

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 35

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>

PROFIL

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

Nr. 35 · 29. August 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



GRAFILU

10 GUTE GRÜNDE FÜR DAS NDS

Am 16. Oktober 2013 beginnt der Jubiläumszyklus 40 des Nachdiplomstudiums HF Hotelmanagement im Solbad Hotel in Sigriswil. Seit dem 30. Zyklus, d. h. seit dem Jahr 2006, wird die Ausbildung durch das BBT (Bundesamt für Berufsbildung und Technologie) offiziell anerkannt.

Das Team der Unternehmerbildung von hotellerieuisse ist stolz darauf, im 10. Zyklus Benedikt Weibel, den langjährigen CEO der SBB, zum ersten Mal zum Kreis der Dozierenden im NDS zählen zu dürfen.

Seit der offiziellen Anerkennung im Jahr 2006 wurden gegen 200 erfolgreiche Absolventinnen und Absolventen diplomiert und tragen heute den klingenden und geschützten Titel dipl. Hotelmanager/Hotelmanagerin NDS HF. Eine stolze Zahl. Einer der ersten NDS-Absolventen aus dem Zyklus 40 ist mittlerweile zum Präsidenten der HF Thun aufgestiegen: Philipp Näpfli, Direktor Hotel Bern. Und so erging es nicht wenigen aus Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Sie besetzen unzählige Top-Positionen in der Branche.

Zehn gute Gründe für das NDS

Das Jubiläum gibt uns deshalb die Möglichkeit, an dieser Stelle kurz über zehn gute Gründe für diesen Studiengang nachzudenken:

1. Grund: Das NDS von hotellerieuisse ist immer noch die aktuellste Führungsausbildung für Hotel-, Gastro- und Tourismusprofis.

2. Grund: Das NDS ist und bleibt jung-dynamisch, obwohl es das dienstälteste Studium auf dem Markt ist.

3. Grund: Best practice, best practice, best practice...

4. Grund: Nur im NDS werden Projekte erarbeitet, die dann vor versammelten Gemeinderäten präsentiert werden.

5. und 6. Grund: Freundschaften zu schliessen, gehört genauso zum NDS wie Auseinandersetzungen und Konflikte auszutragen, denn nur so kommen wir wirklich weiter.

7. Grund: Führung braucht Mut. Die NDSler zeichnen sich durch ihren Mut und ihr Unternehmertum aus.

8. Grund: Das NDS ist ein Leuchtturm der ganzen Branche.

9. Grund: Der Studiengang ist immer noch einzigartig.

10. Grund: Wir helfen guten Hoteliers, noch besser zu werden, indem wir sie zu Unternehmerinnen und Unternehmern machen.

Weitere Informationen zum Nachdiplomstudium sind unter www.hotellerieuisse.ch/nds abrufbar.



Daniel Plancie
Leiter Unternehmerbildung
www.hotellerieuisse.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Arbeit ist der
Umweg zu
allen Genüssen»

Willy Brandt

AGENDA

4. SEPTEMBER

«Infoveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotellerieuisse, im Hotel Grisca, in Davos
www.hotellerieuisse.ch/Kurse

17. SEPTEMBER

Tagung 2013 «Ausbildung aktualisieren – Zukunft stabilisieren», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Hotel Glockenhof, in Zürich
www.hotelgastrounion.ch

1. OKTOBER

15. Symposium «Check the Quality», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, im Hotel Belvoir, in Rüschlikon
www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

3. Zukunftstagung «Work-Life-Balance», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband, im Schloss Lenzburg, in Lenzburg
www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

«Start Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotellerieuisse, im Solbad Hotel, in Sigriswil
www.hotellerieuisse.ch/Kurse

16. NOVEMBER

«Jubiläumsfeier IST/EIT», von hotellerieuisse, in Zürich und Lausanne
www.hotellerieuisse.ch/Kurse

www.hotellerieuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

Gesucht: Bistrotisch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotellerieuisse

ARBEITSSICHERHEIT

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

Verkehrswege

Gefährdung:

- Verletzungen durch Stürze
- Kopfverletzungen

Mögliche Sicherung:

- Unvermeidbare Stolperstellen, zum Beispiel einzelne Stufen, deutlich markieren oder durch Abschrägen entschärfen
- Bei Rampen sollte die Steigung nicht grösser als fünf Prozent sein
- Verkehrswege freihalten
- Gebinde wegräumen
- Schubladen schliessen
- Tiefliegende Hindernisse wie zum Beispiel Türstürze, Träger usw. polstern und markieren

Dazu gibt es auch die Suva-Checkliste 67001.d.

