

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 23

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

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: 02.02.2026

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

PROFI

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

GESAMT-AUFLAGE
40.000

Nr. 23 · 6. Juni 2013

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG ··· DIREKTION/KADERSTELLEN ··· DEUTSCHE SCHWEIZ ··· SUISSE ROMANDE
SVIZZERA ITALIANA ··· INTERNATIONAL ··· STELLENGESUCHE ··· IMMOBILIEN



MEHRWERT PRAKTIKUM

Ein gut organisiertes Praktikum birgt sowohl für den Studierenden als auch für das Unternehmen zahlreiche Vorteile. Für das Unternehmen ist es sogar imagefördernd, Praktikanten zu beschäftigen. Es zeigt, dass es diesem Arbeitgeber wichtig ist, in die Nachwuchsförderung zu investieren.

Der Gewinn für Unternehmen

Studierende, die ein Praktikum absolvieren, können die bereits in der Schule gesammelten theoretischen Vorkenntnisse, die dem aktuellen Stand der akademischen Diskussion entsprechen, in die berufliche Praxis und damit in das Unternehmen einbringen. Dieses Wissen, verbunden mit einer neuen Sicht auf bestehende Arbeitsabläufe, können diese manchmal sogar verbessern. Zudem bieten Praktikanten eine flexible Arbeitsunterstützung, die gerade für saisonal abhängige Betriebe von Vorteil ist. Sie verstärken die personellen Ressourcen und stehen für einen definierten Zeitraum als Vollzeitkraft zur Verfügung. Unter Umständen auch bei der Lösung eines konkreten Projektvorhabens mit neuen und zeitgemässen Ideen. Auch als Instrument zur Rekrutierung von Fachkräften sind Praktika nicht zu unterschätzen und der Betrieb kann sich als attraktiver Arbeitgeber positionieren. Geeignete Nachwuchskräfte können in einem Praktikum frühzeitig erkannt und an das Unternehmen gebunden werden. Auf diese Weise lassen sich sowohl die Kosten für Neueinstellungen reduzieren als auch das Risiko, falsche Bewerber einzustellen, minimieren.



Sandra Benz
Verantwortliche Marketing &
Kommunikation
Hotelfachschule Thun - www.hfthun.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Die Praxis sollte das
Ergebnis des Nachdenkens sein,
nicht umgekehrt»

Hermann Hesse

AGENDA

18. JUNI

«Das Arbeitsgesetz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, im Hotel St. Gotthard, in Zürich www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

19.-20. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus - Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

27. JUNI

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Mont Cervin, in Zermatt www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

31. AUGUST

«Methodik-/Didaktikkurs», vom Schweizer Kochverband, im Ausbildungszentrum Liestal www.hotelgastrounion.ch

3. SEPTEMBER

«Microsoft Office 2010 kompakt», vom Berufsverband Hotel-Administration - Management, im Richemont-Kompetenzzentrum, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

7. SEPTEMBER

«Ladies first», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Luzern www.hotelgastrounion.ch



Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich im Gastgewerbe über 13.000 Berufsunfälle. Die Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken. Dazu kommen hohe Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden. Deshalb gibt «Profil» jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

Notbeleuchtung, Handlampen, Notausgangsleuchten usw.

Gefährdung:

- Bei Stromausfall keine Notbeleuchtung

Mögliche Massnahmen:

- Periodisch alle Notlampen durch Simulationen Stromunterbruchs auf richtige Funktion hin überprüfen (mindestens 1-2 Lux).
- Lampenkörper der netzunabhängigen Notbeleuchtung kennzeichnen, Programmierschalterstellung periodisch überprüfen
- Defekte Batterien oder Akkus ersetzen (Lebensdauer und Standort beachten)

Die Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall - kein Zufall». Herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

NUTZEN SIE DIE KÜNDIGUNG AUCH ALS CHANCE

Der Küchenchef sucht eine neue Herausforderung und hat gekündigt. Nutzen Sie als Gastronom die Gelegenheit, um vor und während der Suche nach einem Nachfolger die richtigen Fragen zu stellen.

Wenn der Küchenchef kündigt, ist das sicher nicht einfach. Denn Gäste und Team haben sich ja auf seine Küche eingestellt. Bevor Sie die Stelle neu ausschreiben, sollten Sie sich folgende Gedanken machen:

- Wie erfolgreich läuft der Betrieb zurzeit? Falls es schlecht geht, sollten Sie sich die Frage nach einer allfälligen Konzeptänderung stellen. Das geht natürlich sehr weit, evtl. benötigen Sie Beratung von Außen. Sicher sollten Sie keinen Schnellschuss machen und gut abklären, welche Konkurrenz sie schon haben und ob ein neues Konzept wirklich zu Ihnen, Ihrem Restaurant und Ihren Gästen passt.
- Wenig sinnvoll ist es aber, einfach einen neuen Küchenchef zu suchen und aufgrund seiner Qualifikation das Konzept zu ändern. Denn es bringt beispielsweise nichts, wenn Sie einen japanischen Koch einstellen und in der Nähe schon drei Sushibars existieren.
- Schreiben Sie in die Bewerbung, welche Küche bzw. welchen Küchenchef sie wünschen. Sie sollten nichts dem Zufall überlassen.
- Wenn Sie wissen, was Sie wollen, können Sie sich auch überlegen, ob Sie allenfalls den geeigneten Küchenchef schon kennen und diese Person direkt anfragen. Sie können sich viel Zeit und Kosten sparen.

