

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 27

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: 02.01.2026

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

PROFIL

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

Nr. 27 · 4. Juli 2013

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



FEEDBACK UND ERMUTIGUNG NÜTZEN

Kürzlich schrieb uns ein Kandidat mitten im Rekrutierungsprozess: «Es liegt nun an mir, und ich packe diesen Job, das versichere ich Ihnen, jedoch für den Mut und die Kraft, für den Glauben an mich selber, den Sie mir gegeben haben, dafür bin ich Ihnen extrem dankbar. Das kommt von Herzen und das meine ich auch so ...». Wir waren perplex in doppelter Hinsicht: Erstens waren wir uns zu keiner Zeit bewusst, ihn über die Gebühr positiv beeinflusst zu haben und zweitens bekam er kurz danach tatsächlich den Zuschlag für die Stelle. Was war passiert: Beide Seiten hatten sich an das empfohlene Strickmuster der Feedbackkultur gehalten – jeder hielt jeden minütösen über den Fortschritt der Verhandlungen auf dem Laufenden inkl. konkreter Rückmeldungen über die Qualität der diversen Gespräche zwischen Kandidat und den Vertretern der Geschäftsleitung des potenziellen Arbeitgebers. Dass wir ihn ermutigt (ermuntert) hatten, eine grosse Herausforderung in Angriff zu nehmen, ihn für seinen hervorragenden, unternehmerisch geprägten Background lobten und ihm offen kommuniziert hatten, dass er das Zeug zum Ideal-Kandidaten hätte, war selbstverständlich.

Feedback macht stark
Erfahrungsgemäss gibt es in Sachen Feedback respektive Lob und Ermutigung noch viel Nachholbedarf. Es spielt eine wichtige Rolle beim Wissenstransfer. Die deutsche Lösungsforscherin Simone D. Wiedenhöft schreibt zur Feedbackkultur: «Wenn mehr Menschen wüssten, was sie mit ihren Worten Wunderbares be-

wirken können, würden sie so etwas häufiger aussprechen. Ich bin überzeugt davon, dass die meisten Menschen ihren Job gut machen wollen. Dazu müssen sie wissen, wann sie ihn tatsächlich gut machen und was an dem, was sie machen, überhaupt das Gute ist. Sie müssen die Chance bekommen, etwas zu verändern, wenn sie ihn vielleicht noch nicht so richtig gut machen. Klar, je nach Tätigkeit gibt's auch durch die Sache an sich eine Rückmeldung über 'gut' und 'schlecht'. Den meisten Menschen reicht das allerdings nicht – nicht umsonst steht die mangelnde Anerkennung auf der Liste der Motivationskiller ganz weit oben. Und die Anerkennung muss ich schon mit der Lupe suchen, wenn sich Vorgesetzte einfach um das Feedback drücken.» So weit einige der wichtigsten Aussagen der Diplom-Psychologin Wiedenhöft. Das leicht altdutsch klingende Wort Ermutigung ist übrigens gleichzusetzen mit Mentoring, welches auch als PersonalentwicklungsInstrument Anwendung findet. Eine erfahrene Person gibt hier ihr praktisches Wissen an eine weniger erfahrene Person weiter mit dem Resultat: Die betroffenen Persönlichkeiten trauen sich mehr zu und erreichen dadurch ambitionierte Ziele. Unterschätzen wir also nicht, was ein positives Feedback, eine Ermutigung, auslösen können.