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

MACHT DIE ARBEIT FREUDE, SIND ALLE MOTIVIERT!

94 Prozent der Schweizer sind zufrieden mit ihrer Arbeit. Bei Gastgewerblern sind es weniger. Laut einer englischen Studie sind nur 55 Prozent der Köche glücklich mit ihrem Beruf. Um dies zu verbessern, braucht es wenig.

Natürlich gibt es Sachen in unserer Branche, die man wenig beeinflussen kann. Es gibt immer stressige Situationen, die Arbeitszeiten sind lang und die Wochenenden selten frei. Aber Vorgesetzte und Mitarbeitende können immer etwas tun, um die Zufriedenheit mit der Arbeit zu verbessern. Gerade für die Chefs ist es wichtig, dass ein gutes Arbeitsklima herrscht, denn unzufriedene Mitarbeitende leisten weniger und sind eher unfreundlich zu den Gästen. Zum Thema Arbeitszufriedenheit gibt es tausende von Studien. Sie zeigen, was Vorgesetzte tun können, damit die Mitarbeitenden gerne zur Arbeit kommen:

Eine sinnvolle Arbeit

Das Gefühl, nur ein unbedeutendes Rädchen im Getriebe zu sein, lähmt auf die Dauer jeden Arbeitseifer. Jeder Mensch will wissen, dass seine Arbeit wichtig und unverzichtbar ist. Wer seinen Mitarbeitenden genau das vermittelt, weckt ihren Elan.

Wertschätzung

Der Lohn ist der offensichtlichste Gradmesser dafür, wie viel Wert der Arbeit beigemessen wird. Doch das ist nicht alles. Untersuchungen zeigen, dass Lob und andere nicht materielle Zeichen der Wertschätzung oft mehr motivieren als eine Lohnerhöhung.

Weiterbildung

Wer jahrelang an Ort tritt, wird irgendwann müde. Menschen wollen sich weiterentwi-

ckeln, im Job wachsen, sich neue Gestaltungsspielräume erarbeiten. Besprechen Sie mit den Mitarbeitenden die Zukunft und mögliche Weiterbildung.

Teamarbeit

Menschen sind soziale Wesen. Zusammenarbeiten, Hilfsbereitschaft und gegenseitiges Feedback ist das, was die meisten im Job suchen. Wenn der Teamgeist gefördert wird, sind Mitarbeiter motivierter und zufriedener.

Eigenverantwortung

Mitarbeitende wollen nicht bloss Befehlsempfänger sein. Sie möchten Einfluss nehmen können auf das, was sie täglich tun, und ihren Arbeitsalltag aktiv mitgestalten. Eigenverantwortung und Mitbestimmung sind starke Motivationskräfte, die auch die Identifikation mit dem Unternehmen fördern.

Konflikte lösen

Bei Konflikten zu vermitteln und nach Lösungen zu suchen, gehört zu einer guten Betriebskultur. Wo Konflikte verdrängt werden, schwelen sie unter der Oberfläche weiter und vergiften nach und nach das Arbeitsklima.

Sicherheit geben

Arbeitssicherheit wird immer wichtiger. Wenn Mitarbeitende befürchten müssen, die Stelle zu verlieren, dann demotiviert das. Stehen im Betrieb wichtige Änderungen an, informieren Sie schnell und klar.

Mario Gsell

BUCHTIPP

WIE SIE SICH RICHTIG BEWERBEN

Sie suchen eine neue Arbeitsstelle, die zu Ihnen passt und Sie beruflich weiterbringt. Dieser Ratgeber zeigt, wie Sie Ihre Chancen auf dem Stellenmarkt optimal nutzen. Von der persönlichen Standortbestimmung über die zeitgemässe Bewerbung bis zur Vertragsverhandlung begleitet Sie die Autorin Schritt für Schritt zum Ziel. Sie verrät, wie man sich überzeugend präsentiert: im konventionellen Bewerbungsdossier, per Online-Formular oder mit einer Spontanbewerbung. Ein wirkungsvolles Motivationsgespräch formulieren, im Vorstellungsgespräch die eigenen Stärken ins richtige Licht rücken – in diesem Buch erfahren Sie, wie Marketing in eigener Sache funktioniert.

Alle Beispiele, Checklisten, Mustertexte und Tipps sind auf den Schweizer Arbeitsmarkt ausgerichtet. Die ser Ratgeber unterstützt junge Berufsleute, ältere Stellensuchende, Wieder- und Quereinsteigerinnen genauso wie routinierte Fachleute bei der Neuorientierung auf dem Stellenmarkt.