120 BEWERBUNGEN – WAS NUN?

- Legen Sie die Bewerbungen in drei Stapeln ab. Einen für die, die gar nicht in Frage kommen,

einen für jene, die Sie sich vorstellen können, und einen für jene, die Sie unbedingt wollen.

- Laden Sie aus dem letzten Stapel drei, vier Personen ein. Falls sie sich bei Ihnen telefonisch melden, nehmen Sie sich Zeit für das Gespräch. Denn es ist eine erste Chance für Sie zu erfahren, ob die Person wirklich zu Ihrem Team und Ihrem Konzept passt.
- Sie können die Bewerber natürlich auch direkt telefonisch kontaktieren und so schon in Erfahrung bringen.
- Bleiben Sie während des ganzen Gesprächs freundlich, auch wenn Sie schon zu Beginn merken, dass Ihr Gegenüber die falsche Person für Ihren Betrieb ist.
- Aus den Fragen des Bewerbers können Sie auch viele Schlüsse für sich ziehen, über sein Engagement, sein Wissen, seine Eignung usw.
- Stellen Sie unbedingt alle kritischen Fragen oder äußern Ihre Bedenken, um allfällige Zweifel auszuräumen oder zu bestätigen.
- Zum Schluss des Gesprächs sollten Sie vereinbaren, wie es weitergeht. Wie lang ist die Bedenkzeit? Wer meldet sich bei wem?

Mario Gsell

DAS BEWERBUNGSGESPRÄCH

- So wie sich die Bewerber auf das Gespräch vorbereiten, müssen auch Sie als Chef sich vorbereiten. Was wollen Sie wissen? Wo haben Sie aufgrund des Bewerbungsschreibens Bedenken, die es abzuklären gilt? Welchen Lohn wollen oder können Sie zahlen.
- Bleiben Sie während des ganzen Gesprächs freundlich, auch wenn Sie schon zu Beginn merken, dass Ihr Gegenüber die falsche Person für Ihren Betrieb ist.
- Aus den Fragen des Bewerbers können Sie auch viele Schlüsse für sich ziehen, über sein Engagement, sein Wissen, seine Eignung usw.
- Stellen Sie unbedingt alle kritischen Fragen oder äußern Ihre Bedenken, um allfällige Zweifel auszuräumen oder zu bestätigen.
- Zum Schluss des Gesprächs sollten Sie vereinbaren, wie es weitergeht. Wie lang ist die Bedenkzeit? Wer meldet sich bei wem?

BUCH TIPP

FORDERN, BETREIBEN KLÄGEN

Der neue Beobachter-Ratgeber führt in leicht verständlicher Sprache durch das Schuld betreibungs- und Konkursrecht. Das Handbuch zeigt Unternehmen, wie sie das Verlustrisiko vom ersten Geschäfts kontakt an eindämmen können und wie sie Schritt für Schritt vorgehen müssen, wenn ein Kunde die Rechnung nicht bezahlt. Wie erfahre ich, ob ein Kunde vertrauens würdig ist? Wie kläre ich die Zahlungsfähigkeit ab? Welche Sicherheiten kann ich in einen Vertrag einbauen? Der Ratgeber enthält wertvolle praktische Ratschläge, wie sich Firmen vor und nach Vertrags abschluss absichern können. Kann der Kunde nicht bezahlen, soll man ihn dann betreiben oder gegen ihn klagen? Das Handbuch macht auf die Kosten und Risiken der verschiedenen Verfahren aufmerksam. So können Gläubiger abschätzen, ob sich der Gang auf das Betreibungsamt oder zum Richter überhaupt lohnt. Das Buch hilft bei der Anmeldung der Forderungen im Konkurs und weist auf die Rechte in einem Insolvenzverfahren hin. Mit zahlreichen Mustern für Briefe, Klagen, mit Tarifen, nützlichen Adressen und Links.



«So kommen Sie zu Ihrem Geld»
Beobachter-Ratgeber von Michael Krampf
ISBN 978-3-85569-338-2
CHF 46.80

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar
GASTROSUISSE

Der Barkurs
Coolie Drinks heiss geliebt.

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 22.04.13, Start Sommer: 26.08.13,
Start Herbst: 15.11.13

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 1111 www.gastrosuisse.ch

25396-9985

Das Intensivseminar
GASTROSUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompatzes Weinwissen für GastroProfis

Termine: Berufsprüfung
Level 2: 25.04. Frühling, 13.02.13, Start Herbst:
20.09.13 Level 3: Start Frühling: 26.03.13,
Start Herbst: 22.10.13

Weitere Informationen
GastroSuisse Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 1111 www.gastrosuisse.ch

25096-9557

Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE "GASTRONOMIE ZEITUNG"

