

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 43

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: 15.03.2025

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

htrhotelrevue Nr. 43 / 22. Oktober 2009

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



HOTEL CAREER

Die Jobbörse für die Hotellerie, Gastronomie und Touristik:

WWW.HOTEL-CAREER.CH

Karriereplanung beginnt hier
htr stellenrevue

Online unter www.hoteljob.ch

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

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

Die Basler Personenschiffahrts-Gesellschaft (BPG) ist ein in der Region Basel bekanntes Traditionsunternehmen. Mit einer Flotte von 3 Schiffen bietet die BPG ein nautisches Erlebnisangebot an Kurs-, Charter- und Unterhaltungsfahrten zwischen Breisach und Rheinfelden. Die gute Qualität der gastronomischen Dienstleistungen auf den Schiffen ist eine unserer Kernkompetenzen. Im Zuge der Nachfolgeplanung suchen wir den

Geschäftsführer (m/w)

Diese herausfordernde und vielseitige Position richtet sich an eine unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit, für die Führung mit Gesamtüberblick, hohes Kundenbewusstsein und Engagement an der Front kein Problem sind. Zusammen mit dem kleinen und hochmotivierten Team mit den Abteilungen Schiffsbetrieb, Restauration und Verwaltung sorgen Sie für die erfolgreiche Weiterentwicklung unserer Geschäftsfelder. In Ihrer Funktion arbeiten Sie eng mit dem Verwaltungsrat der BPG und den zuständigen Stellen im Departement für Wirtschaft, Soziales und Umwelt (WSU) des Kantons Basel-Stadt zusammen.

Idealerweise sind Sie im Alter zwischen 35 und 50 Jahren und zeichnen sich durch folgendes Profil aus:

- Sie haben mehrjährige Führungserfahrung mit einem eigenen Team
- Sie besitzen gute Kenntnisse der Marketing-, Gastronomie- und/oder Tourismusbranche
- Sie sind sicher im Umgang mit betriebswirtschaftlichen Führungsinstrumenten
- Sie können zugkräftige Marketingmassnahmen entwickeln und koordinieren
- Sie sind kommunikativ, teamorientiert und einsatzfreudig, sprechen Deutsch, Französisch und Englisch
- Sie haben Interesse an Technik und Verständnis für schiffahrtstechnische Belange

Die Position des BPG-Geschäftsführers verlangt eine hohe Präsenz und unregelmässige Arbeitszeiten. Wohnsitz in der Region Basel ist deshalb Voraussetzung. Der Stellenantritt soll so bald wie möglich erfolgen.

Wenn Sie sich dieser Herausforderung stellen möchten und dem geforderten Profil entsprechen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Robert Straubhaar, Präsident des Verwaltungsrats
Basler Personenschiffahrts-Gesellschaft AG
Westquaistrasse 62, Postfach, 4019 Basel, Tel. 061 639 95 00 – www.bpg.ch

«Sie stehen für Service Excellence!» That's the difference.

Die beeindruckende Infrastruktur des stark frequentierten Hotels mit gelungenem Gesamtkonzept lässt keine Wünsche offen: Dezent eingerichtete Designzimmer mit allem erdenklichem Komfort, namhafte Restaurants im Stil der Erlebnisgastronomie und ein mit modernster Technik ausgestattetes Tagungs- & Convention Center für höchste Ansprüche konzipiert, hervorragend positioniert im Wettbewerb und an bester City-Lage in einer bedeutenden deutschschweizer Metropole.

Was können engagierte Hands-On Manager der Hospitality-Branche erwarten: Professionelle Mitarbeitende, starke Department Heads, spürbarer Spirit im Unternehmen und hohe Standards. Optimale Ausgangslage für Frontpersönlichkeiten, die sich darauf freuen, das unverwechselbare Ambiente des Hauses zukünftig mit zu prägen. Klarer teamorientierter Führungsstil und konsequente Umsetzung erprobter Konzepte zur Erreichung ambitionierter Ziele werden vorausgesetzt.

Direktor/in

eines grösseren Hotels im Erstklass Superior Segment

Als Branchenprofi kommunizieren Sie exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Ihr Auftritt ist geprägt von verlässlicher Intuition, mentaler Präsenz und Energie. Sie besitzen fundiertes betriebswirtschaftliches Know-how, reagieren auf krisenbedingte Veränderungen im Markt souverän und haben bereits einen grösseren Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt.

Die Vielzahl von kleinen Details, die Gästen einen Aufenthalt zum unvergesslichen Erlebnis werden lassen, sind Ihnen wichtig. Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Als Hotelier/Hoteller stehen Sie für Service Excellence, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. – Interess? Für den Erstkontakt genügt uns Ihr CV mit Foto oder rufen Sie uns ganz einfach an. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Christina Kaegi (Mitglieder der Geschäftsleitung)

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Die Gastronomiegruppe



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

Für das neu von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen

Engelgasse 9, 4052 Basel
suchen wir per Mitte Dezember 2009 eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgaben: Sie übernehmen die betriebswirtschaftliche Organisation und gesamte Führung des Betriebes, die Einsatzplanung, Führung und Schulung der Mitarbeitenden sowie die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben. Zudem sind Sie für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Das Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant mit Sommerterrasse, einer Cafeteria, einem bedienten Direktionsrestaurant sowie Seminarräumlichkeiten. Zudem werden regelmässig Caterings durchgeführt.

Ihr Profil: Sie sind eine Führungsperson mit Eigeninitiative und hoher Einsatzbereitschaft. Neben einer Ausbildung im Gastgewerbe (von Vorteil Koch) verfügen Sie idealerweise über einen Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule oder Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion in der Gemeinschaftsgastronomie.

Wir bieten Ihnen 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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



SORELL HOTEL
KRONE

Als expandierende Hotelkette der ZfV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Krone

Marktstrasse 49, 8401 Winterthur

suchen wir per Januar 2010 eine/n

Chef de Service (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Betreuung und Beratung der Gäste im à la carte Bereich sowie während Banketten, die Leitung des Serviceteams (6 Mitarbeitende), die Ausbildung der Lernenden sowie das Erstellen der Mitarbeiterinsatzplanung verantwortlich. Zudem übernehmen Sie die Organisation der Abläufe, die Kellereibewirtschaftung sowie die Einhaltung und Umsetzung der EKAS- und HACCP-Richtlinien. In der Regel arbeiten Sie von Dienstag bis Samstag.

Ihr Profil: Wir suchen eine dienstleistungsorientierte, motivierte und flexible Person, welche bereits über fundierte Erfahrung in ähnlicher Funktion verfügt.

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

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

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

Sorell Hotels Switzerland
ZfV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

valora

Caffè Spettacolo ist ein Bereich innerhalb von Valora Retail und die Nr. 1 im Kaffee-Barmarkt in der Schweiz. Um unseren Premium Brand zu stärken, suchen wir für eine unserer Regionen eine/n

VERKAUFSLEITER/IN 100%

AUFGABEN, DIE IHNEN GEFALLEN WERDEN

Sie arbeiten sehr selbstständig, führen eine Region mit bis zu 20 Gastronomie-Betrieben und tragen die Verantwortung für rund 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

VORAUSSETZUNGEN, DIE SIE MITBRINGEN

Um diese vielseitige Aufgabe mit hoher Vorbildfunktion zu erfüllen, haben Sie die Hotelfachschule absolviert oder eine ähnliche Ausbildung abgeschlossen. Sie bringen mehrjährige Führungserfahrung und überzeugende Sozialkompetenz mit.

