

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Zeitschrift:</b> | HTR Hotel-Revue   |
| <b>Herausgeber:</b> | hotelleriesuisse  |
| <b>Band:</b>        | - (2013)  |
| <b>Heft:</b>        | 34  |
| <b>Anhang:</b>      | Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme |
| <b>Autor:</b>       | [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:** 03.02.2026

**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. 34 · 22. August 2013

**htr hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

HOTELLERIE\*  
GASTRONOMIE ZEITUNG

[www.stellenPROFIL.ch](http://www.stellenPROFIL.ch)

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



ZITAT  
DER WOCHE

«Freude an der Arbeit  
lässt das Werk  
trefflich geraten»

Aristoteles

## DENKEN SIE – UND ZWAR SELBER!

Semesterferienzeit ist Aufräumzeit. Ich habe mich – zusammen mit vielen Kollegen – an die Stapel von Material herangewagt, die sich während des letzten Schuljahrs angesammelt haben. Ein erlösendes Gefühl, wenn der Schreibtisch jungfräulich aufgeräumt glänzt und der Altpapiersammler überquillt. Oft findet man im Sog der «Aufräumitis» auch das eine oder andere verschollene Kleinod, das dazu verführt, einige Minuten innezuhalten und darin zu blättern. Meine Wiederentdeckung von einigen Wochen war ein Buch mit dem Titel «Denken Sie selbst – sonst tun es andere für Sie!» geschrieben vom Deutschen Comedian Vince Ebert. Beim Durchblättern überfliegt ich die Zwischenittel wie «Stau ist nur hinten blöd» oder «Kunst ist schön, macht aber viel Arbeit» (übrigens ein Zitat von Karl Valentin), lande jedoch wieder beim in grossen Lettern geschriebenen Titel: «Denken Sie selbst – sonst tun es andere für Sie!». Seien wir ehrlich: Im Berufstag ist es doch ab und zu hilfreich und schön, wenn man gewisse Gedankengänge den Kolleginnen und Kollegen überlassen kann. Man suhlt sich in der individuellen Gedankenlosigkeit und freut sich auf das Resultat der anderen – serviert wie ein kühler Cocktail. Der Abgang desselben kann jedoch sehr bitter und ungenießbar ausfallen – unerkenbar sind die Zutaten des Gedanken-Mixes, nicht nachvollziehbar der Rezeptur. Was sich in einer oder anderen Sitzung als Kavaliersdelikt abhaken lässt, kann auf die Dauer gefährlich werden. Wann mussten Sie das letzte Mal «denken» (und ich meine nicht die Denksportaufgabe: «Wo habe ich den Autoschlüssel hingelegt?»). Denken im Sinne von hirnen, sinnieren, überlegen, einer Sache gedanklich auf den Grund gehen und sich so lange festbeissen, bis sich eine Lösung herauskristallisiert. Ich wage die These, dass sich das Denken verflüchtigt. Wir lassen uns häufig gedankenlos leiten. Die Helfer des Alltags sind kleinkindtauglich und die voredefinierten Prozesse in vielen Unternehmen lassen wenig bis keine eigenständige Denk- und Lösungsansätze zu.

«Convenience-Thinking» als Konsumgut  
Ich appelliere an das Denken, an selbstkreierte Ideen und Lösungen und die Musse, sich unkonventionellen Gedanken auszusetzen. Im Arbeitsalltag, zu Hause, im Bus etc. Selbstverordnete 30 Minuten Denkzeit pro Tag für mich selber und 2 Stunden Denkpower im Team pro Woche! Enthusiastische Vorsätze, die sich in meinem Kopf bilden und einem Motivations-schub auslösen, in der leisen Gewissheit, dass doch nicht alles so umgesetzt werden kann, wie ich es mir gedanklich zurechtgelegt habe. Ich stelle das Buch ins Regal. Den Buchrücken gut sichtbar, so dass mich der Titel im nächsten Semester täglich aufruft: **Denken Sie selbst – sonst tun es andere für Sie!**



Timo Albiz  
Leiter Marketing  
Schweizerische Hotelfachschule Luzern

### AGENDA

**31. AUGUST**  
«Methodik-/Didaktik-Kurs», vom Berufsverband Hotel-Administration · Management, im Ausbildungszentrum SBV, in Sursee  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**4. SEPTEMBER**  
Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, im Hotel Grischa, in Davos  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

**18. SEPTEMBER**  
«ECDL-Start-Kurs», vom Berufsverband Hotel-Administration · Management, im Ausbildungszentrum SBV, in Sursee  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**16. OKTOBER**  
Start Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, im SolbadHotel, in Sigristwil  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

**16. NOVEMBER**  
Jubiläumsfeier IST / EIT, von hotelleriesuisse, in Lausanne und Zürich  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

**23.–27. NOVEMBER**  
«8. Internationale Servicemeisterschaft», vom Berufsverband Restauration, anlässlich der Igeohe, in Basel  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos ausschreiben auf [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

**htr hotel revue**

## ARBEITSSICHERHEIT

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

## Böden

## Gefährdung

## Verletzungen durch Ausgleiten,

## Stolpern, Stürzen

## Mögliche Sicherung

## • Rutschhemmende Beläge

anbringen, z. B. gerillte, genoppte oder unglasierte Platten, Kunstharz mit eingestreutem Quarzsand