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130

Postfach

3001 Bern

www.hotelieriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern

www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue

Monbijoustrasse 130

3001 Bern

www.htr.ch

Hotellerie "Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27

6006 Luzern

www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König

Philippe Bitzer

Michael Gollong

REDAKTION

Barbara König

Tel. 031 370 42 39

Mario Gsell

Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch

redaktion@immodprofil.ch

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa

Tel. 031 370 42 42

angela.direnzo@htr.ch

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 48

nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

via Hotellerie "Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa

Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch

inserate@immodprofil.ch

PREISE**Stellenanzeigen****Millimeter-Tarif**

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

Kaderrubrik Stellen

s/w CHF 2.05

4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)

Luka Beluhan

Ursula Erni-Leupi

grafalu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Aus- und Weiterbildung**Millimeter-Tarif**

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen**Millimeter-Tarif**

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch / immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immodprofil.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)

Luka Beluhan

Ursula Erni-Leupi

grafalu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie "Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben von
28.6., 9.8., 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Herrschafftssitz mit Restaurationsbetrieb

Wir suchen für unseren wunderschön renovierten, historischen Herrschafftssitz mit Restaurationsbetrieb im Berner Oberland auf Juli 2014 eine Pächterin/einen Pächter. Das markante Haus liegt zentrumnah in einer grösseren Ortschaft und steht unter Denkmalschutz. Es vereint neben dem Restaurant zwei öffentliche Säle sowie weitere Mieterinnen und Mieter, vornehmlich aus dem Dienstleistungssektor, unter seinem Dach.

Sie verfügen über einen einwandfreien Leistungsabschluss in der Gastronomie. Betriebswirtschaftliches Denken ist Ihnen nicht fremd, und Sie schätzen die Herausforderung, etwas Neues aufzubauen. Mit Ihrem gewinnenden Auftreten und Ihrem Engagement sorgen Sie dafür, dass sich Jung und Alt im Restaurant heimisch fühlen. Gemeinsam mit Ihrem Team sorgen Sie für eine innovative Küche und vermarkten auch die beiden zugehörigen Säle. Das Ambiente der Säle eignet sich optimal für Bankette, Firmen-, Familien- und Vereinsanlässe sowie kulturelle Aktivitäten.

Das Restaurant verfügt über diverse Räumlichkeiten:

- Bistro und Bar: 40 Plätze
- Gewölbekeller: 36 Plätze
- Stüberl: 30 Plätze
- Saal im 1. Stock: bis 40 Plätze
- Dachsaal: bis 100 Plätze
- Gartenterrasse: 40 Plätze

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihren Steckbrief und ein erstes Grobkonzept bis 30. Juni 2013 unter Chiffre 26997-10093 an hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Nach einem ersten Auswahlverfahren erfolgt die Zweiseitegabe mit detailliertem Konzept sowie dem Businessplan bis Ende September 2013. Die Wahl der neuen Pächterin/des neuen Pächters für unseren Herrschafftssitz erfolgt im November 2013.

Führendes, bekanntes First Class Hotel – Top CH-Resort Destination

Anspruchsvolle internationale Kundenschaft von A-Z verwöhnen, betriebswirtschaftliche Aspekte im Auge behalten, umsichtig und vorausschauend Angebote planen, hohe Qualität sicherstellen sowie attraktives Präsentieren kulinarischer Köstlichkeiten sind die Schwerpunkte! In einer lebendigen professionellen Umgebung, Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management, werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen!

In einem anerkannten First Class-Großbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungspraxis gesammelt. Diese wertvollen Erfahrungen in einem namhaften Hotelbetrieb mit hervorragenden Gästebewertungen umzusetzen sehen Sie gleichermaßen als Chance und Herausforderung. Im Gegenzug dürfen Sie exzellente Anstellungsbedingungen, eine unternehmerisch geprägte Aufgabe und entsprechende Wertschätzung erwarten.

Küchenchef/in – Executive Chef/in

zur Führung einer 15-20-köpfigen Brigade inkl. zwei junge Sous-chefs

Weitere Highlights der attraktiven Stelle: Direktbericht an den General Manager, Mitglied des Kaders, selbstverständliche permanente, ganzjährige Anstellung trotz saisonaler Charakter und kurze Entscheidungswege. Küchenrendite, Organisation, Hygiene und Technik sind auf Top-Niveau. Ideale Voraussetzungen für Chef de Cuisinier oder erfahremem starken Sous-chef mit entsprechenden Leistungsabschreben auf dem Sprung zum Executive Chef.

Es erwarten Sie das ganze Spektrum aus à la carte-Restaurant, Seminar- und Gruppengeschäft sowie internationales Publikum. Der Eintrittstermin, z.B. im Sommer oder Herbst, wird flexibel gehandhabt. - Mental starke Head-Chefs mit dem Augen für Detail informieren wir gerne in einem persönlichen, vertraulichen Gespräch! Für den Erstkontakt am besten vorab CV/Foto online senden oder anrufen. Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

26997-10093

Per 1. September 2013 oder nach Vereinbarung suche ich für 2 gegenüberliegende Garni-Hotels mit 40 Zimmern, Zentrum Luzern, Gäste-Segment Einzelreisende, einen

Aide du Patron, m/w

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie, sind ca. 35 Jahre jung, D/E/F sprechend, berufserfahren, belastbar, führungssicher, frontorientiert, flexibel, kreativ und haben Erfahrung im Umgang mit Online-Marketing/Reservationskanälen. Als mein Stellvertreter sind Sie verantwortlich für die Führung und Leitung der Betriebe während meiner Abwesenheit.