Ansgar Schäfer
SCHÄFER & PARTNER GMBH
Dübendorf
www.schaeferpartner.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Arbeit ist meine Therapie
gegen Pessimismus»

Woody Allen

AGENDA

15.-20. JULI

«Summer Academy – English Week», von hotelleriesuisse, in der Ecole Hôtelière de Lausanne, in Lausanne
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

22.-27. JULI

«Summer Academy – French Week», von hotelleriesuisse, in der Ecole Hôtelière de Lausanne, in Lausanne
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

8.-9. AUGUST

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II»,

von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

13. AUGUST

«Learning by Doing – Modul 5», von hotelleriesuisse, Hotel Seedamm Plaza, in Pfäffikon/SZ
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. AUGUST

«Infoveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Storchen, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

31. AUG./26. OKT.

«Methodik-/Didaktikkurs I+II», vom Schweizer Kocherverband, in Ausbildungszentrum Liestal
www.hotelgastrounion.ch

3. SEPTEMBER

«WSET Level 2 Spirituosen», vom Berufsverband Restauration, in EAV, in Bern
www.hotelgastrounion.ch

7. SEPTEMBER

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

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Gastronomie,
Hotellerie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN

Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Hotelfinden! Sie haben die Wahl.



www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt.

«Profil» gibt dazu wöchentlich Tipps.

Gesundheitsgefährdung vermeiden (Teil 4)

Suchtmittel

Alkohol und andere Suchtmittel beeinträchtigen auch in kleinster Menge die Wahrnehmung und die Reaktion. Sie gehören nicht in die Backstube.

Hauterkrankungen

Die Haut, insbesondere die Hände, sind durch den Kontakt mit Backmehlen, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln einer Dauerbelastung ausgesetzt. Die regelmässige Pflege der Hände ist deshalb besonders wichtig.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

EIN NEUER CHEF KANN AUCH EINE CHANCE SEIN

Wer kennt das nicht. Das alte Team ist eingespielt und plötzlich geht der Chef de service oder der Küchenchef. Während vorher alles paletti war, stülpt der Neue alles um und stellt langjährige Mitarbeitende in Frage. – Was nun?

Veränderungen im Arbeitsalltag sind nicht jedermann's Sache. Viele arbeiten am liebsten in einem eingespielten Team, in dem jeder weiß, was Kollegen und Vorgesetzte voneinander erwarten. Doch was, wenn ein neuer Chef die Abteilung übernimmt?

ABWARTEN UND BEOBACHTEN

Ein neuer Chef ist genauso verunsichert wie Sie. Auch für ihn ist alles neu. Auch er weiß nicht, wer wie tickt und wie alles abläuft. Bevor Sie auf Ihren neuen Chef losstürmen, sollten Sie zunächst seine Arbeitsweise und seinen Kommunikationsstil beobachten. Welcher Typ ist er? Wie geht er mit der neuen Situation um? Kommt er auf Sie zu oder müssen Sie selbst einen persönlichen Termin mit ihm vereinbaren? Vorsicht: Sagen Sie ihm nicht ständig, wie (gut) es der alte Chef gemacht hat. Denn der neue Chef kann dies auch als Kritik an ihm selber verstehen, was ihn eventuell mehr verunsichert und allenfalls wütend auf Sie macht. Auf jeden Fall kann es zu Verstimmungen führen.

UNTERSTÜTZEN

Jeder neue Job ist eine Herausforderung. Stehen Sie Ihrem neuen Chef daher mit Ihrem Fachwissen und Ihrer langjähriger Erfahrung im Unternehmen mit Rat und Tat zur Seite. Passen Sie aber auf, dass Sie nicht belehrend wirken. Nutzen Sie die Chance, ihm Zusammenhänge aufzuzeigen, zum Beispiel, wie

sich die Abläufe zwischen den Abteilungen gestalten, oder ihm wichtige Beziehungsgeflechte zu erläutern, etwa mit wem sein Vorgänger ein gutes Verhältnis hatte und mit wem es Ärger gab. Der Vorgesetzte ist dankbar für jeden Hinweis. So lernt er rasch die Unternehmenskultur kennen, und das kommt allen zugute.

FLEXIBEL SEIN

Jeder Chef hat seinen eigenen Führungsstil. Seien Sie daher flexibel und offen, wenn er neue Arbeitsabläufe oder Strukturen einführt. Sträuben Sie sich nicht, denn etwas anders zu machen, muss nicht immer schlechter sein. Vielleicht kommen dadurch längst überholte Vorgehensweisen auf den Prüfstand und werden gegen innovative Methoden ausgetauscht.