## • Böden sauber halten, periodisch reinigen und nach Verschmutzung sofort putzen

## • Stolperstellen beseitigen, z. B. Übergänge von einer Bodenart zur anderen (eventuell mit flachen Aluminiumprofilen) abdecken

## • Eingelassene Bodenroste im Nassbereich bodeneben verlegen und aufrauen, die Tragfähigkeit den Belastungen anpassen

*Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Gastgewerbe oder für das Bäckerei-, Konfiserie- und Confiseriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: [www.ekas.admin.ch](http://www.ekas.admin.ch)*

## AUSLÄNDISCHE MITARBEITER GUT INTEGRIEREN

Über die Hälfte der Mitarbeitenden im Gastgewerbe sind Ausländer. Zudem ist der Stellenwechsel in unserer Branche gross. Damit die neuen Mitarbeitenden schnell erfolgreich arbeiten, sind die Chefs gefordert.

Wenn die Mitarbeiter zufrieden sind, steigt das die Motivation. Und eine bessere Motivation der Mitarbeiter ist gut für die Firma. Deshalb lohnt sich eine gute Einführung, damit sich alle wohl fühlen.

## DAS GÖTTISYSTEM

Der Götter oder die Gotte ist nicht nur für ausländische Mitarbeitende geeignet, sondern für alle. Er oder sie ist Anlaufstelle für den neuen Mitarbeitenden und hilft beispielsweise bei

- Rechten und Pflichten am Arbeitsplatz
  - Einführung in die Sicherheit
  - allgemeinen arbeitsrelevanten Umgangsumformen
- Die Person kann einem neuen Mitarbeitenden auch ausserhalb des Betriebes helfen. Doch diese Betreuung sollte als Arbeitszeit gelten!
- Wo und wie muss man sich anmelden?
  - Wo ist die Post
  - Was sind allgemeine Rechte und Pflichten in der Schweiz
  - Was sind ungeschriebene Gesetze
  - Hilfe bei Wohnungssuche, Krankenkasse etc.

## INFORMATION

Den Austausch von Informationen und Erfahrungen ermöglichen. Zum Beispiel:

- eine Wandzeitung einrichten – auch über wichtige ausländische Ereignisse, welche die fremdsprachigen Angestellten interessieren könnten, berichten.

• Vorträge über andere Kulturen und Verhaltensweisen durch Mitarbeitende organisieren, die sich längere Zeit im Ausland aufgehalten haben.

- neue Mitarbeiter mit einem kurzen Porträt an der Wandzeitung, in der Mitarbeiterzeitschrift, vorstellen.
- Vorgesetzte dazu anhalten, Informationen persönlich zu überbringen.

- auf die unterschiedlichen Kulturen der Kommunikation achten, um Missverständnisse zu vermeiden.

## KEINE DISKRIMINIERUNG ZULASSEN

Wo Menschen arbeiten, gibt es Probleme. Diese können sowohl zwischen Schweizern als auch zwischen verschiedenen Ethnien auftreten. Da sind die Vorgesetzten gefordert. Sie sind laut Gesetz verpflichtet, Diskriminierung zu verhindern. Sie müssen intervenieren und vermitteln, und wo nötig, auch ein Machtwort sprechen. Das Verständnis zwischen den verschiedenen Kulturen kann man fördern.

- Ausländische Mitarbeiter kochen für andere Mitarbeiter ihre Nationalgerichte.
- Feiertage verschiedener Länder und Kulturen kommunizieren.
- Deutschunterricht für fremdsprachige organisieren.
- Abteilungsmeetings durchführen und Schulungen und Weiterbildungen anbieten.
- Regelmässig Mitarbeiterfeste, Ausflüge etc. durchführen.

Mario Gsell

## BUCH TIPP

## JOBSTORYS

Hat der Sommelier Philipp Schwander wirklich seine Nase versichert? Warum ist Hotelier Art Furrer immer noch täglich präsent, obwohl er die Betriebe an seinen Sohn abgegeben hat? Der Journalist und Redaktor Mathias Morgenthaler interviewt über 70 verschiedene Menschen. Vom Angsthilftherapeuten bis zur Zen-Lehrerin. Dabei zielt er auf die Lebensgeschichte seiner Interviewpartner. Allerdings nicht im Sinn einer Homestory, sondern mehr im Sinn einer Jobstory. Wobei Job nicht ganz das richtige Wort ist: Es müsste einen Begriff geben, der Job, Arbeit und Berufung aufs Mal umfasst. Dass ein solches Wort nicht existiert, ist symptomatisch, und darum sind auch diese Interviews so aufschlussreich: Sie berichten vom ständigen Ringen um Gelderwerb (Job), Aufopferung (Arbeit) und Erfüllung (Berufung). Morgenthaler porträtiert nicht einfach Menschen, die «es geschafft» haben. Sie kommen aus allen sozialen Schichten, es geht unter ihnen Aufsteiger und Absteiger, Quereinsteiger und Aussteiger. In ihren Biografien zeigen sich Risse und Widersprüche. So ermöglichen diese Interviews in ihrer Gesamtheit einen faszinierenden Blick in eine vielschichtige Arbeitswelt.