Ihr Ziel zur Selbstständigkeit über Pacht kann ermöglicht werden.

Senden Sie Ihre Bewerbung per E-Mail an roland.wismer@baslertor.ch oder per Post.

SUMMER POOL ★★ HOTEL
BASLERTOR
LUZERN • DOWN TOWN

GUEST HOUSE
RÖSLI
LUZERN • DOWN TOWN
AT THE SUMMER POOL HOTEL BASLERTOR

Hotel Baslertor · Pfistergasse 17 · CH-6003 Luzern · Tel. 041 249 22 22
www.baslertor.ch · info@baslertor.ch

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Koch oder Köchin

Was Sie mitbringen:
Sie lieben Ihren Beruf, Sie arbeiten gerne mit Menschen zusammen. Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und haben einige Jahre Berufserfahrung.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, evtl. Kost und Logis im Hause.

Weitere Auskünfte unter www.bergeregg.ch
Ansprechperson: Sandra Rubli

Hotel Passhöhe Ibergeregg
8843 Oberberg
Telefon 041 811 20 49

27024-10107

PAUL SCHERRER INSTITUT



Das Paul Scherrer Institut PSI ist mit 1500 Mitarbeitenden das grösste Forschungszentrum für Natur- und Ingenieurwissenschaften in der Schweiz. Wir betreiben Spitzforschung in den Bereichen Materie und Material, Mensch und Gesundheit sowie Energie und Umwelt. Durch Grundlagen- und angewandte Forschung arbeiten wir an nachhaltigen Lösungen für zentrale Fragen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft.

Für die Gruppe Planung und Produktion unserer Gastronomiebetriebe suchen wir eine/n

Köchin/Koch – Chef de Partie Tournant

Ihre Aufgaben

- Produktion und Fertigung im Bereich der kalten und warmen Küche (Abendverpflegung, Gardemanger und dem warmen Buffet «Frontküche»)
- Kontrolle des Wareneingangs nach Hygieneplan
- Kommunikation und Koordination mit dem Sous-Chef betreffend Gesamtbetrieb
- Fachgerechtes und sorgfältiges Abräumen der Lebensmittel
- Bewirtschaftung und Kontrolle der Küchenkübler und -lager nach Hygieneplan
- Mitarbeiter bei der Führung und Instruktion der Küchenmitarbeiter
- Reinigungsarbeiten nach Hygieneplan
- Mitarbeiter bei Banketten und Events an Abenden sowie Wochenenden
- Mitarbeiter bei der Ausbildung unserer Lernenden

Ihr Profil

Als gelernte/r Koch/Köchin EFZ mit einigen Jahren Berufserfahrung verfügen Sie über versierte Fachkenntnisse und sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung. Sie arbeiten selbstständig sowie effizient, sind begeistert von Ihrem Beruf und haben hohe Qualitätsansprüche. Außerdem zeigen Sie sehr grosse Einsatzbereitschaft, sind motiviert, kommunikativ sowie äusserst teamfähig. Als zuverlässige und verantwortungsbewusste Persönlichkeit sind Sie gerne in einem eingespielten Team tätig und haben Freude daran, unsere Gäste mit neuen Ideen kulinarisch zu verwöhnen.

Was wir Ihnen bieten

Es erwarten Sie ein vielseitiges Arbeitsumfeld, das Ihnen die Möglichkeit bietet, Ihr Fachwissen zu erweitern und Sie gerne in Ihrer Weiterentwicklung fördert. Ihr Arbeitstag an der Frontküche oder in der Abendverpflegung dauert im Turnus entweder von 06.15 bis 15.15 Uhr oder von 11.00 bis 20.30 Uhr.

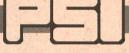
Für fachliche Auskünfte wenden Sie sich bitte an Christian Wandres, Tel. +41 56 310 20 55.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung für die Stelle als Koch/Chef Tournant mit der Kennziffer 9171-03 unter www.psi.ch/pa/offenstellen/0592-2.

Paul Scherrer Institut
Personalmanagement, Sandra Lopo, 5232 Villigen PSI, Schweiz, www.psi.ch

27020-10105

PAUL SCHERRER INSTITUT



Das Paul Scherrer Institut PSI ist mit 1500 Mitarbeitenden das grösste Forschungszentrum für Natur- und Ingenieurwissenschaften in der Schweiz. Wir betreiben Spitzforschung in den Bereichen Materie und Material, Mensch und Gesundheit sowie Energie und Umwelt. Durch Grundlagen- und angewandte Forschung arbeiten wir an nachhaltigen Lösungen für zentrale Fragen aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft.

Für die Gruppe Planung und Produktion unserer Gastronomiebetriebe suchen wir eine/n

Jungkoch/Jungköchin

Ihre Aufgaben

- Produktion und Fertigung im Bereich der kalten und warmen Küche (Abendverpflegung, Gardemanger und dem warmen Buffet «Frontküche»)
- Aktive Mithilfe an der Frontküche (Produktion und Fertigung) sowie im Mittagesservice nach Absprache
- Fachgerechtes und sorgfältiges Abräumen der Lebensmittel
- Bewirtschaftung und Kontrolle der Küchenkübler und -lager nach Hygieneplan
- Reinigungsarbeiten nach Hygieneplan
- Mithilfe bei Banketten und Events an Abenden sowie Wochenenden

Ihr Profil

Als gelernte/r Koch/Köchin EFZ mit Berufserfahrung sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung. Sie arbeiten selbstständig sowie effizient, sind begeistert von Ihrem Beruf und haben hohe Qualitätsansprüche. Außerdem zeigen Sie grosse Einsatzbereitschaft, sind motiviert, kommunikativ sowie sehr teamfähig. Als zuverlässige und verantwortungsbewusste Persönlichkeit sind Sie gerne in einem eingespielten Team tätig und haben Freude daran, nach einer Einarbeitungszeit unsere Gäste mit neuen Ideen kulinarisch zu verwöhnen.

Was wir Ihnen bieten

Es erwarten Sie ein vielseitiges Arbeitsumfeld, das Ihnen die Möglichkeit bietet, Ihr Fachwissen zu erweitern und Sie gerne in Ihrer Weiterentwicklung fördert. Ihr Arbeitstag an der Frontküche oder in der Abendverpflegung dauert im Turnus entweder von 06.15 bis 15.15 Uhr oder von 11.00 bis 20.30 Uhr.

Für fachliche Auskünfte wenden Sie sich bitte an Christian Wandres, Tel. +41 56 310 20 55.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung für die Stelle als Jungkoch/Jungköchin mit der Kennziffer 9171-02 unter www.psi.ch/pa/offenstellen/0591-13.

Paul Scherrer Institut
Personalmanagement, Sandra Lopo, 5232 Villigen PSI, Schweiz, www.psi.ch

Neuartiges
Gastronomiekonzept sucht
aufgestellte Mitarbeiter im
Voll- und Teilzeitpensum



Für unser neuartiges Gastronomiekonzept suchen wir ab 10. Juni 2013 professionelle Mitarbeiter in Service, Bar und Produktion.

Bist Du zwischen 18 und 40 Jahre jung, motiviert, magst Menschen, hast schon Erfahrung im Service oder an der Bar sammeln können, und Du bist ein Teamplayer? Dann sende uns Deine Bewerbung mit CV und Zeugnissen, wie auch mit einem Foto, bitte per Mail an thomas@andermatt.ch

Wir freuen uns, Dich vielleicht schon bald in Zürich willkommen zu heißen. Weitere Infos unter 079 501 30 66, Thomas Andermatt

KULM HOTEL ST. MORITZ

GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA



Das KULM HOTEL ST. MORITZ und das GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA gehören seit über 150 Jahren zu den bedeutendsten Hotels der Alpen. Durch ihre hohen Standards und ihre idealen Lagen in einer der schönsten Regionen der Schweiz sorgen sie für unvergleichliche Erholung. Die herzhafte Art und die professionelle Einstellung unserer Mitarbeiter ist unsere Devise, um die hohen Ansprüche unserer Gäste zu erfüllen.

Für die Ergänzung unserer Verkaufs- & Marketingabteilung suchen wir per 1. August 2013 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n

Sales Manager (m/w)

Ausführliche Informationen zu dieser Stelle finden Sie auf unserer Webseite: www.kulm.com oder www.kronenhof.com

Sind Sie bereit für diese interessante Aufgabe?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an
Grand Hotel Kronenhof
Frau Monika Kamm
7504 Pontresina bzw. an
bewerbung@kronenhof.com



27036-10106

27033-10103

GRAFIKER(IN)

Sie verstärken das Marketing-Grafikteam und gestalten selbständig Broschüren, Anleitungen, Flyer, Inserate und Werbebanner. Durch Ihre kreative Art bringen Sie das «gewisse Etwas» ins Layout und sorgen dafür, dass unsere Kommunikationsinstrumente den hohen Qualitätsansprüchen stets gerecht werden. Die Druckvorlagen inkl. Datenaufbereitung erstellen Sie auf dem PC. Sie sind gut organisiert, terminfest und bewahren auch in hektischen Momenten den Überblick.

Wir suchen genau Sie, wenn Sie...

- eine Lehre als Grafiker/in, Polygraf/in o. Ä. mitbringen
- Berufserfahrung auf Agentur- oder Kundenseite haben
- Kreativität und Abwechslung im Job schätzen
- die Adobe CS6-Programme InDesign, Photoshop und Illustrator gewandt einsetzen
- über gute Englischkenntnisse verfügen

Das dürfen Sie erwarten...

- Unterstützung durch ein offenes, lösungsorientiertes Team
- persönliche Entwicklung am Puls zukunftsweisender Technologien
- internationale Projekte und Spielraum für eigenverantwortliches Arbeiten
- kurze Entscheidungswege und eine direkte Kommunikation
- gute Anbindung an die ÖV / einen Parkplatz in der Tiefgarage

**DAS KANN NUR
EIN INSERAT.**

**20%
RABATT
COUPON**



6 54201 23 2354 3



3.25
CHF/KG



Nur ein Inserat schafft es, dass Sie wichtige Informationen jederzeit im Blick haben.