ZWISCHENZEUGNIS VERLANGEN

Ein wichtiger Tipp zum Schluss: Wenn Ihr Vorgesetzter wechselt, verlangen Sie von ihm unbedingt ein Zwischenzeugnis. Das Zeugnis sichert Sie mehrfach ab:

- Falls Sie die Stelle nächstens wechseln, kann Ihr neuer Chef Sie gar nicht richtig beurteilen.
- Falls Sie sich mit dem neuen Chef nicht verstehen, ist die Gefahr gross, dass er Ihnen ein schlechtes Zeugnis ausstellt.
- Ein im Zwischenzeugnis festgehaltener Leistungsstand darf bei einem späteren Endzeugnis nicht auf den Kopf gestellt werden.

Mario Gsell

BUCHTIPP

MODERNE ARCHITEKTUR IN UNSEREN BERGEN

Wer vom Bauen in den Alpen spricht, denkt in der Regel an imitierte Chalets, von Technokraten gestaltete Bergbahnhöfe oder gesichtslose Zweitwohnungsbauten in den grossen Wintersportorten. Doch zwischen diesen alltäglichen Gebäuden finden sich auch in den Bergen immer wieder architektonische Trouvailles, die zum Teil aus der Feder bekannter Architekten stammen. Viele dieser Bauten sind Restaurants oder andere touristische Einrichtungen. Zum Beispiel das Alpenmuseum in Colombe, das Bergrestaurant Clüestall auf der Riederalp oder das Ferienhaus Rigi Scheidegg. Alle Objekte lassen sich auf spannenden Routen erwandern. Dieses Buch führt die Leserinnen und Leser auf 15 Touren zu ausgewählten Architekturobjekten in den Alpen und Voralpen der Schweiz, Süddeutschlands und dem Vorarlberg. Jede Route und jeder Bau wird mit ausführlichen Informationen sowie zahlreichen Bildern und Plänen dokumentiert und liefert so die passende Grundlage für alle wanderbegeisterten Liebhaber zeitgenössischer Architektur.



«Architektur erwandern»

Werd Verlag
von Reto Westermann und Ute Meyer
ISBN
978-3-85932-694-1
CHF 29.90

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.hotelleriesuisse.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
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

redaktion@stellenprofil.ch

redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 48

nicolette.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

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

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@immoProfil.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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp.

www.immoprofil.ch abrufbar

Abwechslungsreicher kann man sich eine Arbeit gar nicht vorstellen als die Geschäftsleitung im Büro, an der Front, bei der Mitarbeiter- und Bankettplanung und im Bestellwesen

als Betriebsassistentin

zu unterstützen. Sie bringen Erfahrung im Service und der Administration mit, lieben den Umgang mit jungen Mitarbeitern und einer bunt gemischten Gästeschär, können sich mit unserem Shoppingrestaurant im Bauernhaus und der angrenzenden Weinbar identifizieren und sind bereit, ab Mitte August nach unseren Sommerferien uns alle zu unterstützen.

Sonntag und Montag frei.

Ursi Gisler erzählt Ihnen gerne mehr.

Tisch und Bar
Shoppingrestaurant
Holzhäusernstrasse 4
6343 Holzhäusern
Telefon 041 790 33 88
www.tischundbar.ch
willkommen@tischundbar.ch

27296-10194



Gruppenleitung (Segment Bildung)

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

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



27300-10198



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

27305-10207

Die VISIONGROUP ist spezialisiert auf die Vermietung von hochwertig möblierten Apartments mit Service und Stil in besten City-Lagen. Zur professionellen Unterstützung unseres Vermietungsteams in Zürich suchen wir per sofort einen

Vermietungsprofi im Aussendienst (w/m) 100%

Ihre Aufgaben:

- Besichtigungen von unseren Apartments koordinieren und selbstständig durchführen
- Beratungs- und Verkaufsgespräche führen
- Bearbeiten der Kundenanfragen unserer anspruchsvollen Kundschaft per E-Mail, Post, persönlich oder am Telefon
- Mietverträge aushandeln und abschliessen