«Stellensuche mit Erfolg», 13. Auflage

Beobachter-Edition
von Trudy Dacorogna-Merki
ISBN 978-3-85569-772-4
CHF 38.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Seminaire intensif **GASTRO SUISSE**

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

Format des cours
en emploi, un jour par semaine
Début de la formation: Lundi 7 octobre 2013

Pour plus d'informations
GastroSuisse
Av. Général-Guisan 42, 1009 Pulley
Tel. 021 721 08 30 www.gastro Suisse.ch

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Gastronomie,
Hotellerie und
Tourismus

**JETZT
BUCHEN**

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

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

Nicole Kalin
Tel. 041 418 24 44
nicole.kalin@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@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 Auftragserteilung mitgeteilt
werden.

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 automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während einem Monat auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung gewünscht wird, muss dies bei
der Auftragserteilung mitgeteilt werden.
Die genauen Konditionen sind unter
www.stellenprofil.ch resp.
www.immoprofil.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.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Re-
daktion. Die in dieser Zeitung publizierten
Inserate dürfen von Dritten weder ganz
noch teilweise kopiert, bearbeitet oder
sonst wie verwertet werden. Für unvan-
gesandte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Eigentümerschaft suchen wir im Zuge einer Neuaustrichtung und Neukonzipierung auf den 1. August 2014 für das Hotel Florhof in Zürich

eine Direktorin/einen Direktor

Das ruhig und doch zentral inmitten der Stadt gelegene Hotel verfügt über rund 30 Gästezimmer und insgesamt über rund 50 Sitzplätze in der Restauration.

Was erwarten wir:

- Sie verfügen über eine gute, fundierte Ausbildung in der Hotellerie (allenfalls über einen Abschluss einer Hotelfachschule) und mehrjährige, praktische Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Sie pflegen einen guten Umgang mit den Gästen und sind bereit, dazu auch neue, kreative Wege zu beschreiten
- Sie sind in der Lage, die Ihnen anvertrauten Mitarbeitenden zu fördern und mit Motivation zu begeistern
- Sie sind flexibel, belastbar und zielorientiert
- Sie können wirtschaftliche Aspekte mit Dienstleistungsengagement vereinen
- Sie verfügen über ein ausgeprägtes unternehmerisches Denken
- Sie sind bereit, Lehrlinge auszubilden

Was bieten wir:

- Sie sind direkt dem Verwaltungsrat unterstellt
- Gute, fortschrittliche Anstellungskonditionen
- Ergebnisbeteiligung
- Ein interessantes, anspruchsvolles Arbeitsumfeld
- Weitgehende Selbstständigkeit
- Freiraum für Ideen und Kreativität

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, den umfassenden Lebenslauf mit lückenlosem Nachweis des beruflichen Werdegangs, Foto, Zeugnissen und allenfalls Referenzangaben bis spätestens am 30. September 2013 an:

Gastroconsult AG
Bruno Faulhaber
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon +41 44 377 54 54

27678-10299

UPK

Universitäre
Psychiatrische Kliniken
Basel

LEITUNG HAUSWIRTSCHAFT 100% BETRIEB / HOTELLERIE / RAUMSERVICE

Die Universitären Psychiatrischen Kliniken Basel erfüllen mit rund 1000 Mitarbeitenden anspruchsvolle Aufgaben in der psychiatrischen Versorgung und Ausbildung sowie der universitären Lehre und Forschung.

Für den Bereich Reinigung/Hauswirtschaft suchen wir nach Vereinbarung eine Leitung Hauswirtschaft 100%. In dieser Funktion sind Sie direkt dem Leiter Hotellerie unterstellt und für die Führung von rund 50 Mitarbeitenden und ihren Gruppenleitungen verantwortlich.

Hohe Qualitäts- und Hygienestandards in sämtlichen Räumen der Kliniken und eine ausgeprägte Servicekultur sind für uns von zentraler Bedeutung und tragen dazu bei, den Aufenthalt unserer Patientinnen und Patienten so angenehm wie möglich zu gestalten.