VORTEILE, DIE WIR IHNEN BIETEN

Wir bieten ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet mit den nötigen Kompetenzen sowie gründlicher Einföhrung, unterstützt von einem erfahrenen und motivierten Team.

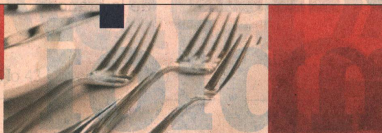
EIN KONTAKT, DEN SIE KNÜPFEN SOLLTEN

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Valora AG, René Sturzenegger, Hofackerstrasse 40, 4132 Muttenz, Tel +41 61 467 24 60

Ihr vollständiges Dossier können Sie uns auch elektronisch an folgende Adresse zustellen
rene.sturzenegger@valora.com
www.valora.com





Geschäftsleiter/CEO (m/w) Nachfolgeplanung

www.gamag.ch

Profi-Gastronome. Unternehmer. Visionär mit Bodenhaftung. Mit Blick für Möglichkeiten. Mit Ideen. Mit Zielen: Gäste glücklich machen und damit Erfolg haben.

GAMAG betreibt seit über 35 Jahren professionelle Gastronomie in der Schweiz. Der Gast erlebt Qualität, Individualität und den persönlichen Approach seines Gastgebers. Im Hintergrund sind alle Dienstleistungen zusammengefasst, die im Verbund professioneller, effektiver und kostengünstiger abgewickelt werden. Heute führt GAMAG über 20 Hotel- und Restaurationsbetriebe mit über 500 Mitarbeitenden. Rückgrat ist die perfekte Organisation. Die kompakte Zentralverwaltung – der Stab – unter der Leitung des CEO verantwortet den Gesamterfolg und die gemeinsamen Dienstleistungen. Mit den GeschäftsführerInnen vor Ort wird für jeden Betrieb individuelle innovative „Gastronomie à la Carte“ entwickelt.

Nun geht der Direktor in den Ruhestand und wir sind beauftragt, den neuen Kopf und

Geschäftsleiter/CEO

der GAMAG zu finden. Hier sind Sie direkt dem fachkompetenten Verwaltungsrat unterstellt und eng in die strategischen Entscheidungen invol-

viert – die GAMAG will wachsen! Ihre Aufgabe ist die operative Umsetzung: Organisation der Zentralverwaltung mit Dienstleistungsportfolio plus Betriebs- und Investitionsrechnung, Stärkung der Gesamtstruktur, Coaching und Support der einzelnen Betriebe. Eine umfassende Managementaufgabe, die Sie voll und ganz fordern wird.

Sie kennen die Gastronomie von Grund auf: Hotelfachschule, vielfältige Erfahrungen als Gastgeber, Weiterbildung in Betriebswirtschaft und Management, Führungsverantwortung in anspruchsvollen Betrieben, erfolgreiche Umsetzung innovativer Gastrokonzepte. Ihr eigentliches Erfolgsrezept jedoch ist Ihre Leidenschaft und Ihre Souveränität: Sie gewinnen Menschen, um gemeinsam das Aussergewöhnliche zu leisten. Wie, das zeigt uns Ihre Bewerbung! Stellenantritt Sommer 2010.

Kontakt: Jörg Lienert
René Barmettler

Jörg Lienert AG
Hirschmattstrasse 15
Postfach
6002 Luzern
Tel. 041 227 80 20
luzern@joerg-lienert.ch

GAMAG-Präsenz

**JÖRG LIENERT
PERSONAL**
Luzern – Zug – Zürich

Seit 25 Jahren
www.joerg-lienert.ch

SWISS ist die nationale Fluggesellschaft der Schweiz und bedient weltweit 90 Destinationen mit einer Flotte von 77 Flugzeugen. SWISS trägt die Marke Schweiz in die Welt und verkörpert als wichtige Botschafterin Ihres Landes die klassischen Schweizer Werte wie Qualität, Zuverlässigkeit und Gastfreundschaft. Diese «Swissness» setzen wir als Qualitätslinie in konkrete Ansprüche um. Möchten auch Sie Swissness in einem spannenden internationalen Umfeld erleben und erlebbar machen? Dann werden Sie unser/e

Mitarbeiter/-in Inflight Development Intercontinental



In dieser spannenden und dynamischen Position sind Sie für die Gestaltung und Stärkung eines qualitativ hochwertigen kulinarischen Erlebnisses an Bord aller Interkontinentalflüge der SWISS mitverantwortlich. Sie setzen Ihre Begeisterung, Fachkenntnis und Erfahrung aktiv dazu ein, die Zufriedenheit unserer Passagiere an Bord zu erhöhen.

Ein wesentlicher Teil Ihrer Aufgabe besteht in der Koordination und laufenden Entwicklung des kulinarischen Konzepts «SWISS Taste of Switzerland». Sie beschäftigen sich insbesondere mit der Menüauswahl in der Schweiz und an bestimmten Aussenstationen. Dabei arbeiten Sie eng mit unseren Partnerhotels, den Food & Beverage Lieferanten und dem Inflight Caterer zusammen.

Des Weiteren managen Sie gemeinsam mit unseren Weinberatern und Lieferanten das gesamte Weinprogramm an Bord. Ausserdem steuern Sie Ihr Fachverständnis zur internen und externen Kommunikation im kulinarischen Bereich bei.

Anforderungen:

- Berufslöhre in der Gastronomie oder Abschluss Hotel-Fachschule
- 3-5 Jahre Berufserfahrung als Koch/Küchenchef
- Erfahrung in gehobenen Hotels oder Restaurants im Ausland
- Erfahrung in der Airline- oder Airline-Catering-Branche von Vorteil
- Kenntnis der Gastronomieszene der Schweiz (Hotels, Restaurants, Köche, Weine etc.)
- Passionierter/Weinkenner/-in
- Innovativität, Kreativität mit einem Gespür für Trends
- Bewusstsein für Qualität und Service
- PC-Kenntnisse (Word, Excel, Powerpoint)
- Sehr gutes Englisch und Deutsch in Wort und Schrift, Französisch in Wort
- Bereitschaft zu 20-30% Reisetätigkeit

Für weitere Informationen besuchen Sie gerne unsere Internetseite unter www.swiss.com/career

Eintrittsdatum:

1. März 2010

Information:

Inflight Development
Intercontinental
Claudio Dietrich
Tel. +41 44 564 22 46

Bewerbung an:

Swiss International Air Lines AG
Human Resources Service Line
Michael Baumann
Postfach ZRH/DHSL/MICB
8058 Zürich Flughafen
Schweiz
HRRecruitment.zh@swiss.com

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen in Englisch mit Foto und Ihren Gehaltsvorstellungen an Herrn Michael Baumann.

Raum Bern-Thun

Für einen modernen und komplett eingerichteten Betrieb suchen wir infolge Strategiewechsels des Eigentümers einen neuen Gastgeber im

Pacht-Verhältnis

Wir bieten der sehr engagierten, erfahrenen und unternehmerisch denkenden Persönlichkeit die Chance, zu äusserst attraktiven Bedingungen, ohne Ablösung, den grossen und gut laufenden Betrieb zu übernehmen.

Aktueller Umsatz Fr. 2 Mio./Jahr, Tendenz steigend.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie uns bitte Ihre ausführlichen Unterlagen mit Referenzen unter Chiffre 4457-2393 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern zu.

Diskretion wird zugesichert.