«Beruf und Berufung»  
Zytglogge Verlag  
von  
Mathias Morgenthaler  
ISBN  
978-3-7296-0811-5  
CHF 36.00

## AUS- UND WEITERBILDUNG

**Das Intensivseminar**  
**GASTROSUISSE**

**Der Schweizer Wein-Sommelier®**  
Kompetentes Weinwissen für GastroProfis

**Termin:** berufsbegleitend, ohne Prüfung  
**Level 2:** Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 29.08.13 · **Level 3:** Start Frühling: 26.03.13, Start Herbst: 22.10.13

**Weitere Informationen**  
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 0848 377 111 · [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

**Séminaire intensif**  
**GASTROSUISSE**

**Sommelier suisse de la bière**  
La découverte, la dégustation et la présentation attractive de la bière

**Format des cours**  
une formation théorique et pratique pour une mise en œuvre, un jour par semaine  
Début de la formation: Lundi 7 octobre 2013

**Pour plus d'informations**  
GastroSuisse  
Av. Général-Guisan 42, 1009 Pully  
Tel. 021 721 09 30 · [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

**QUALITY Our Passion**  
**GASTROSUISSE**

**Qualitätsgütesiegel**  
Stufe I: Ausbildung zum Qualitäts-Coach

**Termine:** 5.–16. August 2013, Pfäffikon SZ  
23.–24. September 2013, Winterthur  
11. November 2013, Chur

**Weitere Informationen**  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 0848 377 111 · [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

25956-9906

**Durchblick**  
**Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement**

[www.hoteliersuisse.ch/nachdiplom](http://www.hoteliersuisse.ch/nachdiplom)  
InfoAnmeldung: Tel. +41 31 970 43 01  
[westerbildung@hoteliersuisse.ch](mailto:westerbildung@hoteliersuisse.ch)

**hotellerieuisse**  
Suisse 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.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

**Hotel & Gastro Union**

Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern

[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**VERLAGE**

**htr hotel revue**

Monbijoustrasse 130

3001 Bern

[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**HOTELLERIE " GASTRONOMIE Verlag**

Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-et-gastronomie.ch)

**LEITUNG**

Barbara König  
Philipp Bitzer

**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

**Nicole Kälin**

Tel. 041 418 24 44  
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](mailto:inserate@stellenprofil.ch)  
[inserate@immpofil.ch](mailto:inserate@immpofil.ch)

**PREISE****Stellenanzeigen****Millimeter-Tarif****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 einem Monat auf [www.htr.ch/](http://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.immpofil.ch abrufbar](http://www.stellenprofil.ch resp. www.immpofil.ch abrufbar)

**ANZEIGENSCHLUSS**

Montag, 12.00 Uhr

**GESTALTUNG**  
Natalie Schmid (Art Direction)  
Ursula Erni-Leupi  
grafilu (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 vom  
15.8., 29.8., 28.11., 12.12.)  
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

All 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.

## Restaurant Fährbeizli Bijoux an der Aare in Muri bei Bern

Das «Fährbeizli» wird nach dieser Sommersaison umfangreich saniert und erweitert. Mit der Sanierung wird der Betrieb den heutigen Bedürfnissen angepasst. Im Rahmen der Erneuerung des «Fährbeizli» wird in erster Linie die gastronomische Infrastruktur erweitert und auf den heutigen Stand gebracht. Das ganze Verpflegungsangebot wird aufgewertet und den Gegebenheiten angepasst. Die neue Infrastruktur ermöglicht es, den Betrieb den äusseren Verhältnissen anzupassen (Schön-/Schlechwetterbetrieb). Die Sanierung umfasst die komplette Erneuerung der Gebäudehülle und der gesamten Infrastruktur (Gäste- und Backbereich). Die Erweiterung der Aussenplätze sowie ein neuer Anbau ergänzen die bisherige Infrastruktur.

Für dessen Betrieb suchen wir per 1. April 2014 eine/n

### Qualifizierte/n und verlässliche/n Betreiber/in Pächter/in

mit Flair für eine regionale, feine Gastronomie und Erfahrung mit Anlässen und Banketten, welcher den Betrieb mit Engagement und gutem Gespür für die Bedürfnisse der zu erwartenden Klientel führt. Dafür stellt der Betrieb eine angemessene und komplett Infrastruktur zur Verfügung.

Die Ausschreibung wird als selektives Verfahren durchgeführt. Geeignete Interessenten sind eingeladen, die Ausschreibungsunterlagen anzufordern und sich zusammen mit der Abgabe eines Porträts (Firmen und Private) für die Begehung am 25./26. September 2013 anzumelden.

Die Ausschreibungsunterlagen erhalten Sie beim Beauftragten des Verwaltungsrates für die Selektion:

Tobias Burkhalter, Fährbeizli AG in Muri bei Bern, p. A. Advokaturbüro Künzi, Pfister, Sterchi, Thunstrasse 84, Postfach 256, 3074 Muri bei Bern  
tobias.burkhalter@casinobern.ch



DAS KOMPETENZZENTRUM  
DER BRANCHE

seit 1886

Die Hotel & Gastro Union vereint fünf nationale Berufsverbände des Gastgewerbes, der Hotellerie und der Bäcker- und Konditorenbranche.

Der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband (sbkpV) ist der Berufsverband für Bäcker-Konditor(innen), Konditor-Confiseur(innen) und Mitarbeitende sowie Kadermitarbeitende aus der Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-Branche, die in der Produktion und im Verkauf tätig sind.