Was wir erwarten:

In unser Vermietungsteam passt eine hoch motivierte, aufgestellte und belastbare Persönlichkeit. Sie sind es gewohnt, anspruchsvolle Kundschaft zu beraten und zu betreuen. Sie sind ein Talent im Koordinieren, Organisieren, Können vernetzen und selbstständig arbeiten. Sie haben bereits sehr gute Verkaufserfahrung, gute PC-Anwenderkennnisse, kooperieren gut im Team, können sehr gut mit Stresssituationen umgehen und besitzen den Führerausweis. Sie sind zwischen 25 und 38 Jahre jung. Ihre Muttersprache ist Schweizerdeutsch und Sie beherrschen sehr gut Englisch in Wort und Schrift.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an: pthoma@visiongroup.eu / www.visionapartments.eu

27305-10207



Kategorie: Unikat

Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserklöster im Dreieck Zürich-Luzern-Zug gelegen, finden imminen von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per 1. September 2013 oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich fundierte(r)

Stv. Chef de Service 100%

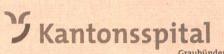
Sie sind dienstleistungsorientiert, besitzen Führungs- und Fachkompetenz, allgemeine EDV- und Fidelio-Kenntnisse, sind flexibel und belastbar. Fremdsprachen sind von Vorteil.

Es erwarten Sie anspruchs- und verantwortungsvolle Aufgaben mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Marlen Schuler (Chef de Service), Tel. 044 764 88 21, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 15. Juli 2013 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

27303-10199

Bei uns sind Sie in besten Händen



Graubünden

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

Sie bringen das Hotel ins Spital!

Für die Erweiterung des Room-Services des Kantonsspitals Graubünden suchen wir per 1. August 2013 oder nach Vereinbarung eine(-n)

Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann

(Arbeitspensum 70 – 100 %)

Hauptaufgaben

- Sie empfangen die Patienten auf der Station
- Sie verwöhnen die Patienten mit einem professionellen Mahlzeiten- und Getränkeservice
- Sie sind Ansprechperson bei Fragen rund um die Infrastruktur im Zimmer
- Sie sorgen für die tägliche Sauberkeit rund ums Bett und die Wäschesversorgung im Zimmer
- Sie betreuen die Lernenden zur/zum Fachfrau/-mann Ge-sundheit

Anforderungsprofil

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als SEFA, HOFA, REFA, GAFA, Fachfrau/-mann Haushirtschaft
- Sie bringen Erfahrung in gehobener Hotellerie mit. In hektischen Situationen bleiben Sie ruhig und gelassen und arbeiten selbstständig
- Sie sind eine motivierte und freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen. Kundenerwartung ist ihr oberstes Gebot
- Sie sind teamfähig und flexibel
- Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift
- Sie verfügen über EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

Unser Angebot

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

Für weitere Informationen steht Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, gerne zur Verfügung, Tel. +41 81 255 23 30.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 49/13 an: Kantonsspital Graubünden, Personalien, Loëstrasse 170, 7000 Chur, www.ksgr.ch

Ref.-Nr. 49/13

27282-10198



Hotelfachfrau/-mann

Sorell Hotel Rex
Weinbergstrasse 92, 8006 Zürich

per sofort

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



SORELL HOTELS SWITZERLAND



27304-10201



Der Golf & Country Club Blumisberg, idyllisch und gleichzeitig nahe zwischen Bern und Freiburg gelegen, erfüllt zusammen mit seiner Gastronomie hohe Ansprüche und gilt als eine der besten Adressen in der Schweizer Golfszene. Über 500 Mitglieder identifizieren sich stark mit ihrem Club-Restaurant und erwarten in allen Bereichen gepflegte Dienstleistungen. Auch bei unseren Firmen- und Sponsorenevents wird eine innovative Erlebnis-Gastronomie in idealer Kombination mit kompetenter Beratung und persönlicher Betreuung erwartet.