Dieses Inserat macht Werbung für Werbung in Zeitungen und Zeitschriften. Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für junge Kreative aus. Dabei siegte auch diese Arbeit – kreiert wurde sie von Serife Günyar, Werbeagentur cR Werbeagentur AG bsw. www.Das-kann-nur-ein-inserat.ch



SCHWEIZER MEDIEN

MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA



Das 5-Sterne-Superior-Haus **GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA** gehört zu den bedeutendsten Alpenhotels des 19. Jahrhunderts. Die 112 luxuriösen Suiten und Zimmer sowie die imposante Wellnessanlage laden unsere Gäste zur Erholung und Entspannung ein. Kulinarisch werden unsere Gäste im schönsten neubarocken Grand Restaurant der Alpen sowie im Gourmet-Restaurant Kronenstübli verwöhnt.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. August 2013 oder nach Vereinbarung in Jahresanstellung eine/n

Front Office Manager (m/w)

Ausführliche Informationen zu dieser Stelle finden Sie auf unserer Webseite: www.kronenhof.com

Sind Sie bereit für diese interessante Aufgabe?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an
Grand Hotel Kronenhof
Frau Monika Kamm

7504 Pontresina bzw. an
bewerbung@kronenhof.com

SWISS DELUXE HOTELS

27034-1014

HOTEL ELITE

ART DECO HOTEL BIEL/BIENNE

Das Hotel Elite ist ein ****Businesshotel im Zentrum der Uhren- und Kommunikationsstadt Biel und gilt seit 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 Barandino und dem Brasserie-Restaurant Elite bieten wir unseren Gästen ein sehr umfangreiches Angebot.

Zur Vervollständigung unseres Küchenteams und als Stellvertreter des Küchenchefs suchen wir per Mitte August 2013 oder nach Übereinkunft einen fachlich ausgewiesenen

Sous-Chef (m/w)

der/die mit Herz und Seele Koch ist und den Umgang mit den verschiedenen Lebensmitteln kennt und schätzt. Sie sind eine zuverlässige und teamorientierte Persönlichkeit mit Führungs-Erfahrung.

Sie haben bereits einige Jahre Erfahrung in führenden Häusern gesammelt. Zudem macht es Ihnen Spaß, junge Leute zu föhren und zu motivieren. Sie arbeiten selbstständig und verantwortungsbewusst, sprechen Deutsch und/oder Französisch und sind ein ausgesprochener Teamplayer.

Wenn ja, dann freut sich Rémy Fischer, Vizedirektor, auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie für weitere Informationen einfach an.

À bientôt in Biel/Bienne

Art Déco Hotel Elite
Bahnhofstrasse 14, 2501 Biel/Bienne
remy.fischer@hotelelite.ch / 032 328 7777
<http://www.hotelelite.ch>



Réceptionist/in

Sorell Hotel Aarauerhof
Bahnhofplatz 2, 5001 Aarau

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.sorellhotels.com oder www.zfv.ch



27034-1014

STELLENGESUCHE

Gesucht nach Vereinbarung, vorzugsweise in der Zentralschweiz, Stelle als

CONCIERGE

(20% bis 100%, auch Nacht oder Privat)

Ich biete: HF-Abschluss, CH/49/D/E/F, flexibel, belastbar, entsprechende Umgangsformen. Freue mich auf Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 27006-10098 an hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

27006-10098



Leiter/in Gastronomie LUKS



Ein gutes Essen weckt Lebensfreude! Die Gastronomie leistet einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten und zur Zufriedenheit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Am Standort Luzern verwöhnen wir im cook and serve Verfahren täglich rund 650 Patientinnen und Patienten und bedienen 1300 Gäste in unserem topmodernen Restaurant "feingut". Am Standort Sursee betreiben wir eine gepflegte cook and chill Küche für rund 300 Patienten und Patientinnen sowie 300 Mitarbeitende an den Spitäler Sursee und Wolhusen.

Per 1. September 2013 oder nach Vereinbarung ist die anspruchsvolle und interessante Funktion "Leitung Gastronomie" neu zu besetzen.

Als Leiter/in Gastronomie LUKS

- führen Sie die Gastronomiebetriebe des Luzerner Kantonsspitals und sind für die Weiterentwicklung verantwortlich
- sorgen Sie für eine optimale, auf die Bedürfnisse der Patienten, Mitarbeiter und Besucher ausgerichtete Organisation der Produktion, der Speisenverteilung und des Services
- gestalten Sie die künftige Ausrichtung Patienten und Mitarbeiter gastronomie federführend mit
- pflegen Sie die strategischen Kontakte zu den Lieferanten
- stellen Sie die Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems der Gastronomiebetriebe sicher
- Sind Sie verantwortlich für einen kostenoptimalen Betrieb und die Einhaltung der Budgetvorgaben

Luzerner Kantonsspital
HR Abteilung
Spitalstrasse
CH-6000 Luzern 16

Tel. +41 (0)41 205 11 11
Fax +41 (0)41 205 44 11
www.luks.ch

Anforderungen

- Sie haben eine Grundausbildung im Gastgewerbe, idealerweise als Koch/Diätköch
- Sie verfügen über einen Abschluss als Hotelier einer schweizerisch akkreditierten Hotelfachschule oder haben eine adäquate Ausbildung
- Sie weisen eine mehrjährige erfolgreiche Erfahrung in der Führung grosser Gastronomiebetriebe vor, vorzugsweise in der Gemeinschaftsgastronomie
- Sie sind innovativ, kreativ und handeln kundenorientiert
- Sie pflegen einen kooperativen Führungsstil und legen Wert auf eine Kultur der gegenseitigen Wertschätzung und des Vertrauens

Wir bieten

- eine interessante Aufgabe mit Gestaltungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- hohe Selbständigkeit und Eigenverantwortung
- gute Anstellungsbedingungen und geregelte Arbeitszeit

Kontakt

Beat Furrer, Leiter Oekonomie LUKS, 041 205 43 04

Bewerbungsvorlagen

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte unter Angabe der Kennziffer 55022 an das Luzerner Kantonsspital, HR Abteilung, CH-6000 Luzern 16.

27029-10109

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus



JETZT
BUCHEN

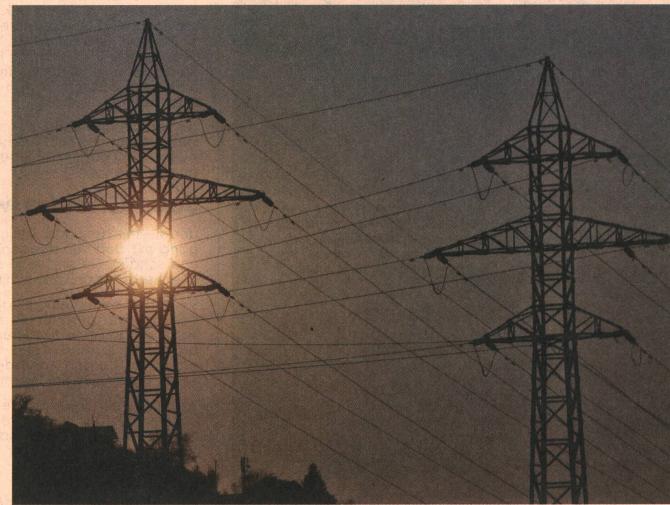
SPINACH CIVIC VOICES

Kann man positive Energie sparen?

Bewusst leben macht glücklich: wwf.ch/gluecks-experiment



DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME



KEYSTONE

GEWINNCHANCE: CO₂-ABGABE

Auf jeden Liter Heizöl, auf jede kWh Erdgas zahlt das Hotel automatisch die CO₂-Abgabe. Diese Abgabe macht heute ca. 10% der Öl- oder Gasrechnung aus und wird bis ins Jahr 2020 auf bis zu 30% ansteigen. So beträgt die Abgabe bei einem Kauf von 50.000 Liter Heizöl heute 4.775 Franken. Im Jahr 2020 wird sich die Abgabe voraussichtlich auf 15.917 Franken erhöhen. Der Preis des an sich schon teuren Heizöls oder Erdgases wird zusätzlich massiv erhöht.

Massnahmen im Hotel Marriott, Zürich

Die Abgabelastung muss nicht hingenommen werden; die Schweizer Hotels können sich von dieser Abgabe befreien lassen, wenn sie sich im Gegenzug auf Energiesparziele festlegen. Jedes Hotel mit einer fossilen Heizung im Keller sollte eine Befreiung prüfen – eine Win-win-Situation für die Umwelt und das eigene Portemonnaie. Und zusätzlich ein Imagegewinn, den man vermarkten kann: Die Gäste sollen wissen, dass sie in einem Hotel übernachten, das etwas für die Umwelt tut.

Das Hotel Marriott in Zürich hat sich sehr früh für Energieeffizienzmassnahmen entschieden und ist dazu schon 1995 der Energiegruppe «Kongresshotels» der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW) beigetreten. Zusammen mit der Energie-Agentur und einem Ingenieurbüro wurde das Hotel energetisch untersucht und ein Massnahmenplan zur Umsetzung erarbeitet. Nur wirtschaftliche Massnahmen wurden in die Zielsetzung eingerechnet. Im «Marriott» betraf dies insbesondere die Betriebsoptimierungen mit dem Gebäudeleitsystem, die Fenstererneuerung, die Umstellung von Ölheizung auf Gasheizung, die Dachisolation sowie diverse Stromsparmassnahmen in Restaurants und Hotel wie Einbau von LED-Lampen, optimale Küchengeräte, Austausch von Umwälzpumpen, Optimierung der Aufzüge und Rolltreppen etc. Dank aller dieser Sanierungen sank zwischen den Jahren 2000 und 2013 der Stromverbrauch um 20%, der CO₂-Ausstoss gar um 30%! Schon über eine genaue, sich am realen Bedarf orientierende Steuerung des Wärme- und Kälteverbrauchs kann häufig eine grosse Menge Energie einge-

spart werden. Der Grundsatz lautet: Es soll nur so viel Energie produziert und in Umlauf gesetzt werden, wie benötigt wird. Es gilt also, Betriebszeiten und Temperaturen von Heizung, Lüftung und Klimaanlagen an den realen Bedarf anzupassen, unbedingt gleichzeitiges Heizen und Kühlen zu verhindern.

Was ist zu tun?

