisse Fidelio sind Voraussetzung

HOFA (ca. 40%)

SERVICEFACHANGESTELLTE

(à la carte) für temporäre Einsätze

Wir legen grossen Wert auf Freundlichkeit, Sauberkeit und Teamfähigkeit.

Sind Sie aufgestellt, kontaktfreudig und innovativ, freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Marina Ledermann-Puigventós, Hotel Sternen, Schwarzenburgstrasse 279, 3098 Köniz.

2071-1191

---

hpmisteli

Die Insel Schwanau – eine Idylle mitten im Lauerzersee. Die Insel gehört zum Bundesinventar für Landschaften und Naturdenkmäler. Die Anlage mit dem malerisch, renovierten Gasthaus, der historischen Burganlage sowie der Kapelle aus dem 17. Jahrhundert strahlt einen einzigartigen Charme aus. Sie ist ein beliebtes Ausflugsziel für Individualgäste und Gesellschaften.

Im Auftrag des Kantons Schwyz suchen wir für die Bewirtschaftung der Insel und des Gastronomiebetriebes mit Restaurant, Goethestube und Terrasse eine/n kommunikative/n, vielseitige/n und handwerklich begabte/n

GastgeberIn und MieterIn
(Einzelperson oder Paar)

Eröffnung des Gastbetriebes: April 2010 - Übernahme Nov./Dez. 2009 oder nach Vereinbarung

Sie führen den Gastbetrieb und bewirtschaften die Insel selbständig, mit Liebe und Sorgfalt für die Details. Als engagierte/r, kreative/r und offene/r Gastgeber/in bieten Sie Ihren Gästen gastronomische und kulturelle Erlebnisse und entwickeln die Insel zu einem nachgefragten Treffpunkt.
Als Mieter(In) bringen Sie Erfahrung mit in Gastronomie, Budgetierung, Führung und Organisation.

Interessiert?
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Anschliessend lassen wir Ihnen gerne unsere Dokumentation zukommen, in der unser Rahmenkonzept, die Aufgaben und weiteren Anforderungen definiert sind.

hpmisteli, hotel- & gastrokonzepte
wattenwylweg 28, 3006 bern
info@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

konzept | planung | realisierung | betre uung

2103-1213

HOTEL ucliva WALTENSBURG·VUORZ

Das nachhaltige Familien- und Seminarhotel

Für die kommende Sommersaison, evtl. schon früher, suchen wir folgende MitarbeiterInnen

Servicefachangestellte

MitarbeiterIn Réception und Marketing

Hotel Ucliva, CH-7158 Waltensburg/GR
Tel. +41 81 941 22 42
johan.zegg@ucliva.ch www.ucliva.ch

2050-1174

HOTEL KRONE
LENZBURG
☆☆☆☆

Die Krone ist ein traditionsreiches und topmodernes 4-Sterne-Tagungs- und Banketthotel mit umfangreichen Cateringaktivitäten im Herzen des Kantons Aargau. Wir suchen eine/n

Bankettverkäufer/in

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im Gastgewerbe mit Erfahrung im Bereich F&B, haben fundierte PC-Kenntnisse, sind stark in Rhetorik und bei Verkaufsgesprächen, können vernetzt denken und organisieren, sprechen Englisch und Französisch? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Krone, Herr Otto Gerber, Kronenplatz 20
CH-5600 Lenzburg
Telefon ++41 +62 886 65 65
Fax ++41 +62 886 65 00

2055-1176

HOTEL STORCHEN

To do or not to do?