Für die selbständige Führung (ab Frühling 2014) unseres Club-Restaurants suchen wir einen begeisterungsfähigen, zweisprachigen (dt/frz)

PÄCHTER

idealerverweise ein ausgewiesenes Gastgeber-Ehepaar, welches sich längerfristig mit unserem Betrieb identifizieren kann. Mit Ihrem Team und in Zusammenarbeit mit unserem Management führen Sie diesen abwechslungsreichen Betrieb in einem geschichtsträchtigen Umfeld. Verantwortungsbewusst setzen Sie unsere konzeptionellen Ideen und Vorgaben unternehmerisch um. Es erwarten Sie attraktive Pachtbedingungen.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier.

Golf & Country Club Blumisberg
Heinz Reber, Clubmanager
3184 Wünnewil
Telefon: 026/496.34.38
heinz.reber@blumisberg.ch

27295-10193

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON **htr hotel revue** HOTELLERIE^{er}
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE
40.000

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



**BUCHEN
SIE JETZT!**
Und erreichen Sie
Woche für Woche
200.000 Leserinnen
und Leser aus dem
Schweizer
Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

25971-9910

Ahaan Thai
THAI STYLE

Wir suchen ab der kommenden Wintersaison 2013/2014 folgende qualifizierte Mitarbeiter: zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt:

**Spezialitätenköche
für unser Restaurant Ahaan Thai**

Anforderung:

- Gault-Millau- und/oder Michelin-Erfahrung in thailändischem Restaurant

Bewerbungen an Frau Claudia Muschalik/
jobs@arosakulm.ch



AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA
Innere Poststrasse 1 CH-7050 Arosa
Fon +41 (0)81 378 88 07 - Fax -89
jobs@arosakulm.ch www.arosakulm.ch

27284-10190

**Personalassistent/in
(Segment Bildung)**

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27299-10197

SVIZZERA ITALIANA

RISTORANTE
GRAND CAFE
AL PORTO



Le piacerebbe contribuire e partecipare al successo del "Salotto di Lugano" in un ambiente molto suggestivo e colmo di storia?

Nella funzione di

Chef di cucina

delizierà i nostri ospiti con una variegata cucina "à la carte" d'impronta italiana durante il giorno, mentre la sera, pianificherà e cucinerà per ricevimenti e convivì da 10 a 80 persone. Verrà affiancato e condurrà con competenza un piccolo team.

Sarà data preferenza a un/a professionista con comprovate esperienze e referenze, spirito organizzativo e capacità amministrativa.

Ottiamo un ambiente di lavoro stimolante nel Ristorante storico di Lugano, con un team ben introdotto e condizioni/orari di lavoro interessanti.

La invitiamo a inviare il suo Curriculum Vitae completo all'attenzione del Dir. Anton Froschauer.

Ristorante Grand Caffè Al Porto, Via Pessina 3, 6900 Lugano
Tel. +41 91 910 51 30, Fax +41 91 910 51 33
www.grand-cafe-lugano.ch, froschauer@grand-cafe-lugano.ch

27319-10205

Kambly

EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

Seit drei Generationen steht Kambly für vollendete Schweizer Feingebäck-Tradition. Wir bieten unseren Kunden raffinierte Köstlichkeiten, sorgfältig hergestellt nach allen Regeln der Kunst und mit den besten Rohstoffen als Qualität ohne Kompromisse.

Im Rahmen der weiteren Unternehmensentwicklung suchen wir eine/n

Confiseur/in (40 - 60%)**Hauptaufgaben**

In einem lebhaften öffentlichen Umfeld in der Schauconfiserie im Kambly Erlebnis und bei speziellen Anlässen kreieren Sie frische Biscuit- und Schokoladespezialitäten. Bei dieser anspruchsvollen Aufgabe repräsentieren Sie sinnbildlich unser Unternehmen und unsere sprichwörtliche Qualität.

Persönlichkeit

Mit Ihrer positiven Wesensart strahlen Sie Lebensfreude und Vertrauen aus. Mit Ihrer Liebe zum Detail verkörpern Sie unsere Qualität. Ihre zuverlässige Arbeitsweise sowie Ihre Freude am Schönen und Echten, gepaart mit Ihrer Kreativität, spornen Sie immer wieder zu Höchstleistungen an. Als kommunikative Persönlichkeit lieben Sie den Kontakt mit Menschen aller Altersgruppen. Sie identifizieren sich mit unseren Werten und möchten unser kleinen und grossen Kunden Freude bereiten.

Fähigkeiten

Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Confiseur/in und einige Jahre Berufserfahrung und Sie haben sich die Fähigkeit, aus edlen Rohstoffen kleine Kunstwerke herzustellen, angeeignet. Sie stehen gerne im Rampenlicht und können mit unterschiedlichen Menschen in kleinen und grösseren Gruppen einfühlsam und begeistert zusammenarbeiten. Sie sind flexibel in der Arbeitszeitgestaltung und sind bereit Ferienvertretungen zu übernehmen.

Wir bieten Ihnen

eine nicht alltägliche, lebendige und vielseitige Aufgabe in einem aufgestellten Team mit Raum für Kreativität und Eigeninitiative.

Marianne Cavallaro, Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Tel. 034 495 02 33).

KAMBLY SA

Spécialistes de Biscuits Suisses
3555 Trubschachen
bewerbungen.trubschachen@kambly.ch
www.kambly.ch

SUISSE ROMANDE

Estavayer-le-Lac / Payerne Tourisme cherche

Un(e) responsable marketing & relations publiques de 80% à 100%**Tâches principales**

- Coordination des actions de marketing
- Gestion des actions de promotion
- Crédation et réalisation de brochures et publications
- Communication médias & relations publiques
- Soutien au développement d'animations et de manifestations

Profil souhaité

- Formation d'une école de tourisme, HES, ou commerciales supérieure
- Expérience dans le domaine du tourisme, de la promotion ou de la communication
- Alliance rédactionnelle et dans les contacts
- Parfaite maîtrise du français et de l'allemand
- Compétences dans la gestion de projets
- Espirit d'initiative, entreprendre
- Maîtrise des outils de bureautique et logiciel Adobe

Entrée en service de suite ou à convenir

Vous êtes intéressé(e) ? Alors transmettez votre dossier de candidature d'ici au 26 juillet 2013 avec les documents usuels à :

Estavayer-le-Lac / Payerne Tourisme,

A l'attention de M. Laurent Mollard, Directeur

Rue de l'Hôtel de Ville 16, 1470 Estavayer-le-Lac

Cahier des charges disponible : www.estavayer-payerne.ch/fr/A-notre-sujet/Emplois

Plus de renseignements : 026/660.61.61

27305-10202

goldenpass

Le GoldenPass (Chemin de fer Montreux Oberland bernois SA et ses entreprises associées) offre une large gamme de services et de prestations touristiques entre le Léman et l'Oberland bernois.

Le secteur Gastro de nos entreprises comprend le site touristique des Rochers-de-Naye (avec hôtel, restaurants et yurtes), le Restaurant des Pléiades, le Buffet de la Gare de Montreux et le Catering sur nos trains panoramiques.

Pour la gestion d'une cinquantaine de personnes œuvrant dans ce secteur, nous cherchons à engager

un assistant Human Resources à 50% (h/f)**Vos tâches :**

- Vous occupez de la gestion intégrale du personnel Gastro.
- Vous assumez la comptabilité salariale (Mirus).
- Vous entreprenez toutes les démarches nécessaires au niveau des assurances sociales.
- Vous rédigez toute la correspondance en relation avec le personnel Gastro.
- Vous êtes dispo(s)e à travailler quelques samedis, dimanches ou jours fériés par année.