Interessierte Betriebe mit einem CO₂-Ausstoss von mindestens 100 Tonnen entsprechend einem Ölverbrauch von jährlich 38.000 Litern können das Gesuch zur Abgabefreiheit 2014 bis spätestens 1. Sept. 2013 beim BAFU einreichen. Die Energieagentur der Wirtschaft (EnAW) unterstützt gerne.

Lukas Herzog Kurt Petak
 Alteno AG Siemens Switzerland Ltd.
 Moderator EnAW Head Vertical Market Hospitality

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Alvaneu Dorf

zwischen Davos und Lenzerheide

Im Auftrag der Eigentümer verpachten oder verkaufen wir auf Anfang Winter 2013/14 oder nach Übereinkunft das

Hotel-Restaurant Belfort

Das von den Eigentümern im Jahr 1976 neu erbaute Restaurant wurde 1986 mit einem Hotelanbau ergänzt und befindet sich in einem sehr guten Zustand. Die jahrelange Existenz des Betriebs ist gekennzeichnet durch eine köstliche, regionale Landesküche und auserlesene Weine. Die modernen Hotelzimmer mit ihren rustikalen Elementen laden zum Entspannen ein.

Der Betrieb befindet sich in unmittelbarer Nähe zum Golfclub und Bad Alvaneu. Davos, Lenzerheide, Savognin oder Bergün erreichen Sie in 15 bis 20 Autominuten.

GILDE-Restaurant

- Familiäres, heimeliges Restaurant mit 45 Sitzplätzen
- Sonnige Aussichtsterrasse mit 50 Sitzplätzen
- Saal mit 60 Sitzplätzen
- Stübli mit 30 Sitzplätzen

★★★ Hotel (Hotelklassifizierung Gastrouisse)

- 11 komfortabel eingerichtete Doppelzimmer, alle mit DU/WC oder Bad/WC, Radio, TV, Telefon und WLAN ausgestattet, teilweise mit Balkon
 - Touristenlager mit 28 Schlafstellen
 - Sauna
 - Parkfläche im Freien für ca. 20 Autos
 - 4½-Zimmer-Wirtewohnung im DG und 3 Personalzimmer mit Aufenthaltsraum
- Für ein fachlich ausgewiesenes Wirtepaar bietet dieser Betrieb eine ausgezeichnete Existenz.

Bei Interesse senden Sie uns bitte einen kurzen Lebenslauf mit Angabe der Personalien, Berufsbildung und bisherigen Berufstätigkeit an:

Gastroconsult AG

Urban Augustin
 Alexanderstrasse 2, Postfach 708, 7002 Chur
 Telefon 081 252 36 42 | Fax 081 252 15 62
 E-Mail: urban.augustin@gastroconsult.ch
 www.gastroconsult.ch

Sehr gepflegtes, beliebtes und gut eingeführtes Hotel mit Charme im Engadin zu verkaufen

Bestens geeignet für die Führung eines familiären Betriebs, doch grosszügiger Landreserven auf 400 Betten ausbaubar.
 Preisrahmen 5 bis 6 Mio. Euro. Detaillierte Informationen auf Anfrage.

Kontakt unter Chiffre 27035-10115 an htr hotel revue,
 Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

27035-10115

Zu verkaufen oder
zu verpachten
ab 2014 oder nach Vereinbarung

Bergrestaurant Fritzenfluß

880 m ü. M., an Hauptstrasse,
 90 Sitzplätze im Erdgeschoss,
 Saal bis zu 100 Plätze und
 Sonnenterrasse 70 Plätze.
 Grosser Parkplatz und
 4½-Zimmer-Wirtewohnung.

Detaillierte Auskünfte erhalten Sie bei
 Hans und Heidi Niederhauser
 Restaurant Fritzenfluß
 4954 Wyssachen

27025-10108

A louer HOTEL BERNINA à Genève



Catégorie 3 étoiles, 77 chambres,
 idéalement situé face à la gare
 Cornavin. Mise en valeur souhaitée.

Dossier disponible sur demande au
 022/420.50.00

HESSER Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermitten – für bessere Wirtschaftlichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

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

20966-10076

3 Sterne Hotel im Schwarzwald zu verkaufen

8 Zimmer, alle mit DU/WC/Tel./Balkon, Internetzugang.
 Sehr schönes Restaurant (60 Plätze), helles freundliches Nebenzimmer (30 Plätze), Gartenterrasse mit Grillhäusern (50 Plätze). Großes Grundstück mit Liegewiese, beh. Freibad, 6 Garagen, ca. 25 Parkplätze, 2 Wohnungen mit 100 und 90 m². Besichtigung bei laufendem Betrieb möglich, Preis VB. Weitere Informationen unter:

schwarzwald-hotel@gmx.de

27018-10103

Neubau Wohn- und Appartementhäuser «Marcau» Via Marcau, 7031 Laax



Attraktive, möblierte 1- bis 2-Zi.-Studios mit idealer Anbindung ans Postautonetz, ideal als Personalwohnungen Blockmiete ab Fr. 620.–

Alle Wohnungen mit separater, voll ausgestatteter Küche und Bad, zentraler W-Lan-Anlage

Bezug: Dezember 2013

BAUMANAGEMENT
Nocasa
 www.nocasa.ch/marcau
 081 252 90 62
 info@nocasa.ch

26911-10096