Kurhaus-Restaurant Meinradsgögen
Waldstrasse 3
CH-8840 Einsiedeln/Schweiz
Telefon 055 418 8191
kurhaus-restaurant@paracelsus-heute.ch

Wir eröffnen am 1. Dezember 2009 das vom Praxiszentrum Meinradsgögen gegründete Kurhaus-Restaurant unter dem Motto:

„Auch durch die Ernährung sollen die Lebenskräfte optimal gepflegt werden“.

Deshalb wünschen wir uns für unsere neue Belegschaft Gastroprofis, die sich für energetische Küche und traditionelle chinesische Medizin interessieren und begeistern.

Für unser neues Team suchen wir:

Kreativer, erfahrener Küchenchef

Aufgeschlossener, zuverlässiger Jungkoch

Freundliche, aufmerksame ServicemitarbeiterInnen

Wir freuen uns auf Ihre persönliche, detaillierte Bewerbung mit Foto an Herrn Frank Nagy, Leiter Gastronomie.

Die Gastronomiegruppe



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

Für das neu von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen

Engelgasse 9, 4052 Basel

suchen wir per Mitte Dezember 2009 eine/n

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgaben: Sie unterstützen die Betriebsleitung bei der betriebswirtschaftlichen Organisation und Führung des Betriebes, helfen bei der Einsatzplanung, Führung und Schulung der Mitarbeitenden mit und übernehmen die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben. Zudem sind Sie für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Das Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant mit Sommerterrasse, einer Cafeteria, einem bedeutenden Direktionsrestaurant sowie Seminar-räumlichkeiten. Zudem werden regelmässig Caterings durchgeführt.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung im Gastgewerbe sowie von Vorteil über den Abschluss einer Hotelfachschule und bringen gute PC-Kenntnisse mit. Zudem konnten Sie bereits erste Führungserfahrungen in der Gemeinschaftsgastronomie sammeln. Sie sind teamfähig, flexibel, haben Freude an Ihrem Beruf und arbeiten gerne selbständig. Zudem sind Sie eine gepflegte und frontorientierte Persönlichkeit, welche über ein hohes Qualitätsbewusstsein sowie unternehmerisches Denken verfügt.

Wir bieten Ihnen 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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

Füelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unseren

MISTER WONG am Bahnhofplatz in Zürich

suchen wir per sofort eine/n

Geschäftsführer-Assistent/-in

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ und die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie stellen die Qualität des Angebots sicher, garantieren für die systemgerechte Umsetzung der Rezepturen, führen die asiatischen Mitarbeitenden mit klarer Linie und Fingerspitzengefühl und behalten die Übersicht. Sie sind kompetenter Ansprechpartner für unsere Gäste und erledigen administrative und organisatorische Arbeiten.

Sie wohnen in Zürich, bringen einen guten Rucksack an Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie mit und haben selbst an der „Front“ mitgearbeitet (Bedingung). Sie haben gute Kommunikationsfähigkeiten und schätzen ein gut organisiertes und durchdachtes systemgastronomisches Konzept, das Ihnen gute Karrierechancen bietet.

Wichtig für den Erfolg dieser Aufgabe ist zudem Ihre Auffassung von **hervorragender Gastronomie, von herzlicher Gastfreundschaft und von konstruktiver Führung**. Diese Erfolgsfaktoren zeichnen auch Ihren neuen Arbeitgeber aus.

Erkennen Sie sich wieder? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, bitte schriftlich oder via e-mail:

Restaurant MISTER WONG, Herr Camille Derron, Steinvorstadt 1a, 4051 Basel
wong.basel@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch

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

Saas Fee / Wallis

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

verantwortungsbewussten, kreativen Jungkoch m/w – Commis de cuisine

motivierten **Servicemitarbeiter m/w**
für den Speisesaal der Hausgäste
(Frühstück- und Abendservice)

Hilfskräfte für Küche und Zimmer/Lingerie

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

Sie lieben es, selbständig zu arbeiten und haben Freude, wahre Gastfreundschaft zu pflegen. – Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen!

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: welcomes@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch

SCHLOSS
BRANDIS



Sind Sie Gastgeber/In aus Leidenschaft mit einer Gastronomieerfahrung auf hohem Niveau?

Wir suchen für das aussergewöhnliche

Restaurant Schloss Brandis in Maienfeld

in der Bündner Herrschaft ein

Pächterpaar

Mit Ihrem unternehmerischen Denken und Handeln führen Sie ab dem Jahr 2011 das gepflegte Restaurant mit seinem sehr guten Ruf und motivierten Team weiter.

Angaben zum Betrieb:

Rittersaal	80 Plätze
Saal	140 Plätze
Turmstube	35 Plätze
Brandisstube	40 Plätze
Brandiskeller	60 Plätze
Schlossgarten	40 Plätze

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns
über Ihre Bewerbungsunterlagen an

**Riedi – Ruffner – Theus
Treuhand- und Revisionsgesellschaft
Herr B. Steinbacher
Poststrasse 22
7002 Chur
081 258 46 46**

Hotel***
Toggenburg
Wildhaus

Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Skigebiet, suchen wir auf den kommenden Winter in Saison- oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Anfangs Pizzaiolo**
- Servicefachfrau**
- HOFA**
- Zimmermädchen**

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Am, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071/ 998 50 10

4428-2360

Hotel Wellenberg – Ihr Zuhause
in Zürich

Wir suchen für unser gepflegtes First Class ****Hotel Wellenberg mit 45 Zimmern in der Altstadt von Zürich gelegen, per sofort oder n.V. eine(n)

Réceptionist(in)

Sie sind eine jüngere Persönlichkeit mit Réceptionserfahrung und fühlen sich in einem kleinen Team wohl. Sie sind gepflegt, kommunikationsfreudig und gerne bereit, zusätzliche Verantwortung zu übernehmen. Sprachen D/E/F. Sie überzeugen an der Réception mit Ihrer positiven Ausstrahlung und haben Freude im Umgang mit unserer anspruchsvollen Kundschaft.

- > Fidelio-Grundkenntnisse
- > Microsoft-Office -Anwender Kenntnisse

Eine spannende Herausforderung und ein junges Team erwarten Sie. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung und stehe Ihnen bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

HOTEL WELLENBERG****
Ina Groth, Front Office Manager
Niederdorfstrasse 10
8001 Zürich

ina@hotel-wellenberg.ch
www.hotel-wellenberg.ch

4448-2388

BEST WESTERN
HOTEL BAHNHOF
TERMINUS

Das BEST WESTERN Hotel Bahnhof-Terminus ist DAS gemütliche 3*** Familienhotel im Herzen von Davos, nur wenige Gehschritte vom Bahnhof, Stadtzentrum und vom Ski- und Wanderparadies Jakobshorn entfernt. Unsere 53 gemütlichen Zimmer, die gesellige Bar und unsere drei Restaurants – die Veltlinerstube, das Chinarestaurant «Zum Goldenen Drachen» sowie das Fonduestübli – laden unsere internationalen Gäste zum Genießen und Entspannen ein.

Werden Sie jetzt Teil unseres jungen und dynamischen BEST Western TEAMS! Für die kommende Wintersaison 2009/2010 haben wir noch folgende Stellen offen:

Chef Entremetier
(mit entsprechender Erfahrung auf diesem Posten)

**Commis de Cuisine
Kochpraktikant
Chinesische Cook**

BEST WESTERN Hotel Bahnhof-Terminus
Rolf Sutter, Vizedirektor
Talstrasse 3
7270 Davos Platz
Telefon 081 414 97 97
E-Mail: rolf@bahnhof-terminus.ch

4428-2370

BERGGASTHAUS
MÄNNLICHEN

Familiäres Berggasthaus mit 1200 Sitzplätzen im Ski- und Wandergebiet

Männlichen-Kleine Scheidegg

Zur Verstärkung unseres motivierten Küchen-Teams haben wir auf die kommende Wintersaison noch folgende Stelle zu besetzen:

Jungkoch (m/w) 100%

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische uns, saisonale Küche. Ihr Beruf bietet Ihnen viel Freude und Sie sind gerne ein Teil unseres motivierten Teams.

Erste Eindrücke erhalten Sie unter www.maennlichen.ch. Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Familie Kaufmann
Berggasthaus Männlichen
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 10 68
Fax 033 853 35 32
E-Mail: berggasthaus@maennlichen.ch
www.maennlichen.ch

4418-2385

Marché International, ein selbständiger Unternehmensbereich der Mövenpick Gruppe, bietet mit drei verschiedenen Konzepten, dem Marché® Frischekonzept, dem klassischen Mövenpick Restaurant und dem Cindy's Diner Konzept sowie der Marché® Natur Bäckerei und verschiedenen Borkonzepten ein qualitativ hochwertiges Gesamtangebot.



Wir suchen für die Region AG/LU einen

**Abteilungsleiter Marché®
mit Aufstiegsmöglichkeit**

Ihre Aufgaben:

- Unterstützung des Geschäftsführers in allen Bereichen
- Verantwortlich für die Erreichung der finanziellen Ergebnisse Ihrer Abteilung
- Motivieren und unterstützen Ihre Mitarbeiter
- Vorbild in Bezug auf Gästebetreuung und Qualitätsverständnis

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Kochausbildung
- Erste Führungserfahrungen
- Hohe Affinität für frische und hochwertige Produkte
- Flexibilität und Mobilität

Wir bieten Ihnen:

- Ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Leistungsorientierter Lohn
- Internes Förder- und Weiterbildungsprogramm

Wenn wir Sie jetzt neugierig gemacht haben, dann senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Marché Würenlos
Markus Jäger
Autobahnrestaurant A1
5436 Würenlos
markus.jaeger@marche-int.com

MARCHÉ INTERNATIONAL



4398-2362

Beatenberg

Beatenberg, hoch über dem Thunersee gelegen mit einmaligem Panoramablick nicht nur auf Eiger, Mönch & Jungfrau sucht Sie per 04.01.2010 oder nach Vereinbarung als

MitarbeiterIn Tourismusbüro (ca. 60%)

In unserem kleinen, feinen Team haben Sie die Möglichkeit, vielseitige Aufgaben anzupacken. Zu Ihren Tätigkeiten gehören:

- Information unserer Gäste
- Bearbeiten von Anfragen über das Reservationssystem ‚Deskline‘
- Koordination von Veranstaltungen und Gästeprogramm
- Bei Interesse und Eignung weitere Aufgaben und Projekte in den Bereichen Angebotsentwicklung, Stammgästemarketing, Anlässe, Broschüren und Web-Präsenz
- Wochenendeinsatz ca. einmal pro Monat

Sie bringen Erfahrung aus ähnlicher Tätigkeit mit, sprechen D, E, F, kennen Beatenberg, haben eine kaufmännische Ausbildung und Freude am Gästekontakt.

Weitere Auskünfte gibt gerne Christian Rieder (Geschäftsführer) oder die bisherige Stelleninhaberin Sarah Christener unter Tel. 033 841 18 18.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis zum 10. November an christian.rieder@beatenberg.ch oder an Beatenberg Tourismus, Christian Rieder, Postfach 162, 3803 Beatenberg.

4418-2365

*** hotel ENGIADINA

Das einzigartige hotel



Suchen Sie Ihren Traumjob im Engadin?

Für unser einzigartiges Hotel und Restaurant Engiadina suchen wir ab ca. 10. Dezember 09 erfahrene, fröhliche Persönlichkeiten. Wir sind ein junges, ehrgeiziges Team und bieten Ihnen eine neue Herausforderung als:

**Servicefachgestellter(r)
Betriebsassistent(in)**

Anforderungen: abgeschlossene Beruflehre in der Gastronomie; 2-3 Jahre Erfahrung im Service; Deutsch als Muttersprache. Anforderungen: Betriebsassistent: zusätzliche Erfahrung im Réceptionsbereich, Tagesabrechnungen, admin. Arbeiten, Bestellungen usw. Wir bieten Ihnen eine angenehme Arbeitsatmosphäre, gute Arbeitsbedingungen und nach Vereinbarung Saison- oder Jahresstelle. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail!

Ladina Barbüda-Giston | Hotel ENGIADINA
Rablüzza 152 | CH- 7550 Scuol | info@hotel-engiadina.ch



Mehr Informationen www.hotel-engiadina.ch und per Telefon.

4428-2360

KURSAAL BERN

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

Für unser Modern Chinese Restaurant Yü (13 Gault Millau Punkte) suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef Yü (m/w)

Wir richten uns an eine motivierte, organisationsstarke und sehr kreative Persönlichkeit mit mehrjähriger Erfahrung in der chinesischen Küche. Zielstrebigkeit, Durchsetzungsvermögen und Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus. Für die Zusammenarbeit mit einem internationalen Team bringen Sie dank ihrer hohen Sozialkompetenz und guten Sprachkenntnissen (E/D) die idealen Voraussetzungen mit.

Wenn Sie grosses Leisten möchten, so bieten wir Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet mit der Möglichkeit sich weiter zu entwickeln. Zusammen mit einem kleineren Team zelebrieren Sie die hohe Kunst der klassisch-modernen chinesischen Esskultur mit neuer kulinarischer Kunst aus dem Wok.

Haben wir Sie begeistert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kursaal Bern
z.Hd. Alexandra Münger, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel: 031 339 52 10, e-mail: alexandra.muenger@kursaal-bern.ch

ERMITAGE-GOLF

Im Chalet-Stil präsentiert sich unser Hotel oberhalb von Gstaad mit 78 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants («Ermitage-Stube», «Table d'hôtes», «Fondue-Spycher»), Piano-Bar und der grosszügige Wellnessbereich (2000m² mit Solbad und Saunapark) sind Teile eines grosszügigen und vielfältigen Angebotes für den Individualgast.

Das Küchenteam unter Peter Dosot freut sich auf Ihre tatkräftige Unterstützung für die kommende Wintersaison, um unsere Gäste mit kulinarischen Höhepunkten zu begeistern. Wenn «Leistung mit Herz» Ihre Überzeugung ist, dann sind Sie genau unser/e neue/r

- Chef Garde Manger
- Chef Saucier
- Commis Pâtissier
- Commis de cuisine

Kochen ist für Sie Leidenschaft und eine neue Aufgabe packen Sie mit Einsatzwillen und Kreativität an? Die anspruchsvolle Küche spornt Sie zu Spitzenleistungen und neuen Kreationen an. Sie fühlen sich in einer Wintersportregion wohl und freuen sich auf eine neue Herausforderung. Teamgeist und aussergewöhnliche Leistungen gehören in der Ermitage-Golf-Familie zur Tagesordnung! Die freien Tage geniessen Sie gerne in der Natur? Dann haben Sie Ihren neuen Wirkungskreis gefunden...

Mehr erfahren Sie unter www.yourgstaad.ch und www.ermitage-gstaad.ch.

Ihrer Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto sehen wir mit Interesse entgegen!

WELLNESS- & SPA-HOTEL
ERMITAGE-GOLF
3778 Gstaad-Schönried
Tel. 033 748 60 60, Fax 033 748 60 67
ermitagegolf@ermitage-gstaad.ch
www.ermitage-gstaad.ch

GSTAAD SCHÖNRIED PRIVATE SELECTION HOTELS

4428-2367

4448-2388

hoteljob.ch

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association



**Le changement
commence ici!**

www.hoteljob.ch

Maintenant

aussi en français.

**La plate-forme emplois pour l'hôtellerie,
la gastronomie et le tourisme.**

Novatrice, moderne et fonctionnelle.

**Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail
deviennent plus conviviales.**

New Challenge

Hotel + Gastro Personalvermittlung

Suchen Sie eine neue Herausforderung oder ganz einfach einen Tapetenwechsel?

Bei meinen Kunden im Raum Zürich, Frauenfeld, Graubünden und im Wallis stehen Möglichkeiten offen:

Chef de Service

BankettkoordinatorIn

(Offertwesen, Koordination, Durchführung; junges dynamisches Business-Umfeld)

Fachfrau Hauswirtschaft

(Erfahrung in der Ausbildung von Lernenden)

Hauswirtschaftsleiterin (Wallis)

Chef de Réception D,E,F (ZH & Wallis)

RéceptionistIn D,E,F (Wallis)

Küchenverantwortlicher kl. Team (Wallis)

Sous-chef's (ZH und Wallis)

Chef de Partie

(Erfahrung & Freude an der Ausbildung von Lernenden)

Commis de cuisine

Bäcker (Wallis)

Servicefachmann/frau

(Erfahrung & Freude an der Ausbildung von Lernenden)

Möchten Sie mehr über Ihre Chancen erfahren? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf. Detailinfos finden Sie auf www.newchallenge.ch

New Challenge, Gabriela Weber, Seestrasse 160, 8002 Zürich, Tel. 044 201 24 66

Schloss Wartegg steht für Qualität und Nachhaltigkeit. Unser Betrieb im historischen Landschaftspark mit Bio-Garten umfasst 25 Zimmer mit 44 Betten, das à-la-carte-Restaurant mit Terrasse und einen Bankettsaal mit bis zu 70 Plätzen. Unsere gepflegte Küche verbindet Genussqualität mit der Bio-Knospe, auf sehr hohem handwerklichen Niveau.

Wir suchen ab sofort:

eine(n) freundliche(n), flexible(n), deutschsprachige(n) Servicemitarbeiter/in 80-100%

Sie sind mind. 28 Jahre alt, verfügen über eine solide Ausbildung und einige Jahre Berufserfahrung in gleicher Position. Sie sind Neuem gegenüber offen, lernfähig und bringen mit Freude Ihre Erfahrung ein. Und Sie arbeiten gerne auf kollegialer Basis in einem Team.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto.

Christoph Minjnen, Leiter Hotel & Kultur
Schloss Wartegg, von Blarer Weg 1, 9404 Rorschacherberg
Telefon 071 858 62 62, schlosswartegg.ch, wartegg.ch

hotel · restaurant · kultur

SCHLOSS WARTEGG
9404 Rorschacherberg



Villa Sassa
HOTEL & RESTAURANT · WILSONS & S.A.



Die Hotels Villa Principe Leopoldo und Villa Sassa suchen ab sofort und für unbefristete Zeit

SALES MITARBEITER/IN

Anforderungsprofil:

- Berufserfahrung in der Hotellerie und im Sales Bereich
- Alter zwischen 25 und 45 Jahren
- Muttersprache Deutsch; Schweizerdeutsch- und Französischkenntnisse
- Englisch- und Italienischkenntnisse von Vorteil
- Kenntnisse der wichtigsten interpersonellen und telefonischen Kommunikationstechniken, Fähigkeit, Dienstleistungen und Angebote an den Kunden zu bringen
- Verkaufsorientiert, kontaktfreudig, geht im aktiven Zuhören und überzeugungsfähig, resultatorientiert, flexibel
- An selbständiges Arbeiten gewöhnt, aber auch teamfähig
- Reisebereitschaft in der Schweiz und in Deutschland
- Bereitschaft während Messen ab und zu an Wochenenden zu arbeiten

Man bietet:

- Junges und spannendes Arbeitsumfeld
- Dynamisches und erfahrenes Team
- Wohnsitz und Arbeitsplatz: Deutschschweiz oder Tessin
- Arbeitsbeginn nach Absprache – wenn möglich ab Dezember 2009.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto und Zeugnisse an:

TESSAL SA

Via Tesserete 10 • CH-6900 Lugano
z. Hd. Frau Silvia Redemagni • Director of Sales & Marketing*
T +41 (0)91 911 41 11 • F +41 (0)91 922 05 45
brigitte.ladonisi@villasassa.ch • www.villasassa.ch

* Es werden nur diejenigen Bewerber/innen kontaktiert, welche dem Anforderungsprofil entsprechen. Wir garantieren Ihnen vollste Diskretion.

BAHNHOF RESTAURANTS BASEL



Für unseren lebhaften Betrieb im Bahnhof Basel SBB suchen wir per 1. November 2009 oder nach Vereinbarung einen

Jungkoch (m/w)

Sie (20-25 Jahre alt) verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Lehre und möchten Ihre Fähigkeiten an einem vielseitigen und anspruchsvollen Arbeitsort anwenden. Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

BERCHTOLD GASTRONOMIE AG
Herr Nicolas Ott
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel
www.bahnhofrestaurants.ch



Wir sind ein Landbeizli mit gutbürgerlicher Schweizer Küche und saisonalen Gerichten.

Unsere Gerichte werden täglich frisch zubereitet.

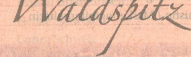
Gesucht Koch m/w 100% per sofort oder nach Vereinbarung.

Anforderungen:
Abgeschlossene Berufslehre, präzises Arbeiten, Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit.

Wir bieten:
Gute Entlohnung, 3 Wo. Sommerferien, mind. 1 Sonntag pro Mt. frei.

Bewerbung an:
Restaurant Sommerhaus
Hauptstrasse 44, Postfach 552
6281 Hochdorf
Tel. 041 910 99 00
www.sommerhaus-hochdorf.ch

BERGGASTHAUS



Das Berggasthaus Waldspitz liegt auf 1900 m ü. M. an sonneriger Lage oberhalb von Grindelwald. Die herrliche Aussicht auf die höchsten Gipfel im Berner Oberland erfreuen Naturfreunde aus dem In- und Ausland.

Das Berggasthaus ist während der Wintersaison nur per Ski, Schlitten oder zu Fuss erreichbar.

Um unsere Gäste zu verwöhnen, suchen wir per Mitte Dezember 2009 Mitarbeiter für Wintersaison zu 80-100%

- Alleinkoch m/w

von Vorteil mit abgeschlossener Berufslehre zum Koch mit Erfahrung

- Servicemitarbeiterin

mit Freude an der Arbeit sind Sie in einem kleinen Team die strahlende Gastgeberin.

Um diese spannende Herausforderung wahrzunehmen, ist Freude am Wintersport Voraussetzung. Wenn Ihr Interesse geweckt haben und Sie gerne an einem ausserordentlichen Ort arbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier bis am 8. November 2009 an:

Berggasthaus Waldspitz
Gehlos GmbH
Herr Ruedi Oswald, Postfach 583, 3818 Grindelwald
033 853 18 61
www.waldspitz.ch

Für die Neueröffnung eines sehr schönen, italienischen Restaurants, mitten in der Stadt Zürich, suchen wir noch folgende Mitarbeitende per Anfang Dezember 2009:

Küche:

Sous-Chef

(italienische Herkunft sowie Erfahrung in der italienischen Gastronomie ist Voraussetzung)

Service-Bar:

Service-Angestellte/r

(italienische Herkunft und Kenntnis der italienischen Gastronomie ist Voraussetzung)

Bar-Mitarbeiter/innen

Der Betrieb bietet eine italienische Küche zu fairen Preisen, umfasst ca. 50 Sitzplätze im Restaurant und 50 weitere an der Bar und ist an allen Wochentagen geöffnet.

Sie besitzen eine abgeschlossene Ausbildung und haben bereits einige Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln können. Sie sprechen sehr gut Deutsch und sind zwischen 23 und 40 Jahre alt. Sie sind teamfähig, offen für Neues und belastbar. Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto per Post an:

Herr Giuseppe Arcamone oder Herrn Fabio Mancini, Oberdorfstrasse 2, 8001 Zürich oder per Mail (PDF/A-Format) an: langolozh@gmail.com

Wir freuen uns auf Sie!

Achtung: Unterlagen und Bewerbungen werden nicht zurückgesendet. Evtl. Absagen erfolgen per E-Mail.

Jungkoch / Pizzaiolo

Wir suchen für die «neue» Chesa in Chur eine(n) Köchin / Koch und einen Pizzaiolo. Sie sind zwischen 25 – 35 Jahre alt, haben eine abgeschlossene Lehre als Koch/Pizzaiolo. Sie sind begeistert vom Beruf und der italienischen Küche, sprechen fließend deutsch und vorteilweise italienisch. Sie haben eine ruhige und saubere Arbeitsweise, sind pflichtbewusst und vor allem sind Sie ein Teamplayer.

Wenn Sie diese Anforderungen erfüllen, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto bis am 30.10.2009 an **Albula Gastro z. Hd. Oliver Schulthess, Grabenstrasse 41, 7000 Chur** oder an info@chesa-chur.ch

chesa
restaurant pizzeria
Grabenstrasse 41 7000 Chur
Tel. 081 252 10 49 chesa-chur.ch



People everywhere will appreciate your talent.

Mövenpick of Switzerland ist eine Marke von Nestlé Super Premium, eine operative Geschäftseinheit der Nestlé Group, und entwickelt und vermarktet Super Premium Ice Cream.

Für unsere Ice Cream Gallery in Zürich suchen wir per Februar 2010 den/die qualitäts- und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit als

Geschäftsführer/in

Die Ice Cream Gallery ist unser „Flaggschiff“ in Zürich, welches wir im Januar 2010 am Zürcher Bellevue in neuem Kleid eröffnen werden. Als Geschäftsführer/in sind Sie direkt verantwortlich für den Gesamt-Erfolg der Ice Cream Gallery. Die Gästebetreuung sowie die operative Führung (Frontarbeit, Personalwesen, Materialwirtschaft, Rechnungswesen usw.) gehören zu Ihrem Aufgabenbereich.

Was wir erwarten:

- Sie bringen eine höhere Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie und entsprechende Berufserfahrung in der Führung eines Gastronomiebetriebes und eines Teams mit
- Sie sind frontorientiert und lieben den Umgang mit den Gästen
- Sie sind teamfähig und ein guter Kommunikator/Motivator und agieren als Vorbild
- Sie zeigen eine hohe Einsatzbereitschaft, sind flexibel und behalten auch in hektischen Zeiten Ruhe und Übersicht

- Sie sind selbständig, zuverlässig und verantwortungsbewusst
- Sie haben Erfahrung im Bereich der Administration und sind sicher im Umgang mit MS Office (und ev. SAP)
- Sie sind stilischer und haben ein gepflegtes Auftreten
- Sie sprechen Deutsch und haben Englisch Kenntnisse

Was wir bieten:

- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Ein motiviertes und dynamisches Team
- Eine starke Marke und ein modernes Boutique Konzept

Mehr über Mövenpick unter: www.moevenpick-icecream.com

Wenn Sie Ihre Fähigkeiten in einem dynamischen Team einbringen und zum Erfolg der Geschäftseinheit beitragen wollen und Sie zudem gerne Super Premium Ice Cream geniessen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung. Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Unterlagen einschliesslich Arbeitszeugnisse und eines aktuellen Fotos an die untenstehende Adresse.

Gerne beantworten wir Ihre Fragen; kontaktieren Sie uns unter 058 123 66 00.

Nestlé Suisse SA
Mövenpick Ice Cream
Zürcherstrasse 61
8800 Thalwil

Good Food, Good Life



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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistent (Praktikum)	Region Oberwallis	J6526
Betriebsleiter mit Erfahrung (m)	Region Graubünden	J6544
Betriebsassistent (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6673
Restaurantleiter/in 100%	Region Zürich/ Schaffhausen	J6737
Geschäftsführer w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J6742
Betriebsassistentin	Region Oberwallis	J6831

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager m/w	Region Graubünden	J6542
Verkauf-Service	Region Bern	J6734
Sales & Marketing Manager (m/w)	Region Graubünden	J6748
Rezeptionistin / Marketingmitarbeiterin	Region Oberwallis	J6835

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktionssekretärin	Region Ostschweiz	J6995

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptions-Praktikant	Region Oberwallis	J6527
SPA RéceptionistIn	Region Bern	J6536
Réception und Reservation w/m	Region Bern	J6665
Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J6674
Chef de Réception m/w	Region Bern	J6698
RéceptionistIn	Region Graubünden	J6716
Night Auditor (w/m)	Region Bern	J6725
Allrounder Réception / Etage	Region Bern	J6744
Night Auditor (m) Tournant	Region Graubünden	J6758
Réceptionist/in	Region Graubünden	J6759
Rezeptionistin / Frontoffice	Region Zentralschweiz	J6778
Portier / Ablöse Nachtportier	Region Graubünden	J6780
Rezeptions-Praktikant-In	Region Graubünden	J6786
Hotelfachfrau	Region Oberwallis	J6807
Rezeptionist/in	Region Ostschweiz	J6839
1. Rezeptionist/In	Region Ostschweiz	J6855
Nachtportier	Region Graubünden	J6859

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Teammember Reservation	Region Zürich/ Schaffhausen	J6765

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte(r)	Region Bern	J6512
Service-Artisten	Region Graubünden	J6552
Duty Manager / Direktionsassistent	Region Zentralschweiz	J6553
USA - F&B Manager	International	J6667
Chef de Service (m/w)	Region Oberwallis	J6717

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie (m/w)	Region Graubünden	J6561
Sous Chef	Region Bern	J6664
USA - Küchenchef	International	J6666
Koch/Köchin	Region Graubünden	J6669
Jungkoch	Region Graubünden	J6677
Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J6681
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J6684
Pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J6688
Köchin	Region Zürich/ Schaffhausen	J6691
Koch	Region Graubünden	J6694
Chef de partie Tournant m/w	Region Bern	J6700
Sous - Chef m/w	Region Bern	J6701
Chef de partie m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J6705
Asiatischer Küchenchef	Region Bern	J6706
Japanischer Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J6707
Chef de Partie	Region Oberwallis	J6718
Koch / Köchin	Region Bern	J6719
Commis de cuisine (w/m)	Region Bern	J6720
Jungkoch m/w	Tessin	J6726
Koch m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J6728
Jungkoch (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6732
Tournant Koch	Region Graubünden	J6738

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Garde-manger/Jungkoch	Region Mittelland (SO,AG)	J6739
Chef Saucier (m/w)	Region Graubünden	J6747
koch-künstler - jungkoch	Region Graubünden	J6752
Pizzaiolo	Region Graubünden	J6753
Chef de Partie / Sous Chef	Region Graubünden	J6756
Hausbursche / Küchenhilfe	Region Graubünden	J6757
Chef de cuisine / Bankett	Region Zürich/ Schaffhausen	J6760
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J6762
Chef de partie Pâtisserie	Region Zürich/ Schaffhausen	J6763
Chef de partie Tournant m/w	Region Bern	J6767
Chef de partie Gardemanger (m/w)	Region Graubünden	J6769
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J6772
Küchenschef	Region Zentralschweiz	J6773
Koch / Köchin (Tagesbetrieb)	Region Graubünden	J6781
Pâtissier m/w	Region Graubünden	J6782
Commis de cuisine m/w	Region Graubünden	J6783
Chef de Partie m/w	Region Graubünden	J6784
Koch / Köchin / Commis de Cuisine	Region Graubünden	J6787
Koch / Köchin/Chef de partie	Region Graubünden	J6788
Commis de Cuisine m/w	Region Oberwallis	J6797
Frühstückskoch/ Köchin	Region Oberwallis	J6798
Chef de Partie / Sous Chef	Region Graubünden	J6800
Commis de Cuisine m/w	Region Graubünden	J6802
Koch	Region Oberwallis	J6805
Koch	Region Oberwallis	J6809
Küche	Region Graubünden	J6810
Jungkoch (Tagesbetrieb)	Region Graubünden	J6813
Koch / Chef de partie m/w	Region Graubünden	J6814
Jungkoch / Commis de cuisine m/w	Region Graubünden	J6816
Koch/Pizzaiolo	Region Graubünden	J6821
Koch	Region Ostschweiz	J6823
Chef de Partie Gardemanger m/w	Region Graubünden	J6824
Hilfskoch m/w	Region Graubünden	J6826
Koch Tournant m/w	Region Graubünden	J6827
Chef pâtissier m/w	Region Oberwallis	J6832
Sous-chef	Region Oberwallis	J6833
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J6842
Küchenschef	Region Graubünden	J6854
Chef de Partie m/w	Region Graubünden	J6856

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang m/w	Region Graubünden	J6547
USA - Chef de Service, Restaurantleiter	International	J6668
Service-mitarbeiter(in)	Region Graubünden	J6670
Serviceangestellte/	Region Zürich/ Schaffhausen	J6675
Kellner	Region Zürich/ Schaffhausen	J6676
Servicefachangestellte, w/m	Region Oberwallis	J6678
Service-mitarbeiterin	Region Oberwallis	J6679
Serviertochter	Region Oberwallis	J6680
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J6682
Chef de rang	Region Oberwallis	J6683
Commis de rang	Region Oberwallis	J6685
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	J6686
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J6687
Team Member Restaurant	Region Zürich/ Schaffhausen	J6690
Kellnerin	Region Zürich/ Schaffhausen	J6692
Kellnerin	Region Bern	J6693
Bankett Operator (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J6697
Assistentin/Assistent	Region Bern	J6699
ServicefachmitarbeiterIn	Region Bern	J6702
Service-Praktikant(in)	Region Graubünden	J6704
Fachkraft Service	International	J6708
Fachkraft Service	International	J6709
Commis de rang (f/m)	Region Graubünden	J6713
RestaurantleiterIn	Region Graubünden	J6715
Kellner (m/w)	Region Bern	J6721
Hotelfachmann/frau	Tessin	J6727
Service-mitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J6729
Serviceangestellte	Region Ostschweiz	J6730
Serviceangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J6733
AllrounderIn/Verkauf/Service	Region Bern	J6735
Betriebsassistentin / Anfangskader	Region Zürich/ Schaffhausen	J6740
Service-mitarbeiter m/w	Region Waadt/ Unterwallis	J6741
Service-mitarbeiterIn	Region Graubünden	J6745
Stv. Chef de Service (m/w)	Region Ostschweiz	J6751
Servicefach - Mitarbeiterinnen	Region Graubünden	J6754
Service-mitarbeiterin / Restaurationsfachfrau/mann	Region Graubünden	J6755
Service-mitarbeiter/in Bankett	Region Zürich/ Schaffhausen	J6764

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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gastgeberin Hotelrestaurant Service & Lounge - Bar	Region Bern	16766
Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise)	International	16770
2. Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise liner)	International	16771
Serviceangestellte	Region Oberwallis	16775
Serviceangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	16776
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	16777
Serviceangestellter (m)	Region Graubünden	16779
Praktikant-in (Service)	Region Graubünden	16785
Servicefachkraft w/m	Region Graubünden	16791
Serviceangestellter (m/w)	Region Graubünden	16792
Chef de Rang (w/m)	Region Graubünden	16793
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	16796
Frühstückservice	Region Oberwallis	16803
Serviceangestellte	Region Oberwallis	16804
Serviceangestellte/er	Region Oberwallis	16806
Restaurantsfachfrau/-mann	Region Oberwallis	16808
Restaurantsfachfrau	Region Graubünden	16815
Servicefachangestellter/in	Region Graubünden	16818
Serviceangestellte	Region Graubünden	16820
Serviceangestellte/r	Region Graubünden	16822
Saalkellner mit Inkasso	Region Graubünden	16825
Restaurantsfachfrau/-mann	Region Graubünden	16828
Servicefachkraft	Region Ostschweiz	16829
Chefin de rang	Region Graubünden	16830
Chef de rang m/w	Region Oberwallis	16834
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	16840
Serviceangestellte	Region Zentralschweiz	16841
Serviceangestellte	Region Graubünden	16843
Commis de Rang (w/m)	Region Oberwallis	16844
Servicefachangestellter	Region Zürich/ Schaffhausen	16845
Service mit Inkasso	Region Graubünden	16847
Serviceangestellte	Region Oberwallis	16849
Serviceangestellter/in	Region Bern	16850
Serviceangestellte	Region Graubünden	16852
Serviceangestellter/in	Region Ostschweiz	16857
Chef de Rang m/w	Region Graubünden	16858
Servicefachfrau/Servicefachmann	Region Zentralschweiz	16862
Chef de Service	Region Zentralschweiz	16863

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barchef/in (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	16516
Commis de Bar (w)	Region Bern	16540
Seminarverantwortliche (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	16672
Barmitarbeiter/in	Region Graubünden	16714
Barmaid	Region Zürich/ Schaffhausen	16743
Barmaid	Region Oberwallis	16774
Barmaid	Region Graubünden	16801
Allrounder	Region Bern	16848
Serviceangestellte mit Bar-Ablöse	Region Bern	16851
Barmaid in Piano Bar	Region Oberwallis	16853
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	16861

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiterin Hauswirtschaft	Region Bern	16538
Gouvernante	Region Graubünden	16548
Etagenfrau	Region Zentralschweiz	16558
Allrounder/in Buffet / Zimmer	Region Graubünden	16671
Doorman	Region Zürich/ Schaffhausen	16689
Zimmermädchen (m/w)	Region Bern	16703
Hausdamen-Assistentin	Region Graubünden	16712
Bellman	Region Bern	16723
Zimmerfrau	Region Zürich/ Schaffhausen	16761
Gouvernante / Hausdame	Region Oberwallis	16794
Zimmermädchen	Region Oberwallis	16795
Hauswirtschaftlerin	Region Graubünden	16819
Zimmermädchen/Tournante	Region Bern	16846

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
med. Masseur m/w	Region Graubünden	16522
dipl. Masseuse	Region Oberwallis	16525
Praktikant (m/w) Wellness	Region Bern	16724
Masseur	Region Oberwallis	16837
Kosmetikerin	Region Oberwallis	16838
Masseur m/w	Region Graubünden	16860

Kinder/ Jugendbetreuung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kinderbetreuerin	Region Graubünden	16746
Kindergärtnerin	Region Oberwallis	16836

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant Hotelfach (m/w)	Region Bern	16722
Management Trainée Hotel (m)	Region Graubünden	16749
Servicepraktikant (m/w)	Region Graubünden	16750
Service-Praktikant(in)	Region Graubünden	16768
Lehrstelle Hotelfachfrau	Region Graubünden	16789
Ausbildung zum Koch	Region Graubünden	16790
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	15419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	15422
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	15291
Praktikant/in Service	Region Graubünden	15290
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	15425
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	15427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	15423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	15426
Restaurantsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	15421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	15424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	15337

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Aushilfsstelle (Verkauf)	Region Graubünden	16521
Portier / Chasseur	Region Bern	16539
Facility- Servicekoordinator/in	Region Zürich/ Schaffhausen	16710
Voiturier, Doorman	Region Zürich/ Schaffhausen	16731

Technik / Hauswart

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Portier / Etage	Region Zentralschweiz	16557
Officemitarbeiter, Rückwertiger Dienst	Region Zürich/ Schaffhausen	16562
Allrounder (Office / Technik)	Region Bern	16817

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B656	Back Office	37	CH	per sofort	D F E
B503	Bar	23	DE	per sofort	D E
B92	Betriebsleiteras./Chef de Service/Steve. Chef de Service/Steve. Restaurantleiter	28	CH	per sofort	D F E S
B627	Chef de Service/Restaurantleiter	29	KS	per sofort	AL
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	AT	per sofort	D E
B51	Diverse Möglichkeiten	52	CH	per sofort	D F E
B636	Geschäftsführer / Betriebsleiter	42	DE	per sofort	D F E
B613	Geschäftsleitung, Food & Beverage	29	CH	per sofort	D F E
B286	Gouvernante	26	CH	per sofort	
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F E
B662	Housekeeping		PT	per sofort	F E E PT
B637	Jungkoch	25	CH	per sofort	
B450	Kinderanimatör, Kinderskilehrer, Privatlehrer, Pflegehelfer SRK	48	CH	per sofort	D F E
B614	Koch	56	CH	per sofort	D F E
B664	Küchenchef / Sous Chef	37	FR	per sofort	D F
B624	Kuechenchef, Koch, Alleinkoch	49	CH	per sofort	D E
B588	Marketing, Project Manager, Sales	24	CH	per sofort	D F E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	DE	per sofort	D E
B542	Réception	21	CH	per sofort	D E
B670	Receptionistin	27	DE	per sofort	D E
B482	Reservationsmitarbeiter, Direktion, Réception, Buero, Marketing..	34	IT	per sofort	D F E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B196	Service	37	SK	per sofort	D E SK
B354	Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	23	D	per sofort	D F E TR
B525	Service, Küche, Wellness, Reception,	17	A	per sofort	D E
B673	Zimmermädchen/Lingerie/Allrounderin	27	SK	per sofort	D

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

HOTEL ELITE

ART DECO HOTEL BIEL/BIENNE

Das HOTEL ELITE ist ein ****Businesshotel im Zentrum der Uhren- und Kommunikationsstadt Biel und gilt seit über 75 Jahren als das führende Haus am Platz. Mit 67 Zimmern und 7 Juniorsuiten, einem Bankett- und Seminarbereich bis zu 250 Personen, der Trend-Bar «Baramundo» und dem eleganten «Brasserie-Restaurant Elite» bieten wir unseren Gästen ein sehr umfangreiches Angebot.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams mit 5 Mitarbeitern suchen wir per Mitte Dezember 2009 oder nach Übereinkunft eine(n)

2. Chef de Réception

der/die mit Herz und Seele Gastgeber(in) ist und den Kontakt zu unseren internationalen Gästen schätzt. Zudem verfügen Sie über eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung und bringen schon einiges an Erfahrung im Bereich Empfang und Gästebetreuung mit. Auch sind gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch Voraussetzung, um diese Stelle mit Erfolg zu meistern.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse oder rufen für weitere Informationen einfach an.

Hotel Elite, z.Hd. Theres Hugi
Bahnhofstrasse 14, 2501 Biel/Bienne
Telefon 032 328 77 20
theres.hugi@hotelelite.ch <http://www.hotelelite.ch>

3818 Grindelwald
im Zentrum direkt neben
Bergbahn First

Wir suchen auf kommende Wintersaison, Eintritt Mitte Dezember 2009, in heimeliges Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft

jungen, dynamischen

Koch, Commis de cuisine
mit abgeschlossener Berufslehre

Es freut sich auf Ihre Bewerbung:
Annegret Gruber-Abegglen
Tel. 033 853 42 42
Fax 033 853 42 88
E-Mail: altepost@grindelwald.ch
www.altepost-grindelwald.ch

Stellenvermittlungen



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



www.hotelcareer.fr



www.horesto.ch

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

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

Suisse romande

Mercure

Transmission du savoir et attention au client : la passion de nos collaborateurs au service de la tradition et de l'innovation.

Nous recherchons dès maintenant :

- 1 serveur (h/f) avec apprentissage terminé, 1-2 ans d'expérience et connaissances d'allemand, français, et éventuellement anglais.
- 1 réceptionniste (h/f) avec apprentissage terminé, 1-2 ans d'expérience et connaissances d'allemand, français et anglais en écrit et orale.

En rejoignant Mercure, marque du Groupe Accor, vous bénéficierez d'avantages

- Un travail varié avec une clientèle internationale
- Des formations régulières
- Et tous les avantages d'un groupe mondial

Merci d'envoyer votre candidature (Lettre de motivation et CV avec photo) à :

MERCURE HOTEL PLAZA BIEL
Sabine Feldges
Neumarktstrasse 40 - 2502 Biel / Bienne
E-mail : HR166-g@accor.com
Téléphone : 0041 32 328 88 88
Fax : 0041 32 328 68 69

Consultez toutes nos offres
sur www.accor.com



eJobHôtel.ch

1er portail de recrutement...

extras-events

temporaires saisons

fixes, plan de carrière

dans l'hôtellerie en Suisse romande

- Assistant(e) Sales & Marketing
- Réceptionniste 4-5* h/f
- F&B Outlet Manager h/f

Autres postes et inscriptions sur...

www.ejobhotel.ch

Anzeigenschluss
verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr **hotel revue**

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: hotellerie.suisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédacteur en chef: Elisabeth Hombeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Monika Hausammann, Patricia Nobis Wynn

E-Mail: insetate@htr.ch / www.hoteljob.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)
- Stellenausschreibungen / 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.–

Termin:

Ausgabe / Échéance	Nr. 44/2009	Nr. 45/2009	Nr. 46/2009	Nr. 47/2009
– Erscheint	29.10.2009	5.11.2009	12.11.2009	19.11.2009
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr 26.10.2009	2.11.2009	9.11.2009	16.11.2009

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

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMF 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.