Infolge Nachfolgeregelung des Stelleninhabers suchen wir eine/n

### GESCHÄFTSFÜHRER/-IN Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband (sbkpV)

(50%)

#### IHRE HERAUSFORDERUNG

Sie führen die Geschäftsstelle des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbandes mit allen dazugehörigen administrativen und konzeptionellen Tätigkeiten. Sie organisieren Vorstandssitzungen, erstellen das jährliche Arbeitsprogramm und planen Events sowie Weiterbildungsbeträge. Sie sind für die Einhaltung der Ziel- und Budgetvorgaben verantwortlich und arbeiten dabei eng mit dem Vorstand zusammen. Als wichtige Kernaufgabe pflegen Sie die Networking zu den Regionen und bauen das Netzwerk von engagierten Berufsleuten weiter aus. Bei all diesen Aktivitäten ist die Mitgliederwerbung und somit die systematische Sicherstellung des Wachstums Ihr zentrales Ziel

#### IHR PROFIL

Wir wenden uns an eine offene, gewinnende und kommunikative Persönlichkeit mit einer fundierten Grundbildung, vorzugsweise als Bäcker/-in, Konditor/-in/Confiseur/-in oder im Detailhandel (Lebensmittelbereich) mit einer entsprechenden kaufmännischen Weiterbildung. Weiter verfügen Sie über mehrjährige Berufspraxis und waren schon mit viel Freude und Erfolg in der Aus- und Weiterbildung tätig. Sie zeigen reges Interesse am beruflichen und sozialpolitischen Geschehen und sind motiviert, sich mit viel Engagement für die Anliegen der Berufsangehörigen zielorientiert einzusetzen. Als Geschäftsführer/-in liegt es Ihnen sehr am Herzen, das Image der Branche und somit den Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband gegen aussen weiter mitzuprägen und zu positionieren.

Zu Ihren Stärken zählen Überzeugungskraft, Organisationsgeschick, Flexibilität und Belastbarkeit. Zudem verfügen Sie über ein gutes Durchsetzungsvermögen sowie eine selbständige und effiziente Arbeitsweise. Sie sind stilistisch in Deutsch. Französischkenntnisse sind von Vorteil und runden Ihr Profil ab.

#### WIR BIETEN

Es erwarten Sie eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Im Weiteren bieten wir Ihnen sehr gute Sozialleistungen, ein fortschrittliches Arbeitszeitmodell, 6 Wochen Ferien und einen äusserst attraktiven Arbeitsplatz in Luzern.

Stellenantrag Januar 2014 oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Sandra Stadelmann, Leiterin Human Resources, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lohnvorstellung und Foto unter bewerbung@hotelgastrounion.ch

**Hotel & Gastro Union**  
Adligenswilerstrasse 29/22, Postfach 3027, 6002 Luzern  
www.hotelgastrounion.ch

**sbkpV bvp bvhm bvhm sbkpV**  
SCHWEIZER BÄCKEREI-  
BERUFSVERBAND RESTAURATION  
BERUFSVERBAND HOTELLERIE-HAUSWIRTSCHAFT  
BERUFSVERBAND HOTEL-ADMINISTRATION-MANAGEMENT  
SCHWEIZER BÄCKEREI- UND KONDITOREI-PERSONAL-VERBAND

27702-10309

## PROFIL

### Extravagantes Luxury Boutique Hotel

Wahre Eleganz, noble Zurückhaltung, brillante Raumszenierungen, unaufdringlicher Lifestyle, charmanter Charakter, 5-Sterne-Superior-Niveau, professionelles Management und liebvolle gestaltete Details verbinden sich zu einem einzigartigen Ambiente. Die fantastische Panoramalage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Resort-Destinationen ist ein weiteres echtes Highlight.

Was können F & B-Profis erwarten: Eines der besten Boutique-Hotels des Landes, neue Massstäbe im Bereich Luxus & Design für die Future sorgen, ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, grosse Bar-Lounge, Vinothek, beeindruckende Spa Pools, Ballroom sowie auf höchstem Niveau ausgestattete Tagungs- und Convention Facilities für Top-Events. Rund 50 bis 60 Mitarbeitende unterstehen Ihrer Verantwortungsbereich

### Director of Food & Beverage w/m

#### Mitglied der Geschäftsleitung

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, kommunizieren brillant auf allen Ebenen, verhelfen ehrgeizigen Performance-, Budget- und Standards-Vorgaben zum Durchbruch und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Im Gegenzug erhalten Sie Privilegien wie Freiraum, Selbständigkeit, Kompetenzen und die Chance Hand in Hand mit einem der erfahrensten Hoteliers der internationalen Luxushotellerie zusammenzuarbeiten.

Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich sind Musskriterien. Führungsstarke Gastgeberpersönlichkeiten der Luxury Boutique Resort-Hotellerie – idealerweise mit Auslandserfahrung – erfüllen das Idealprofil! Eintritt: So bald wie möglich bzw. nach Vereinbarung. – Stehen Sie für Service Excellence? Suchen Sie das Extravagante? Dann CV/Foto online senden oder zum Hörer greifen. Wir freuen uns auf Sie und den Kontakt zu Ihnen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 102 · 8600 Dübendorf  
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01  
www.schaeferpartner.ch  
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

27727-10320



WALDHOTEL NATIONAL

Arosa

Unser Direktor, der seit 14 Jahren mit hoher Kompetenz das Waldhotel National Arosa leitet, wird das Unternehmen per 30. April 2014 verlassen, um eine neue Aufgabe zu übernehmen.