SOUS-CHEF
KÜCHENTEAM

Ein modernes Hotel... ein motiviertes Team... ein vielseitiger Betrieb mit 50 stilvollen Hotelzimmern, ausgezeichnetes Restaurant à la carte, Bistro/Lounge Giardino, Bar/Dancing, Bankett- und Seminarräumen

To do – Eine nicht alltägliche Herausforderung ab **August oder nach Vereinbarung**

Sie sind der Kochkünstler und lieben das gute Essen genauso wie Ihren Beruf. Mitorganisieren ist kein Fremdwort für Sie? Dann **just do it!** Schicken Sie noch heute Ihr persönliches Dossier mit Foto z. H. Frau M. Lustenberger-Meier

BEST WESTERN HOTEL STORCHEN
5012 SCHÖNENWERD BEI AARAU
www.hotelstorchen.ch / Telefon 062 858 47 47

Best Western

2119-1216

GASTHOF ZUM HIRSCHEN
OBERSTAMMHEIM

Wir suchen per April/Mai 2009

einen Jungkoch

der gerne mit regionalen, frischen Produkten der Saison arbeitet, Verantwortung übernimmt und kreativ ist.

Der Gasthof zum Hirschen liegt im malerischen Zürcher Weinland in Oberstammheim.
Per Bahn, Bus oder Auto in kürzester Zeit erreichbar von Frauenfeld, Schaffhausen und Winterthur.

Nähere Infos unter: www.hirschenstammheim.ch
oder unter 052 745 11 24.
Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich
Familie Schumacher, Steigstrasse 4
8477 Oberstammheim

2054-1177

EINSTEIN ST.GALLEN ****
CONGRESS HOTEL SPA

Neues entsteht. Das Einstein St. Gallen eröffnet im Sommer 2009 sein Congress Kompetenzzentrum. Mit einem grossen Angebot an Seminar-, Tagungs- und Banketträumen. Für höchste Ansprüche. Modern und mit einer eigenständigen Philosophie. Engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind die Voraussetzung, um unsere ambitionierten Ziele zu erreichen.

Zur Verstärkung unseres international tätigen Sales Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung ein/eine

Sales Manager/in

der/die mit Flexibilität und motivierter Persönlichkeit beim Aus- und Aufbau unseres dynamischen Betriebs mitwirkt.

Sie bringen einige Jahre an Verkaufserfahrung mit, bevorzugt in der Tourismusbranche, zeichnen sich durch eine schnelle Auffassungsgabe, Effizienz, Eigenverantwortung und Qualitätsbewusstsein aus und sind abschlussorientiert. Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch zählen ebenso zu Ihren Stärken wie ein stilsicheres Auftreten und der Umgang mit einem anspruchsvollen Umfeld.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Einstein St. Gallen
Personalabteilung Frau Myriam Oberholzer
Berneggstrasse 2, 9000 St. Gallen
Telefon 071 227 55 40
myriam.oberholzer@einstein.ch

2085-1200

HOTEL
GSTADERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness - Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Wir suchen ab kommender Sommersaison:

Chef de Rang
Französisch und/oder Englisch von Vorteil

Sous-Chef
Mehrere Jahre Berufserfahrung

Chef de Partie
Entremétier / Gardemanger

Das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen genauso am Herzen wie uns. Mit Ihrer Motivation und Kreativität tragen Sie zur ständigen Verbesserung unseres Angebotes bei. Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine „aufgestellte" Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen und geregelten Arbeitszeiten gemäss L-GAV erwartet sie die herrliche Bergwelt des Saanenlandes.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Herrn Bühler. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Doris und Jost Huber-Schärli CH-3780 Gstaad
Tel +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch

GSTAAD
COME UP – SLOW DOWN

2101-1211

RISTORANTE
LA CUCINA
PIZZA E PASTA

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Im "La Cucina", dem wohl schönsten italienischen Ristorante Luzerns, ausgezeichnet mit 12 Punkten Gault Millau, servieren wir hausgemachte Pasta, Holzofen-Pizze und saisonale Spezialitäten der italienischen Küche.

Wir suchen per Juni oder nach Vereinbarung

Chef de Partie La Cucina

Sie führen mit Ihrer engagierten, voraus denkenden, speditiven und kreativen Art Ihren Posten selbständig, tragen durch Ihr fachtechnisches Können zur ständigen Verbesserung unseres Angebotes bei und übertreffen die hohen Qualitätsansprüche unserer Gäste.

Thai-Spezialitätenkoch
für unser Restaurant Thai Garden (15 Punkte Gault Millau).

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein.

Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Herr Jan Biderbost freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Jan Biderbost, jbiderbost@astoria-luzern.ch
TEL +41 (0)41 226 88 22, FAX +41 (0)41 226 88 90
Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch

2070-1190

Panorama-Restaurant
Hulfteggpass

Wir suchen nach Vereinbarung auf Mai 2009 für die Sommersaison bis 31. Oktober 2009

- **Koch m** und
- **Küchenmitarbeiter mit Erfahrung**

Sie sind flexibel und arbeiten gerne an einem schönen Ort.
Geregelte Arbeitszeit. Nichtraucher.
Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Panorama-Restaurant Hulfteggpass
Hulftegg. Ruoss Roland
www.hulfteggpass.ch
9613 Mühlrüti ZH/SG (071 983 33 66)

2060-1183

Hotel-Restaurant Blümlisalp
CH-3818 Grindelwald

Wir sind ein lebhaftes und fröhliches **-Hotel-Restaurant in Grindelwald.

Für die kommende Sommersaison oder länger suchen wir

Servicefachangestellte/w (CH, D, A)

Studio vorhanden!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf:

Hotel-Restaurant Blümlisalp
3818 Grindelwald
Herr Andreas Lohner
Tel. 079 311 12 31

2086-1201

HOTEL bristol CH-3715 ADELBODEN

***-lich willkommen**

Für unseren 31-Zimmer-Familienbetrieb suchen wir auf Wintersaison 07/08 in Jahresstelle eine(n) fröhliche(n), motivierte(n) und erfahrene(n)

Réceptionsmitarbeiter(in)

Möchten Sie uns helfen, unsere Gäste erfolgreich zu verwöhnen, dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

Relais du Silence – Silencehotel
HOTEL BRISTOL***
CH-3715 ADELBODEN
Rita und Heinz Johner
Tel. 033 673 14 81
www.bristol-adelboden.com

2078-1196

Mont-Vully
Hôtel-Restaurant

Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung ? Das Hotel-Restaurant Mont-Vully bietet Ihnen die Gelegenheit, diese anzunehmen. Unsere schöne Aussicht begeistert nicht nur unsere Gäste, auch die Mitarbeiter schöpfen darin Ihre Energie !
Wir suchen ab sofort :

Erfahrener Chef de partie

Servicepersonal (D/F)

Wenn Sie motiviert und dynamisch sind, zögern Sie nicht und schicken Sie uns Ihre Bewerbungsdokumente.

Hôtel Restaurant Mont-Vully
Marina Ziörjen
Route du Mont 50
1789 Lugnorre
Tél 026 673 21 21
www.hotel-mont-vully.ch
info@hotel-mont-vully.ch

2087-1202

Für neue Perspektiven.

coop

Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz zu sein. Deshalb orientieren wir uns an den langfristigen Konsumtrends Dynamik, Begeisterung und Innovation.

Organisationseinheit: Personalrestaurants Hauptsitz / Bistro
Arbeitsort: Basel
Stellenantritt: per sofort oder nach Vereinbarung

Mitarbeiter/-in Restaurant 50 %

Aufgaben
- Mitarbeit in der kalten Küche (Zubereitung von kalten Speisen wie Sandwiches, Salate, Patisserie)
- Herrichten und Pflegen der Buffets
- Mitarbeit im Restaurant und Gästebetreuung
- Bedienen der Kasse
- Mitarbeit beim Abwasch
- Allgemeine Reinigungs- und Auffüllarbeiten

Anforderungen
- Erfahrung in der Gastronomie
- Grundkenntnisse in der Küche
- Kundenorientiertes Denken und Handeln
- Selbstständige und saubere Arbeitsweise
- Gepflegtes Auftreten
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Arbeitszeiten: i.d.R. 12.00h bis 16.30h (teilweise auch 06.00h bis 10.30h)

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop, Personal, Daniel Meier, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 66 75, daniel.meier@coop.ch.

Für Ihre Zukunft.
Coop Jobs + Karrieren **www.coop.ch/jobs**

2067-1187

BEREST AG

Erfolg!

Wir sind eine erfolgreiche Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz und suchen Sie:

junge Gastro-Profis m/w

als Geschäftsführer od. Stellvertreter.