Votre profil :

- Vous êtes une personnalité engagée et motivée, et vous savez organiser votre travail.
- Vous avez une formation commerciale ou équivalente avec expérience dans les affaires du personnel.
- Vous êtes de langue maternelle française ou disposez d'excellentes connaissances écrites et orales en français.
- Vous maîtrisez les outils informatiques (MS Office et Mirus).

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez nous adresser à M. Walter Jenett, Tél. : 021 989 81 15, mail : w.jenett@goldenpass.ch.

Vous vous reconnaîtrez dans ce profil et souhaitez rejoindre notre équipe ? N'hésitez pas à adresser votre dossier de candidature complet (lettre de motivation, CV, copies de diplômes, certificats et photo récente) à **Goldenpass, Administration, case postale 1426, 1820 Montreux 1.**

27324-10206

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue**für nur 150 Franken**

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - 031 370 42 42

INTERNATIONAL

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa im Banff National Park in den Kanadischen Rocky Mountains sucht auf Mitte November 2013 qualifizierte Mitarbeiter in den folgenden Positionen:

Réception
Chef de Partie
Pâtissier
Jungkoch
Etagengouvernante
Chef de Rang
Bar

Mit 100 Zimmern und Suiten, einer renommierten Küche und dem 25.000 Flaschen Wein-Keller, gehört das Post Hotel & Spa zu den besten Adressen Nordamerikas. Dieses Jahr wurde das Post Hotel von der Leserschaft des Travel & Leisure Magazins zum besten Resort in Kanada gewählt.

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Arbeitsjahr in der kanadischen Bergwelt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne, per Mail oder Fax.



E-mail: jobs@posthotel.com
Fax: 001 403 522 3966
Lake Louise, Alberta Kanada

Ein einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über International Experience Canada unter Young Professionals erhältlich.

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

Bauernfamilien in**Guinea-Bissau stoppen****den umweltschäd-****lichen Phosphatabbau****auf ihrem Land.****Mit Mut und Ihrer Unterstützung.**

Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:

Mut 20 an 488.



SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk

27306-10203

27319-10205

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



KEystone

LEITLINIE GVG

Die Verbände hotelleriesuisse, GastroSuisse und CafetierSuisse haben gemeinsam die Leitlinie für gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) erarbeitet und vom Bundesamt für Gesundheit genehmigen lassen. Dadurch erhält die Leitlinie einen verbindlichen Charakter für Betriebe und den Vollzug. Die GVG-Leitlinie soll für alle Betriebe eine unverzichtbare Hilfe bei der Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften und der Sicherstellung einer guten betrieblichen Verfahrenspraxis sein. «Gute Hygienepraxis», «Gute Herstellungspraxis» und «Gute Verfahrenspraxis» werden seit jeher im Gastgewerbe angestrebt. Die entsprechenden Minimalanforderungen sind in drei Gesetzen, in über 30 Verordnungen in den HACCP-Leitlinien (Hazard Analysis and Critical Control Points) und in weiteren Publikationen verankert und werden durch ISO und andere Normen ergänzt.

Ziel und Zweck der GVG-Leitlinie

Wichtigste Voraussetzung für eine gute Verfahrenspraxis sind eine klare Regelung der Organisation und Festlegung der Ver-

antwortungen sowie die Ausbildung der Mitarbeitenden. Um die Einhaltung der gesetzlichen Grundlagen zu gewährleisten, müssen diese bekannt und präsent sein. Zudem sieht das HACCP-Konzept vor, dass die wichtigsten Gefahren identifiziert, überwacht und das damit verbundene Risiko auf ein vertretbares Mass reduziert werden.

Fünf Schritte zur guten Verfahrenspraxis

1. Schritt: Betrieb organisieren, Verantwortlichkeiten festlegen, Ausbildung sicherstellen. Das Minimalwissen für sämtliches Personal sind dabei die fünf Hauptpunkte der Lebensmittelhygiene.
2. Schritt: Rechtsgrundlagen überblicken und beachten. Hier gilt es, eine Übersicht aller für den Betrieb relevanter Vorschriften zu erstellen.
3. Schritt: Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP). Bei sehr grossen Gefahren und Risiken für die Gesundheit sind kritische Kontrollpunkte mit regelmässigen Kontrollen und deren Dokumentation vorzusehen.

4. Schritt: Sicherheit gewinnen durch Selbstkontrolle. Jeder Betrieb hat selber für die Einhaltung der für ihn geltenden Vorgaben zu sorgen.

5. Schritt: Kompetent mit dem Vollzug zusammenarbeiten. Kenntnisse über Rechte und Pflichten bei der Lebensmittelkontrolle bilden eine solide Basis für eine kompetente Zusammenarbeit mit dem Vollzug.

Die Leitlinie kann unter www.hotelleriesuisse.ch kostenlos bezogen werden.



David Stirnimann
Projektleiter Rechtsdienst
www.hotelleriesuisse.ch



Die Liegenschaftsverwaltung der Stadt Bern sucht eine/n neue/n Pächter/in für das

Tierpark-Restaurant Dählhölzli in Bern

Das frequenzstarke Restaurant befindet sich im Naherholungsgebiet direkt an der Aare und grenzt an den beliebten Tierpark Dählhölzli.

Wir bieten:

- Selbstbedienungsrestaurant, 80 Plätze
- Galerierestaurant, Banketträume, unterteilbar, 250 Plätze
- Gartenrestaurants (Self, Bedient, Lounge), 670 Plätze
- Grosses moderne funktionale Küche
- Kinderspielplatz
- und Vieles mehr

Wir suchen:

Per 1. November 2013 oder nach Vereinbarung:
Einen innovativen, kompetenten und flexiblen Wirt mit Organisationstalent und Führungserfahrung in der Ausflugsrestauration.

Interessenten senden wir sehr gerne eine Dokumentation mit den Details zu.

Liegenschaftsverwaltung der Stadt Bern
Markus Portmann
Schwanengasse 14, 3011 Bern
Telefon 031 321 75 81
markus.portmann@bern.ch

Zu verkaufen im Tessin

3-Sterne-Hotel, Nähe Lugano

Mit 50 Zimmern, Restaurants, gepflegter Park mit Schwimmbad, grosse Liegewiese, Parkplätze. Absolut ruhige Lage.

Nähtere Angaben unter Chiffre 27293-10192
an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

27293-10192

HESSEN

Unternehmensberatung

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

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

27293-10192

Stadt Zürich Sportamt

Das Sportamt der Stadt Zürich sucht auf die Badesaison 2014 (Mai) eine Mieterin/einen Mieter für das neu gebaute

Restaurant Strandbad Mythenquai

Das Strandbad Mythenquai ist eines der beliebtesten Zürcher Sommerbäder mit ca. 160 000 BesucherInnen pro Saison. Das Restaurant mit ca. 400 Aussenansitzplätzen versorgt die Badegäste während der Sommerbadesaison jeweils von Mai bis September. Die Betriebszeiten richten sich nach den Öffnungszeiten des Badebetriebes (wetterabhängig, normalerweise 9.00 bis ca. 20.00 Uhr).

Wir suchen eine innovative Persönlichkeit mit soliden Gastronomie-Erfahrung sowie Flair für die Bedürfnisse unserer Badegäste. Interessenten sind gebeten, ein aussagekräftiges Dossier mit Betriebskonzept, Gastro-Erfahrung, Businessplan usw., inkl. Mietzinsofferte, bis spätestens 31. Juli 2013 einzureichen. Detaillierte Informationen finden Sie auf www.sportamt.ch.

Sportamt der Stadt Zürich, Abteilung Badeanlagen, Tödiistrasse 48, Postfach 2108, 8027 Zürich. Für Fragen steht Ihnen die Bereichsleiterin Daniela Eggs unter Tel. 044 413 93 75 zur Verfügung.

27285-10191

**Liegenschaften finden –
neu auch online**
www.htr.ch/immobilien

htr hotelrevue

27297-10195