Als Leitung Hauswirtschaft tragen Sie die personelle, fachliche und finanzielle Gesamtverantwortung für den Bereich Raumservice/Hauswirtschaft, der die Abteilungen Unterhaltsreinigung, Spezial- und Küchenreinigung sowie die Geschirrwaschzentrale umfasst. In diesen Gebieten sind Sie zuständig für die Standardisierung und kontinuierliche Verbesserung der Prozesse und Dienstleistungen und gewährleisten die fachgerechte Reinigung und werterhaltende Pflege sämtlicher Gebäude. Des Weiteren sind Sie zuständig für die Vergabe, Koordination und Qualitätssicherung von hauswirtschaftlichen Fremdleistungen. Sie stellen Budgetierung, Kostenkontrolle, Leistungserfassung und -verrechnung in Ihrem Verantwortungsbereich sicher. Im Rahmen Ihrer Führungsverantwortung sorgen Sie für die laufende Förderung und Ausbildung der Mitarbeitenden und der Lernenden und stellen die Personaladministration sicher.

SIE VERFÜGEN über eine Grundbildung und eine Weiterbildung (Berufsprüfung, höhere Fachprüfung) in den Bereichen Hotellerie oder Hauswirtschaft/Reinigung oder Äquivalentes sowie über 3 bis 5 Jahre Erfahrung in vergleichbarer Funktion in einem grösseren Unternehmen. Als kommunikative, zielorientierte und durchsetzungsstarke Persönlichkeit verstehen Sie es, Ihr Team verantwortungsbewusst zu führen und mit Begeisterung zu motivieren. Wenn Sie Ihr Organisationstalent kombiniert mit Sozialkompetenz und dem Blick fürs Detail in diese vielfältige Funktion einbringen möchten, würden wir Sie gerne persönlich kennen lernen.

WIR BIETEN Ihnen eine herausfordernde und interessante Tätigkeit in einem lebhaften Betriebsumfeld. Die Anstellungsbedingungen orientieren sich an den kantonalen Richtlinien. Bei Bedarf unterstützt Sie unsere Abteilung Personal bei der Suche nach einem Kinderkrippenplatz.

Für Fragen und weitere Auskünfte steht Ihnen unser Leiter Hotellerie, Herr Iona Bocek, Telefon +41 61 325 52 82, zur Verfügung.

➤ **WIR BEVORZUGEN** Ihre Online-Bewerbung.

Universitäre Psychiatrische Kliniken Basel
Wilhelm-Klein-Strasse 27 | CH-4012 Basel | Tel. +41 61 325 51 11
Fax +41 61 325 52 58 | info@upkbs.ch | www.upkbs.ch

35377-9606

Extravagantes Luxury Boutique Hotel

Wahre Eleganz, noble Zurückhaltung, brillante Raumszenierungen, unaufdringlicher Lifestyle, charmanter Charakter, 5-Sterne-Superior-Niveau, professionelles Management und liebevoll 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 die für Furore sorgen, **ausgezeichnete Restaurants** und F & B Outlets, grosse Bar-Lounge, Vinothek, beeindruckender Spa, Pools, Ballroom sowie auf höchstem Niveau ausgestattete Tagungs- und Convention Facilities für Top-Events. Rund 50 bis 60 Mitarbeitende unterstützen Ihnen 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, Selbstständigkeit, **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

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

27727-10300

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 Hotellerie, 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 erwartet 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-Stübli 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 Verwaltungsrat 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 Hotellerieausbildung 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:

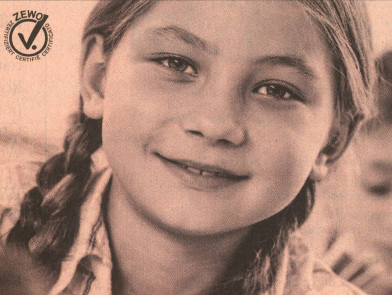
Persönlich
Andy Abplanalp
Waldhotel AG Arosa
Präsident des Verwaltungsrates
Postfach 243
7050 Arosa
abplanalp@waldhotel.ch
+41 79 631 87 67



PRIVATE SELECTION
HOTELS

ausgezeichnet positioniert

27727-10316



eigentlich ist die
Schule für alle da.

Bildungschancen verbessern: Teil unserer Arbeit gegen Armut.

CARITAS

www.caritas.ch



Arosa

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/www.belri.ch

27791-10302

Lenzerheide

Bergbahnen

Die Lenzerheide, eine Topskidestination im Herzen Graubündens, bietet einer/einem engagierten und qualifizierten Gastronomin/Unternehmer/-in die einmalige Gelegenheit, sich als

Pächter/-in Bergrestaurant Mottahütte

zu etablieren. Wir suchen per sofort ein/en Pächter/Pächterpaar für unser Bergrestaurant Mottahütte. Das Bergrestaurant Mottahütte charakterisiert sich wie folgt:

- Anzahl Sitzplätze:
 - Innenbereich: 60 Plätze bedient
 - Bediente Sonnenterrasse mit zusätzlichem Barbetrieb: ca. 300 Plätze
- Ca. 20 Mitarbeitende (Vollzeitstellen), einzelne Mitarbeitende können vom bisherigen Pächter übernommen werden
- Reiner Winterbetrieb: Dezember bis Ostern
- Toplage im Wintersportgebiet Arosa Lenzerheide
- Freiheit in der Angebotsgestaltung

Wir suchen eine Persönlichkeit mit folgendem Anforderungsprofil:

- Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit, die dem Bergrestaurant Mottahütte ein unverkennbares Gesicht verleiht.
- Sie haben Erfahrung im saisonalen Gastgewerbe.
- Sie verfügen über ein hohes Mass an Eigeninitiative, Flexibilität, Durchsetzungsvermögen und Organisationstalent.
- Sie sind mit der Bergwelt und dem Schneesport sehr verbunden.

Für Auskünfte steht Ihnen gerne Thomas Hunziker zur Verfügung:
Tel. 076 553 13 78 oder Mail: thomas.hunziker@lenzerheide.com

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsportfolio!

Lenzerheide Bergbahnen AG, Thomas Hunziker, CEO, Postfach 160, CH-7078 Lenzerheide

27786-10345



Das Kurhaus Bergün ist eine einzigartige und unkomplizierte Mischung aus Hotel, Familien-Ferienwohnungen, Restaurant, Showküche, mit Hochzeits- und weiteren Banketten, Veranstaltungen und Zeitreise; kurzum eine **authentische Jugendstil-Erlebniswelt** im idyllischen Albulatal.

Als Ergänzung zum jungen und dynamischen Team suchen wir auf den Winter:

- Ⓢ **Koch/Jungkoch** in Saison- oder Jahresstelle
Du verfügst über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch, bist kreativ, passioniert und bereit Verantwortung zu übernehmen?

- Ⓢ **Service-Mitarbeiter/in** Saisonstelle
Du bist kontaktfreudig, aufgestellt, auf Zack und hast das Gastgeber-Gen in Dir? (Auch Quereinsteiger möglich)

Dann hilf mit, die Zukunft dieser historischen Perle zu gestalten!

Es erwartet Dich eine abwechslungsreiche Arbeit in einem ausgesprochen positiven Umfeld inmitten der heilen Bündner Bergwelt.

Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung.

Maya & Christof Steiner

KURHAUSBERGÜN

Kurhaus Bergün AG, 7482 Bergün
www.kurhausberguen.ch
info@kurhausberguen.ch
T: +41 (0)81 407 22 22

27776-10340

THURAU RASTSTÄTTE

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Oktober 2013 für die Neueröffnung unserer Shop-Bar Thureau Süd

Chef de Bar w/m 100%

Zu Ihren Aufgaben- und Verantwortungsbereichen gehören:

- Ein fundiertes Fachwissen in der Gastronomie, Sie lieben Ihren Beruf und sind motiviert, Service-, Shop- und Kassenmitarbeiter vorbildlich zu führen und unterstützen
- Mitarbeiterinsatzplanung, Bestellwesen
- Kenntnisse auf PC (Word, Excel), Abrechnungswesen
- Sehr gute Deutschkenntnisse; weitere Fremdsprachen von Vorteil
- Flexibilität, Belastbarkeit, Zuverlässigkeit und Durchsetzungsvermögen
- Schichtarbeit (Früh- und Spätdienste), Mobil
- Wochenend- und Feiertageinsätze

Wir bieten Ihnen:

- Einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem aufgestellten Team
- Einen Schichtbetrieb ohne Zimmerstunden
- Eine Internationale Kundschaft und treue Stammkunden
- 5 Wochen Ferien mit zeitgemässer Entlohnung

Für allfällige Fragen steht Ihnen Herr Roger Horner gerne zur Verfügung.
Sind Sie interessiert? Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Raststätte Thureau AG
Personalabteilung
Postfach 275
9501 Wil

27782-10343



Betriebsleiter/in

Restaurant Mishio Vatterland
Bärenplatz 2, 3011 Bern

per sofort

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27740-10326

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

Hauptaufgaben

In einem lebhaften öffentlichen Umfeld in der Schauconfiserie im Kambly Erlebnis und bei spezifischen Anlässen kreieren Sie frische Biscuit- und Schokoladespezialitäten. Ebenfalls betreuen Sie unsere Gäste anlässlich der Backevents. Bei diesen anspruchsvollen Aufgaben 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 unseren kleinen und grossen Kunden Freude bereiten.