Sie helfen tatkräftig mit, einen unserer trendigen Gastronomiebetriebe erfolgreicher zu führen.

Sie sind aufgestellt, frech, dynamisch, verantwortungsbewusst, engagiert und zählen Durchhaltewillen und Durchsetzungsvermögen ebenso zu Ihren Stärken wie das Aufspüren von neuen Trends und das Veranstalten von tollen Anlässen.

Für diese Position suchen wir Branchenfachfrauen/-männer. Der Bereitschaft für frontorientierte Arbeitseinsätze, auch ausserhalb v. Bürozeiten, stehen interessante Verdienstmöglichkeiten gegenüber.

Wer wagt gewinnt! Rufen Sie mich an oder senden Sie mir direkt Ihre Unterlagen:

Roland Högger
BEREST AG
r.hoegger@berest.com
www.berest.com

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

2088-569

Gesucht nach Klosters, Kt. GR

Für unser familiär geführtes Berggasthaus oberhalb Klosters suchen wir von Juni, evtl. Juli bis Oktober

Servicefach-Angestellte/n Allrounder/in

(vorwiegend in Küche und Zimmer).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Fam. Bernet-Gruober
Berggasthaus GEMSLI
Schlappin-Dörfli, www.gemsli.ch
Tel. 081 422 18 31

2084-1207

Per August 2009 suchen wir

Sushi- und Teppanyaki-Koch

Sie bringen entsprechende Erfahrung mit.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Japan House Edo
Engelgasse 11–15
9000 St.Gallen

2089-1203

Hotel La Margna
St.Moritz Schweiz

Herzlich willkommen!

Ab Sommersaison 2009 haben Sie die Möglichkeit, in unserem Hause die Stelle als

Küchenchef

zu übernehmen.

Wir freuen uns auf einen Kaderangestellten, der saisonale Produkte kreativ verarbeitet und präsentiert. Eine tägliche Überraschung, ein Erlebnis für unsere Gäste. Qualität, innovative Ideen in den Bereichen Menü, à la carte und kalte/warme Buffets, Kalkulation, Schulung und teamorientiertes Arbeiten sind für Sie Selbstverständlichkeit. Kurz: die Küche ist Ihre Leidenschaft, Ihr Fachgebiet, Ihre grosse Liebe.

Idealalter: 28 bis 40 Jahre.

Wir bieten Ihnen:
Jahresstelle in 2-Saison-Betrieb. Sie geniessen grosse Selbständigkeit, stellen Ihr Team selber ein und zeichnen sich für sämtliche Tätigkeiten im Küchenbereich verantwortlich.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel La Margna, Familie Schweizer, 7500 St. Moritz
Telefon 081 836 66 00, Fax 081 836 66 01
www.lamargna.ch E-Mail: info.lamargna@bluewin.ch

2065-1185

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

people – wissen, welche Sessel frei werden

10 Wochen lang für CHF 25.00

Verfolgen Sie 10 Wochen lang das Sesselrücken für CHF 25.00! Oder beziehen Sie die htr hotel revue gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00 und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.

Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

ANZEIGE

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!

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Human Resources Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J1546
Restaurant Manager (w/m) 100 %	Region Mittelland (SO,AG)	J1937
Restaurant Manager (w/m) 100 %	Region Mittelland (SO,AG)	J1899
Stv. Geschäftsführer m/w.	Region Zentralschweiz	J1901

Verkauf/Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales&Events Assistent/in für 5* Zermatt	Region Oberwallis	J1895

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Controller/Buchhalter Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J1681
Direktionsassistentin	Region Basel	J1533
Personalassistent/in Teilzeit 40%	Region Zürich/ Schaffhausen	J1894
Controller/Buchhalter Bern	Region Bern	J1680
Personalchefin	Region Zürich/ Schaffhausen	J1858

Reiseleitung/Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Dienstleister/in (100%)	Region Bern	J1900
Assistent/-in Marketing Tourismusorganisation	Region Basel	J1617

Réception/Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stv. Chef de Réception m/w ab 1. Juli 2009	Region Zürich/ Schaffhausen	J1942
Chef de Réception (w/m)	Region Basel	J1532
Chef de Réception	Region Bern	J1903
Receptionist/in	Tessin	J1622
Réceptionspraktikum	Region Graubünden	J946
Night Auditor	Region Bern	J1607
Sekretär-in/Rezeptionnist-in ZERMATT 100%	Region Oberwallis	J1545
Front Office Agent & Reservations Agent 5* St. Moritz	Region Graubünden	J1898

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
BetriebsassistentIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J1948
F&B Assistent m (Jobs Nähe Zürich)	Region Zürich/ Schaffhausen	J1531
F&B Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J1615

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef für modernen Gastronomiebetrieb	Region Mittelland (SO,AG)	J1606
Patissier/Patissière in Tagesbetrieb – MSI	Region Basel	J1949
Koch (m od w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J1902
Chef de partie & Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J1683
Jungkoch	Region Bern	J1857
Küchenchef (w/m)	Region Bern	J1527
Chef de Partie – Koch	Region Freiburg	J1547
Küchenchef (m/w)	Region Bern	J1684
Executive Sous Chef	Region Zentralschweiz	J1856
Allrounder / Lageristen	Region Zürich/ Schaffhausen	J1609
Hilfskoch 50%	Region Zürich/ Schaffhausen	J1610
Junior Küchenchef	Region Bern	J1612
Jungkoch in schönem Betrieb – MSI	Region Basel	J1951
Commis de Cuisine Patissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J1535
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J1605
Bäcker-Konditor/in 100% – MSI	Region Basel	J1946
Sous Chef (m/w) in Jahresanstellung	Region Graubünden	J1520
Chef de Partie – Entremetier m/w 4* Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J1896

Service/Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte (CH)	Region Zentralschweiz	J1944
Servicefachangestellte/r – MSI	Region Zürich/ Schaffhausen	J1941
Servicefachkraft w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J1611
LeiterIn Restauration	Region Bern	J1613
Servicefachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J1950
ServicemitarbeiterIn	Region Bern	J1614
Demi-Chef de rang m/w (Jobs Nähe Zürich)	Region Zürich/ Schaffhausen	J1616
Service (Stv. Restaurationsleiter) Sonntag geschlossen	Region Zürich/ Schaffhausen	J1543
GELERNTE Servicefachangestellte (80–100%) im AlpenRock House	Region Zürich/ Schaffhausen	J1544
Servicemitarbeiter m/w Bergrestaurant	Region Graubünden	J1897
Stelleninserat.jpg	Region Zürich/ Schaffhausen	J1528
Stellvertretende Chef de Service 80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J1682
Servicefachangestellte für Trendlokal	Region Zürich/ Schaffhausen	J1938
Servicefachangestellte/r, Servicepraktikant, Serviceaushilfen	Region Zürich/ Schaffhausen	J1530
Servicefachangestellte für Neueröffnung	Region Bern	J1936
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zentralschweiz	J1939
Hotelfachmann/frau	Region Oberwallis	J1943
RestaurantleiterIn / Chef de Service	Region Mittelland (SO,AG)	J1945
Servicemitarbeiter/in – MSI	Region Zürich/ Schaffhausen	J1940

Bar/Events/Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service / Restaurationsleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J1534

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistenten (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J1521

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B170	administrativer Bereich / Front Office	31	I	per sofort	D|I|E
B228	Barman/Barkeeper/Chef de Bar	53	CH	per sofort	D|E
B157	Betriebsassistent/Restaurantleiter/Stv. GL	31	D	per sofort	D|E|S/RU
B212	chef de partie	26	ch	per sofort	D|F|E
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	A	per sofort	D|I|E
B218	Allrounderin Gastronomie / Hotellerie flexibel	26	CH	per sofort	D|F|E|SPANISCH
B179	Geschäftsführer, Direktionsassistent, Administration, Réception	46	CH	per sofort	D|F|E
B209	Geschäftsleiter, Direktor, Betriebsleiter	53	CH	per sofort	D|F|E
B227	Gf&Assistent/Betriebsleiter&Assistent/Restaurantleiter	39	DE	per sofort	D|F|E
B23	Gouvernante, Housekeeping, Lecturer	42	CH	per sofort	D|F|I|E|SPANISCH
B202	Koch oder F/B	45	CH	per sofort	D|F|E
B47	Night-Auditor	50	CH	per sofort	D|F|E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	D	per sofort	D|E
B176	Service		FR	per sofort	D|F|I|E
B196	Service	37	SK	per sofort	D|E|SLOWAKISCH
B224	Service, Chef de Service	47	D	per sofort	D|E
B207	Servicefachangestellte	40	NL	per sofort	D|E|HOLLäNDISCH
B3	Servicemitarbeiter	42	CH	per sofort	D|F
B226	Sous Chef	43	CH	per sofort	D
B81	Suche Stelle als Mitarbeiter in der Gastgewerbe	41	PT	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 20.04.09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Hoteldirektorin gesucht und gefunden

htr stellenrevue – der grösste Stellenmarkt der Branche

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation

Telefon 031 370 42 37

inserate@htr.ch

A unique lakeside location... *... an outstanding hotel*

Royal Plaza
MONTREUX

Hôtel de luxe 5 étoiles de 146 chambres et suites situé directement au bord du lac Léman
Restaurant, Bar Lounge, Centre de conférences, Spa, cherche pour son équipe de cuisine

CHEF DE CUISINE

Votre profil:
Vous êtes un jeune cuisinier confirmé, créatif, dynamique, résistant à toute épreuve.
Passionné par son métier et ambitieux.
Vous savez jongler entre les différents évènements en gardant votre calme.
Vous avez les qualités d'un meneur d'hommes.
Tout en sachant créer une ambiance motivante pour vos collaborateurs.

Votre mission:
Proposer une carte inventive, alléchante et variée au fil des saisons.
Réveiller les papilles de nos clients par de nouvelles saveurs.
Développer et confirmer la renommée de notre restauration.
Partager votre savoir avec votre équipe.

PÂTISSIER

Avec CFC ou formation équivalente et 2–3 années d'expérience hôtelière.
Bonnes connaissances du service sur assiette et réalisation de buffets et décors.

CHEF DE PARTIE SAUCIER

Expérience de minimum 5 ans après CFC dont 2 en tant que Chef de partie.

CHEF DE PARTIE ENTREMÉTIER

Expérience de minimum 3 ans après CFC.

Nous cherchons des professionnels passionnés par leur métier, motivés et dotés d'esprit d'équipe, prêts à s'engager à long terme.

Entrées en fonction: mai–juin 2009.
Si un de ces postes vous intéresse, adressez votre dossier complet à:
Royal Plaza Montreux SA
Ressources Humaines
97 Grand-Rue, 1820 Montreux

Seuls les dossiers répondant à tous les critères seront pris en considération.

Royal Plaza Montreux • 97 Grand-Rue • 1820 Montreux
info@royalplaza.ch • www.hotel-royalplaza.com
Tel. +41 21 962 50 50

swiss golf hotels — MEMBER OF WORLDHOTELS DELUXE COLLECTION

2046-1170

Best Western
Eurotel Riviera
GRAND-RUE 81 · CH-1820 MONTREUX

Afin de compléter notre équipe, nous cherchons de suite ou à convenir (postes saisonniers):

1 PORTIER D'ETAGES QUALIFIÉ
2 FEMMES DE CHAMBRE QUALIFIÉES
3 COMMIS DE CUISINE AVEC CFC
1 CASSEROLIER
2 GARÇONS D'OFFICE
1 DAME DE BUFFET-OFFICE TOURNANTE
2 SERVEUR(EUSE)S QUALIFIÉ(E)S

Veuillez nous faire parvenir votre dossier complet, avec photo, à l'adresse suivante:

Best Western EUROTEL RIVIERA
Service des Ressources Humaines
Grand'Rue 81, 1820 Montreux

2068-1188

International

HERZOG

WINERY – LUXURY RESTAURANT
CELLAR DOOR – BISTRO –
VINEYARD COTTAGE

Neuseelands
bestes Gourmet-Restaurant
sucht junge, ambitionierte und best ausgewiesene

Chef de Rangs / Sommelier
Chef de Parties
für unsere Sommersaison von
13. Oktober bis 17. Mai

Erfahrung in der Gourmet-Gastronomie (Gault Millau/Guide Michelin) und fliessende Englischkenntnisse (für Servicemitarbeiter) sind Voraussetzung.

Komplette Bewerbung inkl. Lebenslauf (in engl. Sprache für Service), Foto und die letzten drei Zeugnisse bis Ende Mai bitte per E-Mail an info@herzog.co.nz

HERZOG ESTATE
Marlborough – New Zealand
www.herzog.co.nz

2064-1164

Stellenvermittlungen

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

484-289

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal.**
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

361-201

Stellengesuche

Bestens ausgewiesene, dynamische und gewohnt selbständig arbeitende, unternehmerisch denkende Hoteliere sucht

neuen Wirkungskreis im Raum ZH.

Mein Aufgabengebiet sehe ich im Bereich von mittleren bis grösseren Hotel-, Restaurant- oder Gastronomieunternehmungen. Arbeite zielgerichtet und dienstleistungsorientiert, überzeuge kompetent, mehrsprachig und bin mit allen Aufgaben in diesen Bereichen vertraut. Gepflegte und selbstsichere Erscheinung.

Gerne erwarte ich eine Aufgabe in leitender Position und/oder adäquaten Führungsaufgaben in themenverwandten Bereichen.

Kein Zeitdruck vorhanden. Bin auch für längerfristige Planungen offen. Beteiligung oder Pacht sind denkbar.

Fordern Sie mich! Gespannt erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre 2111-1215 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

2111-1215

Gönnen Sie sich eine Auszeit, geniessen Sie Ihre Ferien und geben Sie Ihre Verantwortung für einen Moment ab.

Betriebsführung auf Zeit/ Stellvertretung der Direktion

übernimmt für Sie eine ausgewiesene Fachfrau mit Projekterfahrung.
Kurze und längere Einsätze möglich.

Marianne Kuchen
dipl. Hotelière SHV/VDH
Kontakt: m.kuchen@tcnet.ch
Tel. 079 311 02 77

2093-1206

Gesundheitlicher Lebensstil, Stress-Abbau und allgemeines Wohlbefinden

Nach Diplomabschluss meiner Ausbildung als **Yoga-Lehrerin** am ältesten Yoga-Institut der Welt und längerem Aufenthalt in Indien biete ich in der kommenden Sommersaison (Juli/August) in Ihrem Hotel/Spa/Resort/Gesundheitszentrum

Yoga-Lektionen für Ihre Gäste

in Deutsch, Englisch und Französisch.

beadolder@gmail.com

2068-1181

Formation continue

FORMATION CONTINUE GASTROSUISSE DE CAFETIER-RESTAURATEUR-HÔTELIER

AVEC BON DE FORMATION
VALABLE JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2009

Profitez de la réduction des frais de séminaire* de Fr. 500.- pour le G2 et de Fr. 700.- pour le G3 et commandez dès aujourd'hui la documentation détaillée

*Réduction des frais de séminaire grâce à l'initiative de qualification pour le marché de travail touristique, soutenue par le Secrétariat d'État à l'Économie, seco

GASTROSUISSE
Formation professionnelle
Av. Général-Guisan 42a
CH-1009 Pully

Tél: 021 721 08 30
Fax: 021 721 08 31
formationprof@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

769-455

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 **hotel revue 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 Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delia Piscopo, Patricia Nobs Wyss
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. 18/2009	Nr. 19/2009	Nr. 20/2009	Nr. 21/2009
– Ausgabe				
– Erscheint	30. 4. 2009	07. 5. 2009	14. 5. 2009	20. 5. 2009
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr 27. 4. 2009	04. 5. 2009	11. 5. 2009	Fr. 12.00 Uhr 15. 5. 2009

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

WEMF-beglaubigt 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.

IMPRESSUM