Aus diesem Grund suchen wir per 1. März 2014 oder nach Vereinbarung seine/n Nachfolger/n Nachfolgerin als

### Direktor/Direktorin

Das Waldhotel National Arosa, 4+plus Kategorie Hotelleriesuisse, zählt zu den ersten Adressen im Kanton Graubünden. Es versteht sich als Ort der aktiven Erholung, Begegnung und Weiterbildung für Familien, Einzelreisende und Seminarteilnehmer. Das Waldhotel National wird nach klar strukturierten Richtlinien und Grundsätzen geführt. Der offene und gemeinschaftsfördernde Geist des Hauses wird durch ein motiviertes Team verstärkt.

Was erwarten Sie:

- Das Waldhotel National ist ein Zweisaisonbetrieb (Sommer- und Wintersaison) mit einer durchschnittlichen Öffnungszeit von 240 Tagen im Jahr.
- 128 Zimmer und Suiten, ein Gourmetrestaurant mit 32 Sitzplätzen und 15 Gault-Millau-Punkten, zwei Hotelrestaurants mit 240 Sitzplätzen, ein Fondue-Stübl mit 20 Sitzplätzen sowie weitere grosszügige Aufenthaltszonen und Bars mit 200 Sitzplätzen. Eine kleine Raucherzone und eine Sonnenterrasse runden das Angebot ab.
- Unser grosszügiges Seminarzentrum verfügt über eine moderne Infrastruktur für 180 Kongressteilnehmer.
- Eine Wellnesszone auf 1100 m² mit Hallenbad, 7 verschiedenen Saunen, Beauty- und Massageanwendungen, Fitnessraum.
- Eine mit sämtlichen Kompetenzen ausgestattete Direktionsstelle.
- Eine neue, grosszügige 4½-Zimmer-Wohnung auf modernstem Standard.
- Das mit dem Verwaltungsrats erarbeitete Betriebs- und Investitionsbudget gilt als Führungsinstrument.
- Gehalt sowie Beteiligung der Verantwortung entsprechend.

Wir erwarten von Ihnen:

- Solide Grundausbildung mit Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule
- Unternehmerseminar Hotelleriesuisse und/oder MBA
- Mehrjährige Erfahrung in leitender Stellung als Direktor/Vize-Direktor in der 4-/5\*-Hotellerie im In- und/oder Ausland
- Marketing- und Sales-Erfahrung
- Gute Fremdsprachenkenntnisse
- Natürliche Führungseigenschaften und Autorität
- Alter zwischen 30 und 45 Jahren
- Führungsprinzipien der zeitgemässen Teamführung

Fühlen Sie sich von der Position angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Zielsetzungen, Handschriftprobe und Foto. Diskretion ist selbstverständlich.

Anschrift:

Persönlich  
Andy Abplanalp  
Waldhotel AG Arosa  
Präsident des Verwaltungsrates  
Postfach 243  
7050 Arosa

abplanalp@waldhotel.ch  
+41 79 631 87 67



PRIVATE SELECTION

HOTELS

zwecklos preiswert

27725-10325



2 min (1%) verbleibend

Ihr Akku ist fast leer (1%). Wenn Sie diese Zeitung weiterhin verwenden möchten, schliessen Sie sie entweder an eine Stromquelle an oder schliessen Sie die Zeitung und wechseln Sie die Batterie.

Das kann Ihnen mit einem Inserat nicht passieren.

Diese Inserat macht Werbung für Weisheit in Zeitschriften und Zeitschriften. Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für junge Kreative aus. Dabei siegte auch dieses Arbeit - konkret wurde sie von Rachel Mekri und Laura Hofer, Werbegesetzler Maximedia AG Bern.

DAS KANN NUR  
EIN INSERAT.

SCHWEIZER MEDIEN  
MEDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA



DASS GUTE WERBUNG OHNE VIEL TAMTAM FUNKTIONIERT, KANN NUR  
EINE DEMONSTRATION BEWEISSEN: FALTEN SIE DIESES INSERAT.



Einfach A auf B falten.



Nur ein Inserat kann in Ruhe angesehen werden. Wann, wo und so oft man will.  
Dieses Inserat macht Werbung für Werbung in Zeitungen und Zeitschriften.  
Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für  
junge Kreative aus. Kreiert wurde diese Anzeige von Dominic Beyeler, Maxomedia.  
[www.Das-kann-nur-ein-inserat.ch](http://www.Das-kann-nur-ein-inserat.ch)

SCHWEIZER MEDIEN  
MEDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

**SWISS SKYLINE**  
EIGER, MÖNCH, JUNGFRAU

**Schilthorn**  
Piz Gloria

**Suchen Sie eine neue Herausforderung?**

Das 360°-Restaurant Piz Gloria auf 2970 m.ü.M. wurde 1969 als erstes Drehrestaurant in den Bergen eröffnet.

Mit über 400 Innensitzplätzen und einer attraktiven und abwechslungsreichen Menükarte bewirten wir unsere internationalen Gäste aus allen Erdteilen.

Per 1. Dezember 2013 suchen wir

**Küchenchef Piz Gloria**

(m/w) Dauerstelle 100%

**Ihre Aufgaben:**

- Fachliche und organisatorische Führung der Küche und des Küchenteams
- Weiterentwicklung von Konzepten und Angeboten für Gruppenküche und Bankette
- Menüplanung
- Optimaler Einkauf und Sicherstellung einer vorgegebenen Warenrendite
- Durchsetzen der Hygienevorschriften

**Ihr Profil:**

- Kochausbildung, Gastronomiekoch wünschenswert
- Ausgewiesene Führungserfahrung in ähnlicher Funktion
- Kommunikativer Motivator und Förderer unserer Mitarbeitenden
- Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- Organisationstalent mit Durchsetzungsvermögen

**Wir bieten:**

- Verantwortungsvolle und selbstständige Tätigkeit
- Zeitmässige Anstellungsbedingungen in einer Ganzjahresstelle
- Attraktiver modern ausgestatteter Arbeitsplatz

Senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

**SCHILTHORNBANAG**

Sabine Dietrich, Höheweg 2, CH-3800 Interlaken

sabinedietrich@schilthorn.ch [www.schilthorn.ch](http://www.schilthorn.ch)

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Thorsten Uffelmann gerne zur Verfügung. (Tel. 033 856 21 56)

27730-10325

**Projektleiter/in & Akquisition**

«Interessante und vielseitige Aufgaben.»



Weitere Jobs unter [www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Zählen Sie die Akquisitionsfähigkeit zur Ihren Stärken? In dieser Funktion können Sie Ihr Talent unter Beweis stellen, indem Sie Teil eines dynamischen und motivierten Teams werden und uns beim Erreichen der ambitionierten Wachstumsziele unterstützen.

**Projektleiter/in & Akquisition  
Gemeinschaftsgastronomie, Gossau SG****Ihr Aufgabengebiet**

Die Schwerpunkte Ihres Aufgabengebiets umfassen Marktanalysen, Kundenakquise sowie aktiver Verkauf unserer Konzeptionen im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie. Sie erstellen kundenspezifische Offerten und unterstützen in den Verhandlungen sowie bei den Vertragsabschlüssen. Sie arbeiten aktiv in der Vorbereitungs- und Hochlaufphase der neuen Betriebe mit und unterstützen die Betriebsleitung im gesamten Implementierungsprozess. Laufend überprüfen Sie die von der Expansionsabteilung vorgeschlagenen Standorte und führen detaillierte Umfeldanalysen und Machbarkeitsabklärungen durch. Außerdem zeichnen Sie sich für die Erstellung und Pflege der Verkaufsdokumentationen verantwortlich und überprüfen gemeinsam mit Ihrem Vorgesetzten die strategischen Vorgaben.

**Unsere Anforderungen**

- Fundierte Ausbildung in der Gastronomie mit einem eidg. Fachausweis oder höherer Fachprüfung bspw. G2, G3, Hotelfachschule etc.
- Weiterbildung im Bereich Verkauf oder mehrjährige Berufserfahrung in einem ähnlichen Bereich
- Berufserfahrung in gleicher/ähnlicher Funktion erwünscht
- Branchenspezifisches Netzwerk von Vorteil
- Sehr gute analytische, betriebswirtschaftliche und konzeptionelle Fähigkeiten
- Überzeugendes und begeisterungsfähiges Auftreten
- Verhandlungssicherheit
- Hohe Selbstständigkeit und grosser Einsatzwillen sowie Innovativität
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit
- Sehr gute MS Office-Kenntnisse

**Wir bieten**

Die Migros bietet attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann können wir Ihnen ein verantwortungsvolles, vielseitiges und dynamisches Tätigkeitsfeld mit interessanten Projekten sowie persönliche und berufliche Weiterentwicklung bieten.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Roland Wehrli, Leiter Verkaufsgruppe Gastronomie, unter Telefon 079 669 27 25 gerne zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter [www.migros.ch/stellen](http://www.migros.ch/stellen).

**Gemeinschaft Migros Ostschweiz**  
Cornelia Willi, HR Beraterin

**MIGROS**

27730-10321



Hotel-Restaurants,  
Golfrestaurant & Catering  
**SOMMERAU-TICINO**  
Dietikon-Zürich  
sucht per sofort o. n.  
Vereinbarung einen  
erfahrenen, starken  
**Sous-Chef 100%**

Eine nicht alltägliche, z. T. mediterrane, kreative Karte, Individuelle Bankette und Catering-Services von 10 bis 10 000 Gästen (z. B. Partner von Fifa) fordern einiges und bringen viel Erfreuliches. Sie sind Stv. des Küchenchefs, arbeiten operativ, sind der Administrator und Lehrerbetreuer, dies in einer jungen, engagierten Brigade. Sie kaufen ein, führen mit natürlicher Autorität und Herz. Sie sind an einem längerfristigen Engagement in einem zukunftsorientierten Unternehmen interessiert, sind ein Teamplayer? Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver, sehr moderner Arbeitsplatz in einem Betrieb mit 170 Bettten, vier Restaurants, Bar, Seminarräumen, grossem Catering-Service und einem Golfrestaurant.

**Interessiert?**

Dann bewerben Sie sich bei:

**FRAPOLI BETRIEBE AG, Frau A. Rose**  
[admin@sommerau-ticino.ch](mailto:admin@sommerau-ticino.ch)  
**Hotel-Restaurants Sommerau-Ticino**  
Zürcherstrasse 72, CH-8953 Dietikon-Zürich  
[www.sommerau-ticino.ch](http://www.sommerau-ticino.ch)

27726-10319



Für unser 3-Sterne-Hotel mit 32 Betten suchen wir für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember 2013 bis zum 10. April 2014 folgende aufgestellte Mitarbeiter:

- **Allrounderin für Service und Etage** (Muttersprache Deutsch)
- **Zimmerfrau für Etage, Lingerie, allgemeine Reinigungsarbeiten**

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Claudia Beerli  
Hotel Belri AG  
7050 Arosa  
[belri@bluewin.ch](mailto:belri@bluewin.ch)

27731-10322

Wir suchen  
Pächter/Pächterpaar für

**Gourmetrestaurant KunstHof**

im Zentrum von Uznach SG

Das für seine exquisite Küche bekannte Restaurant KunstHof verfügt über 60-80 Sitzplätze und ein Gartenrestaurant mit 50 Sitzplätzen. Weiter gehören 42 Parkplätze dazu. Das Restaurant befindet sich an optimaler Verkehrslage.

Wir suchen einen initiativen Pächter, der den Anforderungen und dem Stil des KunstHofs gerecht wird und über die notwendige Ausbildung und Berufserfahrung verfügt.

Nähere Informationen finden Sie auf unserer Webseite.

[www.kunsthofag.ch](http://www.kunsthofag.ch)

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:  
KunstHof AG, Zübl 24, 8730 Uznach, Tel. 055 285 84 50

27734-10324

**RESTAURANT EGGHÖLZLI**

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten öffentlichen Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaala, in dem die BewohnerInnen der Senioren-Appartements Eggħözlī mittags verpflegt und abends Bankette durchgeführt werden.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Servicemitarbeiter/in**

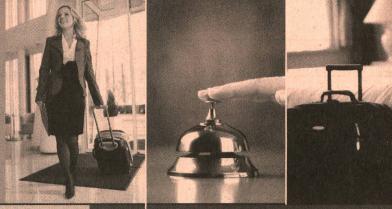
für flexible Arbeitseinsätze, auch an Wochenenden. Sie bringen Erfahrung in à la Carte-Service mit, haben Freude ältere Menschen zu bedienen, sind ausgeglichen und schätzen einen zuvorkommenden, freundlichen Service. Sie arbeiten gerne im Team, bewahren auch in hektischen Situationen Ruhe und verwöhnen die Gäste dennoch speditiv und professionell.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Restaurant Egħħölzli  
Frau Julia Fernandez, Restaurationsleiterin  
Weitpoststrasse 16, 3015 Bern  
[www.egghoelzli.ch](http://www.egghoelzli.ch), [info@egghoelzli.ch](mailto:info@egghoelzli.ch)

27743-10328

hotelleriesuisse vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Als Kompetenzzentrum ist der Verband für die Führung von fünf Schulhotels in der Schweiz verantwortlich. Das Schulhotel Regina in Matten bei Interlaken bietet interkantonale Fachkurse für den Berufsschulunterricht im Hauswirtschaftsbereich der Hotellerie an.



Für den Internatsbetrieb mit bis zu 150 Lernenden sucht wir per 1. Januar 2014 eine/n erfahrene/n

**Küchenchef/-in****Ihre Aufgaben**

- Sie übernehmen die Verantwortung über den gesamten Küchenbereich
- Sie sind zuständig für die Führung und Schulung der drei Küchenmitarbeitenden
- Sie kreieren zusammen mit ihrem Team abwechslungsreiche und saisonale Gerichte
- Sie sind eine offene und teamfähige Persönlichkeit, mit Freude am Umgang mit jungen Menschen

Wir bieten Ihnen ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, geregelte Arbeitzeiten und Freiraum für Ideen und Kreativität.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung bis am 30. August 2013. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Ruedi Lüdi, Internatsleiter, Tel. 033 826 01 20 oder [ruedi.luedi@hotelleriesuisse.ch](mailto:ruedi.luedi@hotelleriesuisse.ch) zur Verfügung.

**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association  
Schulhotels

27748-10331

**SVIZZERA ITALIANA**

CONTINENTAL  
PARKHOTEL  
LUGANO

[www.continentalparkhotel.ch](http://www.continentalparkhotel.ch)

Zur Ergänzung unseres Teams  
bieten wir ab sofort  
folgende Arbeitsstellen an:

**FRONT OFFICE**  
Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind  
Via Basilea 28  
CH-6900 Lugano  
[edgar.fassbind@continentalparkhotel.com](mailto:edgar.fassbind@continentalparkhotel.com)

27085-10143

Mehr als 2000 Lehrstellen finden Sie unter

[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) publizieren.

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

# QUO VADIS, ETHERNET?

Was Claude Shannon (1916–2001) als Shannon-Hartly-Gesetz postulierte, wird nun zum Problem der Highspeed-Übertragung bei den neuen 40GBase-T-Verkabelungen. Blaues Rauschen und höhere Bandbreite führen zu Überlegungen, welche die bis heute in der Normierung gemachten Aussagen in Frage stellen. Für die Übertragung von 40GBase-T müsste eine Bandbreite von 2000 MHz vorgesehen werden. Das ist eine enorm hohe Hürde. Die Verkabelung über Twisted Pair startete 1990 mit 10Base-T und 2006 kam 10GBase-T auf den Markt.

#### Was nötig und was sinnvoll ist

Ist denn ein 40-GBit-Ethernet überhaupt nötig und sinnvoll? Die Implementierung von 10-GBit-Ethernet ist bis heute in Büroumgebungen noch nicht erfolgt. Die Verkabelung wird zwar für 10-GBit-Ethernet ausgelegt, betrieben werden die Netze jedoch zu 90 % noch mit 1-GBit-Ethernet. In Rechenzentren ist der Bedarf an Bandbreite jedoch ungeheuer. Mit Glas ist 40GBase-T kein Problem, hingegen wären für Kupferkabel neue Stecker nötig. Es stellen sich die Fragen: Lassen sich 40 GBit/s weiter

über 100 m Kupfer übertragen? Reichen die bekannten Kabel- und Steckernormen aus oder wird es neue Definitionen und Produkte geben? Wo wird die Grenzfrequenz liegen? Wenn nur Techniker in den Normungsgremien etwas zu sagen hätten, wäre eine Lösung schnell gefunden. Weil aber viel Politik im Spiel ist, wird es schwierig. Die Unterstützung von 100 m gilt bei heutigem Stand der Technik als zu kompliziert. Mehrere Untersuchungen haben ergeben, dass in Rechenzentren weit geringere Reichweiten ausreichen und daher eine Reduzierung auf 25 m oder 50 m praxisgerecht ist. Außerdem führt jeder eingesparte Meter zu einer Reduzierung der Energiekosten. Die Techniker erwarten ungefähr eine Verdopplung der Energiekosten pro weiteren 12 m Kabellänge. Bezuglich der einzusetzenden Frequenzen sind derzeit verschiedene Werte zwischen 800 MHz, 1600 MHz und 2000 MHz im Gespräch. Höhere Frequenzen erlauben eine einfachere Kodierung, bedingen jedoch einen erheblichen Mehraufwand an Netzwerktechnik (Kabel und Stecker- system). Höhere Frequenzen bedeuten auch höhere Dämpfung und mehr Stromverbrauch sowie grösitere Störanfälligkeit. Tie-

fere Frequenzen benötigen höhere Kompressionen, bringen dadurch eine massiv höhere Störanfälligkeit mit sich und erfordern zudem teure und komplexere Transceivers. Die Experten der ISO/IEC, dem internationalen Gremium für Verkabelung, arbeiten an einer Studie, um der IEEE die Wahl des geeigneten Kabelmediums zu vereinfachen. Vereinfacht lässt sich festhalten: Eine Kat.-7A-Verkabelung benötigt bei 1600 MHz keine Kompression, dafür einen hohen Hardwareaufwand. Eine Verkabelung nach Kat.-7A verlangt einen mittleren Kompressionsaufwand und bestehende Kabel- und Steckertechnik wäre möglich.



Walter Affentranger  
Leiter Technik & Entwicklung  
BKS Kabel-Service AG  
www.bks.ch



KESTONE

#### Ortsbürgergemeinde Baden

Auf den 1. April 2014 wird das  
**Restaurant Baldegg Baden**  
zur Neuvermietung ausgeschrieben.

Die Liegenschaft liegt an erhöhter, sehr schöner Lage am Strandrand von Baden und ist ein beliebtes, viel besuchtes Ausflugsziel mit Autozufahrt und direkter Busverbindung zum Stadtzentrum Baden. Das Restaurant wurde 2009 komplett renoviert und umfasst in Gaststube und Speisesälen rund 170 bis 200 Plätze sowie in der Gartenwirtschaft 200 bis 250 Plätze mit attraktiven Kinderspielplatz, 6-Zimmer-Wirtewohnung und vier Angestelltenzimmern im Haus. Ein grosser Parkplatz ist vorhanden. Einem erfahrenen Wirt bietet sich hier die Gelegenheit, eine erfolgreiche Existenz mit interessanter Stammkundschafft aus allen Bevölkerungsschichten aufzubauen. Siehe auch im Internet unter [www.baldegg.ch](http://www.baldegg.ch). Interessenten erhalten Auskunft bzw. wollen ihre Bewerbung bis am 16. September 2013 schriftlich richten an die Liegenschaftsverwaltung der Ortsbürgergemeinde Baden, p. A. Sepp Wenzinger Immobilientreuhand, Steinstrasse 20a, 5406 Baden-Rüthof (Telefon 056 470 21 71).

27417-10251

Junges und engagiertes Hoteller-Paar sucht Hotel Garni zur Pacht im Zentrum von Zürich.  
Zuschriften bitte unter Chiffre 27747-10332, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

27747-10332

Zu verkaufen in einer der führenden Schweizer Sommer- und Winterdestinationen

#### \*\*\*\*S-Hotelbetrieb

Zeitgemäss unterhalten sowie stabile, überdurchschnittliche Betriebsergebnisse. Mehr als 20 Jahre Goodwill sowie grosszügige Bodenreserve zum Bau von bewirtschafteten Zweithäusern (kompatibel mit der Zweitwohnungsinitiative). Bestens geeignet für Immobiliengesellschaft oder Kettenhotellerie. Es werden nur seriöse Anfragen beantwortet.

Chiffre 27733-10323, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

27733-10323

#### 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](mailto:hesser@bluewin.ch)

26968-10076

#### Erfolgreiches Guesthouse \*\*\*\* Nähe Kapstadt zu verkaufen

- 12 000 m<sup>2</sup> gepflegte Gartenanlage mit unverbaubarer Meersicht und traumhaften Sonnenuntergängen  
- 5 Doppelzimmer, 1 Suite, 1 sep. Wohnhaus mit 4 Zimmern

Interessiert? Kontaktanfrage und Details über <http://www.guesthouse-somersetwest.co.za>

27681-10300

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform  
für Hotellerie,  
Gastronomie und  
Tourismus

JETZT  
BUCHEN