Fähigkeiten

Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Confiseur/in und konnten idealerweise bereits ein paar Jahre Berufserfahrung sammeln. 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 bereit auch an den Wochenenden unsere Gäste zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen

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

Rita Jutzi, Human Resources, freut sich auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung mit Foto und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

KAMBLY SA
Spécialités de Biscuits Suisses
3555 Trubschachen
034 495 02 68
bewerbungen.trubschachen@kambly.ch
www.kambly.ch

27717-10317

Hotel & Gastro formation

by
Hotel & Gastro Union Zürich
CAPSBERGCH
CAFFETER VERBAND ZÜRICH
Zürcher Hotellen

Die Hotel & Gastro formation Zürich sucht für sein überbetriebliches Kurszentrum in Wädenswil mit rund 2000 Lernenden infolge Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers eine/einen

Kücheninstruktor/in (100%)

per Juni 2014 oder nach Vereinbarung

Aufgabe:

Sie bilden junge Menschen praktisch aus mit dem Berufsziel Koch/Köchin EFZ und Küchenangestellte/r EBA. Sie gestalten die praktischen, überbetrieblichen Kurse (ÜK) gemäss den geltenden Richtlinien.

Voraussetzungen:

- Sie können begeistern und sind initiativ; in Ihrer bestimmten und offenen Art können Sie sich durchsetzen
- Sie sind 30 Jahre oder älter
- Seit Lehrabschluss als Koch/Köchin EFZ waren Sie mindestens fünf Jahre im Beruf tätig
- Sie haben im angestammten Beruf eine höhere Berufsprüfung erfolgreich abgeschlossen (mit eidg. Diplom)
- Sie verfügen über mindestens drei Jahre praktische Erfahrung im Ausbilden und/oder haben eine berufspädagogische Ausbildung; sonst sind Sie bereit, eine methodisch-didaktische Qualifikation zu erlangen
- Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift
- Sie verfügen über solide Kenntnisse in Word und Excel

Wir bieten dafür:

- Innerhalb der klar definierten Aufgaben besteht Gestaltungsspielraum für neue Ideen
- rege Kontakte mit den Berufslernenden, Berufsschule und Lehrbetrieb
- Eine Top-Infrastruktur und ein überschaubares, starkes Team

Sie können sich auf unserer Homepage (www.hgf.ch) weitere Eindrücke verschaffen – schauen Sie doch mal rein.

Wir freuen uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsossier.

Hotel & Gastro formation
Daniel Villiger (Geschäftsführer)
Seestrasse 69
8820 Wädenswil

27684-10334

KARRIERE MIT AUSSICHT



Zwischen zwei Seen und zu Füssen des ewig weissen Jungfraumassivs gehören wir seit über hundert Jahren zu den besten Adressen der Luxushotellerie. Persönliche Gastfreundschaft und höchste Qualität der Dienstleistung sind unser Kredo. Als Inbegriff für Luxus und Gastlichkeit setzen wir stets neue Massstäbe, die wir mit unseren hoch motivierten Mitarbeitern erreichen wollen.

Werden Sie Teil von dieser Tradition, leben Sie mit uns echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion. Als Teil der VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION, mit den vier führenden 5*-Häusern an den besten Lagen der Schweiz, erwartet Sie ein anspruchsvolles und pulsierendes Umfeld.

Wir bieten Ihnen an einem innovativen, einzigartigen Arbeitsort und eine spannende sowie entwicklungsreiche Herausforderung als:

Kongressmitarbeiter/in Kongressabrechnungen

Ab sofort oder nach Vereinbarung

Human Resources Assistant (m/w)

Ab sofort oder nach Vereinbarung

Weitere Details zu den Stellen erfahren Sie unter:
www.victoria-jungfrau-collection.ch/karriere/jobs
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Zeugnissen und Foto, elektronisch oder per Post.



Höhweg 41, CH-3800 Interlaken
Oskar Schönbeck, Director of Human Resources
Telefon +41 (0)33 828 26 78
hr@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

27766-10334

Chef de Service/Betriebsass.

Jobcode hoteljob.ch: J67356

Hotel Alpina

Fleckliststrasse 40, 3715 Adelboden
033 673 75 75, r.mueller@alpina-adelboden.ch

27763-10333

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

einen Direktionsassistent (m/w)

Jobcode hoteljob.ch: J67449

Hotel-Restaurant Bellevue Flims

Via Nova 66, 7017 Flims Dorf
081 911 31 31, info@bellevueflims.ch

27775-10338

Hotel & Gastro formation

by
Hotel & Gastro Union Zürich
CAPSBERGCH
CAFFETER VERBAND ZÜRICH
Zürcher Hotellen

Die Hotel & Gastro formation Zürich sucht für sein überbetriebliches Kurszentrum mit rund 2000 Lernenden eine/einen

Serviceinstruktor/in (100%)

per 01. 01. 2014 oder nach Vereinbarung

Aufgabe:

Sie bilden junge Menschen praktisch aus mit dem Berufsziel Restaurationsfachfrau/-mann EFZ und Restaurationsangestellte/r EBA. Sie gestalten die praktischen, überbetrieblichen Kurse (ÜK) gemäss den geltenden Richtlinien.

Voraussetzungen:

- Sie können begeistern und sind initiativ; in Ihrer bestimmten und offenen Art können Sie sich durchsetzen
- Sie sind 30 Jahre oder älter
- Seit Lehrabschluss als Restaurationsfachfrau/-mann EFZ waren Sie mindestens fünf Jahre im Beruf tätig
- Sie haben im angestammten Beruf eine höhere Berufsprüfung erfolgreich abgeschlossen (mit eidg. Diplom)
- Sie verfügen über mindestens drei Jahre praktische Erfahrung im Ausbilden und/oder haben eine berufspädagogische Ausbildung; sonst sind Sie bereit, eine methodisch-didaktische Qualifikation zu erlangen
- Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift
- Sie verfügen über solide Kenntnisse in Word und Excel

Wir bieten dafür:

- Innerhalb der klar definierten Aufgaben besteht Gestaltungsspielraum für neue Ideen
- rege Kontakte mit den Berufslernenden, Berufsschule und Lehrbetrieb
- Eine Top-Infrastruktur und ein überschaubares, starkes Team

Auf unserer Website finden Sie alles Wesentliche über uns (www.hgf.ch).

Wir freuen uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsossier.

Hotel & Gastro formation
Daniel Villiger (Geschäftsführer)
Seestrasse 69
8820 Wädenswil

27684-10335

WALDHAUS SILS

Ein Fünfsternhaus wie kaum ein anderes – behaglich, familienfreundlich und überraschend unkompliziert – seit 105 Jahren.

Für die kommende Wintersaison – ca. 18. Dezember 2013 bis ca. 22. April 2014 – suchen wir noch folgende/n, motivierte/n Mitarbeitende/n:

FRONT OFFICE MITARBEITENDE/R (Reservation/Kassabüro/Loge)

Als erste Ansprechperson am Telefon leiten Sie gekonnt Anrufe weiter und gewährleisten einen hochstehenden ersten Gästekontakt. Sie bearbeiten Anfragen und Reservationen auf D/E/F und begrüssen unsere internationalen Gäste persönlich.

Sie übersetzen unsere Tagesmenüs in F/E und sind für einen Teil der Gästebuchhaltung verantwortlich.

Ihre Muttersprache ist möglichst Schweizerdeutsch, in Englisch und Französisch sind Sie «sattelfest» (Italienischkenntnisse von Vorteil). Wir würden uns über eine längerfristige Anstellung freuen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto an das Hotel Waldhaus, Ansprechpartnerin: Frau Sissi Rösli staff@waldhaus-sils.ch

Claudio Dietrich und Patrick Dietrich
Hotel Waldhaus, CH-7514 Sils-Maria
Tel. +41 81 838 51 00, www.waldhaus-sils.ch



27774-10337

SVIZZERA ITALIANA



CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

www.continentalparkhotel.ch

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

FRONT OFFICE
Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

27085-10145

Wie viel Schwein
brauchen Sie, um glücklich
zu sein?

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



SPINAL CIVIL VOICES

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



ZVG

EIN HOTEL SIEHT GRÜN

Gastfreundlich und herzlich – so werden Gäste im Hotel du Golf in Villars-sur-Ollon empfangen. Was das Hotel so besonders macht? Es ist sein Engagement für eine nachhaltige Entwicklung.

Das Hotel du Golf & Spa ist ein gutes Beispiel für einen Betrieb, der in nachhaltige Entwicklung investiert. Seit 40 Jahren gehört das Viersternehotel der Familie Angelini. In dieser Zeit wurden mehrere Renovationen vorgenommen, um den ökologischen Fussabdruck des Hotels zu verringern – und dies bei unverändert hoher Servicequalität. Mit dem Ziel, den Energieverbrauch zu senken, hat das Hotel du Golf zusammen mit Romande Energie die Energiebilanz seiner Gebäude erstellt. In der Folge wurden mehrere Verbesserungsmassnahmen umgesetzt. So wurden unter anderem Sonnenkollektoren sowie ein Verbrauchszähler installiert, um den Verbrauch von Wasser, Öl, Gas und Strom optimieren zu können. Ausserdem trägt das Hotel mithilfe bestens eingestellter Wasserspülungen, Durchflussregler und biologisch abbaubarer Waschmittel dazu bei, die Verschwendung

und Verschmutzung von Wasser soweit wie möglich zu vermeiden. Das Hotel du Golf achtet auf eine maximale Wiederverwertung von Papier und Holz im eigenen Betrieb. Es nimmt am Programm «Gastro Vert» der Abfallverwertungsfirma Satom SA teil, in dessen Rahmen die organischen Abfälle zur Erzeugung von Biogas, Elektrizität, Fernwärme und Kompost genutzt werden. Bei der Ausstattung der Zimmer und der Wahl der Lebensmittel achtet das Hotel auf die Herkunft der Produkte. So bieten die Restaurants des Hotels vorzugsweise Getränke und Speisen aus regionalen und biologischen Zutaten an. Die Badprodukte in den Zimmern sind ökozertifiziert und der Grossteil der Matratzen stammt aus Schweizer Produktion und trägt das EU-Umweltzeichen. Das Hotel sensibilisiert seine Mitarbeitenden über eine «ökologische Charta» für den respektvollen Umgang mit der Umwelt und schult sie entsprechend. Auch setzt das Hotel du Golf bei der Wahl der Lieferanten auf solche, die ein Nachhaltigkeitsprogramm haben. Der Hoteldirektor Sébastien Angelini hat persönlich an verschiedenen Kursen in den Bereichen Nachhal-

tigkeitsmanagement, Energieeffizienz und Verbrauchsüberwachung teilgenommen. Für sein Engagement ist das Hotel von Villars Tourisme mit dem Label «Eco Partenaires» ausgezeichnet worden. Es nimmt ausserdem am Programm zur Befreiung von der CO₂-Abgabe des Bundes teil. Dank seiner proaktiven Vorgehensweise gegenüber allen Beteiligten gehört das Hotel du Golf & Spa zu den Pionieren im Bereich Öko-Tourismus. Die verschiedenen für die Förderung eines verantwortungsvollen Umgangs mit der Umwelt notwendigen Anpassungen werden mit viel Ehrgeiz und Überzeugung durchgeführt. Gleichzeitig setzt man auf eine transparente Kommunikation mit den Gästen.



Kim-Chi Lam
Chargée de mission
Romande Energie Commerce SA



**Haben Sie den Schlüssel?
Hier ist der Erfolg!**

Aus Altersgründen zu vermieten
per 1. Februar 2014
bestens eingeführtes

*****Unique-Hotel-Restaurant**

im schönen Walliser Weingebiet
Ein Ort der Begegnung, der über alle
Grenzen hinweg bekannt ist!

Restauration mit ca. 105 SP, Saal mit ca. 80 SP
Sonnenterrasse mit ca. 40 SP, 28 stilvoll
eingerichtete Hotelzimmer, gehobene
4½-Zimmer-Wohnung
Umsatzgrösse heute 1 Mio. – ausbaubar
Kaufinventar ca. Fr. 100 000.–

Ideal für innovative Unternehmer!

Treue Stammkundschaft und ein kulantest
Mietverhältnis warten auf Sie.
Beteiligung und späterer Kauf möglich
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:
Jürg Zumkehr & Sophie Etterli
Unternehmensberatung
Bernastrasse 25, 3800 Interlaken
Tel. 033 822 63 84
info@hotelforsale.ch

27780-10341

HESSER
Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen –
vermieten – für bessere Wirtschaft-
lichkeit 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

26968-10076

Après 22 ans d'exploitation
Nous vendons dans importante ville
du Jura

**magnifique Hôtel-Restaurant
3 étoiles**

composé de 10 chambres (22 lits)
Une Brasserie de 40 places
Une salle à manger de 60 places
Une salle de conférences de 40 places
Très beau jardin avec place de jeux
Possibilité de créer 10 à 15 chambres
supplémentaires.
Très bon chiffre d'affaires en constante
augmentation.

Pour tous renseignements complé-
mentaires veuillez écrire sous chiffres
27776-10339, htr hotelrevue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

27776-10339



DENK AN MICH
Ferien und Freizeit für Behinderte



Ferienträume werden wahr.
Dank Ihrer Spende auch für
Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch



Liegenschaften verkaufen – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue