

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 36

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

GESAMT-AUFLAGE
40.000

Nr. 36 · 5. September 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



ZITAT
DER WOCHE

«Die Leute,
die nie Zeit haben,
tun am wenigsten»

Benjamin Franklin

MEDIATION AM ARBEITSPLATZ

Auseinandersetzungen am Arbeitsplatz sind belastend und wirken sich auf das gesamte berufliche und private Umfeld aus
An der Réception herrscht dicke Luft. Schon wieder. Die teaminternen Grabenkämpfe sind unerbittlich. Noch merken die Gäste nichts davon. Noch. Im Team arbeiten ausgezeichnete Frontoffice-Spezialistinnen. Als Vorgesetzter wollen Sie diese unbedingt im Unternehmen halten. Deshalb haben Sie sich intensiv um eine Einigung bemüht, Gespräche geführt und Regeln für die Zusammenarbeit erstellt. Gebracht hat das wenig bis nichts.

Mediation bricht Fronten auf

Scheitern alle internen Bemühungen, könnte womöglich eine Mediation die verhärteten Fronten aufbrechen. Eine Mediation ist ein Verfahren zur Beilegung von Konflikten, das von einer externen Fachperson begleitet wird. Der Mediator leitet die Gespräche und unterstützt die Parteien dabei, eine langfristig tragfähige und von allen akzeptierte Lösung zu finden. Der Mediator ergreift weder Partei noch nimmt er Einfluss auf die Diskussion. Die Beteiligten legen selber fest, wie sie ihre Differenzen bereinigen wollen. Damit übernehmen sie Verantwortung für die weitere Zusammenarbeit und schaffen eine solide Basis für die Zukunft.

Mediation im beruflichen Umfeld

Grundsätzlich beruht die Mediation auf dem Prinzip der Freiwilligkeit. In unserem Beispiel könnte der Vorgesetzte seinen Mitarbeitenden eine Mediation vorschlagen. Aber auch

die Betroffenen könnten eine Mediation annehmen. An den vertraulichen Gesprächen nehmen nur die Konfliktparteien teil. Deshalb erhalten die Vorgesetzten in der Regel keine Informationen über deren Inhalt. Die erste Sitzung dient zur Klärung, ob eine Mediation im konkreten Fall zum Erfolg führen kann. Außerdem erläutert der Mediator den Ablauf und die Spielregeln. In der letzten Sitzung unterzeichnen die Beteiligten eine Vereinbarung, in der sie die getroffenen Abmachungen und die gemeinsamen Lösungen festhalten. Dazwischen liegen manchmal zwei, manchmal fünf, manchmal zehn Sitzungen. Im beruflichen Umfeld gibt es viele Situationen, in denen eine Mediation sinnvoll ist. Dazu gehören neben innerbetrieblichen Spannungen zum Beispiel Konflikte unter touristischen Leistungsträgern innerhalb einer Destination, Streitigkeiten im Zuge von Nachfolgeregelungen, Auseinandersetzungen um Bauprojekte, Nutzungsrechte oder Besitzverhältnisse. Die grosse Stärke der Mediation: Im Gegensatz zu einem Gerichtsverfahren oder einem Vorgesetztenentscheid kennt die Mediation weder Gewinner noch Verlierer. Die Konfliktparteien begegnen sich auf Augenhöhe und können sich nach einer erfolgreichen Mediation wieder mit Respekt begegnen.



Nora Fehr
eidg. dipl. PR-Beraterin
Dr. Schenker Kommunikation AG

AGENDA

18. SEPTEMBER

«EDL-Start-Kurs», vom Berufsverband Hotel-Administration · Management, im Ausbildungszentrum SBV, in Sursee
www.hotelgastrounion.ch

7. OKTOBER

«Reception@hotelleriesuisse - Modul 1», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

22. OKTOBER

«Lern- und Leistungsdokumentation», vom Schweizer Kochverband, im PUK, in Zürich
www.hotelgastrounion.ch

19. SEPTEMBER

«Reinigung von textilen und Hartbodenbelägen im Beherbergungsbereich», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Wädenswiler Bildungszentrum, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

«Start Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im SolbadHotel, in Sigriswil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

16. NOVEMBER

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

stars&hotels
Swiss Hotel Film Award

WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

You are welcome!



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 wöchentlich Tipps.

Fluchtwegs

Gefährdung:

Mitarbeitende und Kunden sind gefährdet, wenn die Fluchtwegs nicht freigehalten werden

Mögliche Sicherung:

- Notausgänge müssen von innen jederzeit ungehindert begehbar sein
- In Fluchtrichtung öffnende Flügeltüren vorsehen
- Fluchtwegs mit Notleuchten oder nachleuchtenden Schildern markieren
- Keine Waren in Fluchtwegen lagern
- In Untergeschossen müssen in der Regel mindestens zwei Fluchtmöglichkeiten vorhanden sein

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

GUTE CHEFS SORGEN FÜR GESUNDE ARBEITSPLÄTZE

In der Schweiz leidet fast die Hälfte aller Mitarbeitenden unter einer grossen psychischen und nervlichen Belastung am Arbeitsplatz. Der Arbeitgeber sollte schon vor einem Burnout der Mitarbeiter etwas dagegen tun.

Die Chefs sind gesetzlich dazu verpflichtet, alle Massnahmen zur Erhaltung der Gesundheit ihrer Belegschaft zu treffen, die technisch möglich und wirtschaftlich verkraftbar sind. Doch gute Chefs treffen diese Massnahmen nicht, weil sie von Gesetzes wegen müssen, sondern weil ihnen das Wohl der Mitarbeitenden am Herzen liegt, und weil es auch in ihrem Interesse ist. Denn zufriedene und gesunde Mitarbeitende sind ihr Kapital. Es gibt weniger krankheitsbedingte Ausfälle und die Mitarbeitenden leisten mehr und sorgen längerfristig für mehr Erfolg. Deshalb tut ein guter Chef alles, damit die Mitarbeitenden eine gesunde Umgebung haben.

LÄRM KANN KRANK MACHEN

Lärm, der die Gesundheit gefährdet, gibt es natürlich auch im Gastgewerbe. Seien es überlauten Gäste oder die Musik. Die Suva hat für Arbeitsplätze einen Lärm-Grenzwert von 85 Dezibel festgelegt. Übersteigt der Lärmpegel in einem Betrieb diese Grenze während 2.000 Stunden pro Jahr, ist das Tragen von Gehörschutzmitteln obligatorisch. Der Chef muss geeignete Gehörschutzmittel kostenlos zur Verfügung stellen.

TAGESLICHT

Das Gesetz schreibt vor, dass in Arbeitsräumen Tageslicht vorhanden sein muss. An Arbeitsplätzen, wo sich die Mitarbeitende 2,5 Tage pro

Woche aufhalten, muss sogar die Sicht ins Freie gewährleistet sein. Das dient dem körperlichen und seelischen Wohlbefinden der Mitarbeitenden. Ein Blick aus dem Fenster sorgt zudem für Entspannung und Erholung. Doch längst nicht überall sind Arbeitsräume mit Sicht ins Freie Standard. Das Gesetz erlaubt auch Ausnahmen. In Räumen ohne Tageslicht muss der Chef in anderer Weise fürs Wohlbefinden der Mitarbeitenden sorgen: zum Beispiel mit hellen Farben, einer optimalen Beleuchtung und zusätzlichen Pausen in einem Raum mit Sicht ins Freie.

GUTE LUFT

Arbeitsplätze müssen laut Arbeitsgesetz durch Fenster oder durch eine Lüftungsanlage ohne Zugluft ausreichend belüftet werden können. In Betrieben, in denen Dämpfe, Rauch und der gleichen entstehen, müssen diese Verunreinigungen so nahe an der Quelle wie möglich wirksam abgesaugt werden.

SEPARATE RÄUME FÜR RAUCHER UND NICHTRAUCHER

Gesamtschweizerisch gibt es heute ein grundlegendes Rauchverbot in Restaurants. Ausnahmen sind Raucherbeizen und Fumoirs. In Gastrosköchen ist das Rauchen nach dem Lebensmittelgesetz auch verboten. Falls Mitarbeitende in einem Aufenthaltsraum rauchen dürfen, muss es einen zweiten für die Nichtraucherinnen und Nichtraucher geben. Mario Gsell

BUCH TIPP

ERFOLGREICHE STRATEGIE FÜR GEDÄCHTNISTRAINING

Geht es Ihnen auch so, dass Sie den Namen eines Stammgastes vergessen haben? Das ist natürlich unvorteilhaft. Denn nichts schätzt ein Gast mehr, als dass er wiedererkannt wird. Mit «Best of Geisselhart» nutzen Sie endlich Ihr gesamtes Gedächtnispotenzial. Ob Sie nun 15 Namen und Gesichter in drei Minuten behalten wollen oder 100 Vokabeln in einer Stunde – ob Sie Reden und Vorträge ohne Spickzettel halten, sich To-do-Listen oder Verhandlungsargumente merken möchten, Prüfungen erfolgreich meistern oder Ihren Kindern beim Lernen helfen wollen: Die Geisselhart-Methode ermöglicht es Ihnen, sich alles, wirklich alles, was Sie sich merken möchten, schnell, sicher, dauerhaft und noch mit Spass zu merken. Und nebenbei steigern Sie Ihre Konzentration und Kreativität. Die beiden Autoren führen seit Jahren Gedächtnistrainingsseminare für Firmen durch. Oliver Geisselhart ist laut ZDF Deutschlands Gedächtnistrainer Nummer eins und erhielt schon im Jahr 2000 den Titel «Gedächtnistrainer des Jahres».



«Best of Geisselhart»
Orell Füssli Verlag
von Oliver und Roland R. Geisselhart
ISBN 978-3-280-05488-8
CHF 19.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

NEU
Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®
Die Welt der Edelbrände kennen, verstehen und verkaufen können.
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 2

Termine: barfußbierpreisfeld
Start Montag, 7. Oktober 2013

Weitere Informationen:
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 044 377 4111 www.gastrosuisse.ch

25364-9683

Séminaire intensif

GASTROSUISSE

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. General Guisan 42, 1009 Pully
Tel. 021 721.08.30 www.gastrosuisse.ch

27671-10293

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

G3

Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.
Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Seminar: 13. Januar 2014 in Bern und 20. Januar 2014 in Zürich. Jetzt anmelden!

1-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.–

Weitere Informationen:
GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 044 377 52 23 winterbildung@gastrosuisse.ch

27772-10336

KADER

CASINO LUZERN

www.grandcasinoluzern.ch

F&B Direktor (m/w)

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

Unsere Auftraggeberin, die Grand Casino Luzern-Gruppe, betreibt eines der schönsten Casinos der Schweiz direkt an der Luzerner Seebucht. Unter dem Dach des Grand Casino Luzern vereint sich ein vielfältiges Gastronomie- und Unterhaltungsangebot und lässt nicht nur die Herzen von Liebhabern des Spiels höher schlagen, sondern auch von Gourmet, Kulturbewussten und Partygängern. Das attraktive Haus hat sich national und international sehr gut etabliert und beschäftigt rund 200 Mitarbeitende. Wir sind nun beauftragt einen fachlich und menschlich erfahrenen

F&B Direktor (m/w)

zu suchen. In dieser vielseitigen Position sind Sie vor allem für die Leitung aller gastronomischen Bereiche im Grand Casino Luzern verantwortlich. Ein à la carte Restaurant mit 15 Gault Millau Punkten, einen Eventbereich/Club, 3 Bars und ein Seecafé im Sommer, unterliegen Ihren operativen und planerischen Fähigkeiten. Sie sorgen dafür, dass der Einkauf, das Lagerwesen und das F&B-Controlling optimal funktionieren und auch der Bereich Housekeeping und Garderobe mit hohem Qualitätsanspruch umgesetzt

werden. Zusammen mit Ihrem Team von rund 60 Mitarbeitenden, das Sie mit Herzblut, Leichtigkeit und Professionalität coachen, unterstützen, Ziele setzen und Aufgaben, Kompetenzen sowie Verantwortung übergeben, sorgen Sie für einzigartige Dienstleistungen, unvergessliche Erlebnisse und verlieren die Wirtschaftlichkeit nie aus den Augen. Eine umfassende Managementaufgabe, die Sie voll und ganz fordern wird.

Sie kennen die Gastronomie von Grund auf: Hotelfachse, vielfältige Erfahrung als Gastgeber, Weiterbildung in Betriebswirtschaft und/oder Management, Berufserfahrung und Führungserfahrung in ähnlicher Position, erfolgreiche Umsetzung im Event-Management. Ihr eigentliches Erfolgsrezept jedoch ist Ihre Leidenschaft, Ihre Souveränität gepaart mit strukturiertem Arbeiten und die notwendige Zahlenorientierung: Sie gewinnen Menschen, um gemeinsam das Aussergewöhnliche zu leisten. Stellenantrag 1. Januar 2014.

Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung mit Foto.

Kontakt: Corinne Häggi
Jörg Lienert

Jörg Lienert AG
Hirschnattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



2736-10327

Eines der renommiertesten Restaurants an einzigartiger Lage in Zürich

Das kulinarische Angebot geht in Richtung marktfrisch, à la minute zubereitet, innovativ sowie einer dem Zeitgeist entsprechenden Kombination aus moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitäten, Klassikern und mediterranen Einflüssen ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Das gut eingespielte Management-Team wird mit Ihnen zusammen das Unternehmen gemeinsam weiterbringen und mit umsichtiger Planung fit halten für höchste gastronomische Performance und herausragender Qualität.

Traumjob für Head Chefs mit dem **Auge fürs Detail**, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen. Die mit dem herausfordernden Mix aus à la carte-Gerichten, sehr gut laufendem Bankett-/Geschäft, stark wachsendem Catering und Produktion genauso gut umgehen können wie mit einer grösseren Anzahl Auszubildender, Praktikanten sowie regelmässig anwesenden Hotelfachschüler, die bei Ihnen ihr Handwerk erlernen. Dies im Umfeld eines bestbekannten Restaurants – ein stilvoller Traditionsbetrieb – und weiteren attraktiven F & B-Outlets.

Organisationsstarker Küchenchef w/m mit besonderem Flair für Aus- & Weiterbildung von Nachwuchskräften

Als starker Hands-on Chef de Cuisine werden Sie bei dieser spannenden Tätigkeit von je einem erfahrenen Abteilungs-Chef für die vier Bereiche à la carte, Bankett/Catering, Produktionsküche und Patisserie sowie weiteren zehn erfahrenen Köchen wirkungsvoll unterstützt. Dabei liegt Ihnen das Thema Aus- & Weiterbildung ebenso am Herzen wie der Wunsch Hand in Hand mit Ihrem Profiteam den excellenten Ruf des Hauses durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern. Das Motto «**Mit Freude für Freunde kochen**» steht Ihnen nahe.

Fachlich versierte Küchenchefs, die in Spitzenzeiten mit mehr als 40 Leuten in der Küche die Übersicht behalten und die Auszubildenden zu begeistern vermögen, informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser **attraktiven Kaderposition** verbunden sind. Ein Abschluss als Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef ist für diese Tätigkeit sehr hilfreich. Der Eintrittstermin wird flexibel gehandhabt, z.B. auf Herbst oder Dezember, jedoch spätestens auf Mitte Januar. Wann hören wir von Ihnen? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto via Mail senden oder anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

27814-10358

Attraktives Komforthotel im Raum Zürich

Die spannende Leitungsfunktion dieses Kleinods mit Restaurants, weiteren attraktiven F & B-Outlets und Meeting-Facilities beinhaltet alle operativen Aufgaben eines Hands-on-Hotel Managers Typ Gastgeber. Hauptaugenmerk liegt dabei auf stärkerer Präsenz des Hauses im Markt mit dem Ziel die Auslastung weiter zu steigern. Verkaufsstil, Auffinnt zu New Media und Versiertheit mit Front-Office, Reservations, Events und Stärken im Bereich Food & Beverage bringen Sie mit.

Die harmonische Verbindung aus exzellentem Angebotsmix, 1A-Dienstleistungen, beeindruckender Infrastruktur und gelungene Kombination aus «Relax- & Geschäfte-Ambiente» bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Gute Ausgangslage für jüngere **Gastro-/Hotelprofis**, die sich nahe beim Guest sehen, Guest Relation hoch einstufen, durch Ausstrahlung überzeugen, geplante Ausbauten gerne begleiten und dank geschickter Führung Ihrer Mitarbeitenden die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele sichern.

Hotel Manager Typ Gastgeber w/m

Ein Gastgeber-Paar ist übrigens auch gerne gesehen!

Mit überzeugendem Auftritt und spürbarem Engagement begeistern Sie Team und Gäste gleichermaßen. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, beherrschen die relevanten Online-Verteilkanäle und haben wertvolle Führungspraxis in der CH-Hotellerie gesammelt. Mit solidem Gastronomie-Know-how unterstützen Sie die Front wirkungsvoll und verstehen sich als Teamplayer. Vom Vortell sind Vertrautheit mit dem Wirtschaftsraum Zürich und ausgeprägter **Unternehmergeist**.

Sind Sie ambitioniert und wollen das mittelgroße Unternehmen weiter entwickeln? Haben Sie den **Blick fürs Detail** und suchen eine ganzheitliche Herausforderung? Dann bieten wir Ihnen dazu die entsprechende Plattform. Auch starke Nachwuchskräfte, z.B. Vizedirektoren oder Resident Manager auf dem Sprung zur Geschäftsführung sind willkommen. – Eintritt ab März/April 2014 bzw. nach Vereinbarung. – Fühlen Sie sich angesprochen? Dann CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

27815-10359



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 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:

- Sollide 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:

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

PRIVATE SELECTION HOTELS
zweckfrei geplant

27725-10310

**Stelle suchen –
Stelle finden**
www.hoteljob.ch

**Stv. Betriebsleitung**

Mensa und Momento der Universität Bern
Gesellschaftsstrasse 2, 3012 Bern

nach Vereinbarung

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27831-10360

MEETING & SEMINARE **ESSEN & AUSGEHEN** **BANKETT & FEIERN** **HOTEL & WELLNESS** **PACKAGES & GUTSCHEINE** **EVENTS & LOCATION** **SWISS CASINOS**

****Hotel, Seminar und Kongresszentrum SEEDAMM PLAZA mit 230 Betten, Restaurant PUNTO, PULS Bar & Lounge, Original Japan Restaurant Nippon Sun, Restaurant PUR (15 GM) und Swiss Casinos Pfäffikon. Für Bankette und Events stehen 9 Räume inklusive der Plaza Event Hall für bis zu 800 Personen zur Verfügung. Das Seminar- und Kongresszentrum bietet 40 Räumlichkeiten mit modernster und weitumfassender Kommunikationsinfrastruktur für Konferenzen, Schulungen, kulturelle Veranstaltungen und Produktepräsentationen von 4 – 600 Personen

Begeisterung aus Überzeugung!

Sales ManagerIn

Eintritt Oktober 2013 oder nach Vereinbarung

Interessiert ein nicht alltägliches Unternehmen
mitzuprägen?

Alle Details finden Sie unter www.seedamm-plaza.ch/jobs

Adrian Landtwing, Leiter der Seminar und Kongress-Abteilung steht Ihnen für die ersten Informationen gerne zur Verfügung, Telefon 055 417 27 07.

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen, inkl. Lebenslauf, Foto und allen Zeugniskopien an: SEEDAMM PLAZA, Ursula Keist, Leiter Human Resources, Seedammstrasse 3, 8808 Pfäffikon, Telefon: 055 417 17 83. E-mail: ursula.keist@seedamm-plaza.ch



CH-8808 PFÄFFIKON SZ
TELEFON +41 55 417 17 17
www.seedamm-plaza.ch

27812-10337

Das Alterszentrum «Im Brüel» ist ein modernes, innovatives Unternehmen im Dienste unserer zurzeit 144 Bewohner. Eine Erweiterung des Hauses ist geplant.

Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir nach Vereinbarung den oder die

Leiter/-in Hotellerie – Mitglied der Geschäftsleitung (80–100 %)

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Teams **Gastronomie** – Küche, Speisesaal, öffentliches Restaurant (inkl. Bankette, Seminare, Catering usw.), **Hauswirtschaft/Reinigung** und **Technischer Dienst**. Gemeinsam mit Ihrem Kader und den ca. 45 (Teilzeit-) Mitarbeiter*innen sorgen Sie täglich für herausragende Leistung in Ihrem Verantwortungsbereich.

Zur Erfüllung dieser anspruchsvollen Tätigkeit erwarten wir von Ihnen:

- Grundausbildung in der Hotellerie/Gastronomie und Weiterbildung in der Hauswirtschaft – oder umgekehrt
- Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule von Vorteil
- Mehrjährige Praxis- und Führungserfahrung in ähnlicher Position
- Freude am Umgang mit Menschen
- Ausgeprägte Gastgeber- und Dienstleistungs-Mentalität
- Hohe Belastbarkeit und Flexibilität
- Aktive Mitarbeit in Spitzenzeiten (z.B. Anlässe und Bankette)
- Eine offene und transparente Kommunikation
- Durchsetzungsvorwissen
- Gute EDV-Kenntnisse
- Organisationstalent, Erfahrung im Qualitätsmanagement
- Ein geschultes Auge für Ästhetik, Eleganz und Details
- Humor

Wir bieten Ihnen:

- Eine spannende und herausfordernde Tätigkeit
- Ein motiviertes und sehr engagiertes Kader
- Grossen Freiraum für Ihre Ideen
- Aktive Mithilfe bei der Erarbeitung des bevorstehenden Farb- und Möblierungskonzeptes
- Unterstützung durch den Vorgesetzten

Herr Abraham J. Guggenheim (dipl. EHL) steht Ihnen für ergänzende Informationen gern unter Tel. 061 756 33 44 zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Salärvorstellung richten Sie bitte per Mail an Frau Carolin Dabovic (carolin.dabovic@az-imbruel.ch).

Es melden sich bitte nur Bewerber*innen, welche dem Profil entsprechen.

IM BRÜEL

Alterszentrum «Im Brüel»
Aesch / Pfäffikon | Pfäffingerstrasse 10 | CH-4147 Aesch
Tel. 061 756 33 44 | Fax 061 756 33 55
www.az-imbruel.ch | sekretariat@az-imbruel.ch

27948-10348

KR HUZ
hotel restaurant sachseln

Ein einmaliges Hotel in einer idyllischen Gegend geführt von einem geborenen Gastgeber! Ein Traum! Hotel und Idylle in dieser Konstellation sind bereits Realität. Sind Sie die noch fehlende Führungs- und Gastgeber-Persönlichkeit?

Für das wunderschöne traditionsreiche Hotel & Restaurant Kreuz in Sachseln suchen wir auf Anfang Jahr 2014 eine/n

Pächter/in

(als Einzelperson oder Paar)

Als engagierte und unternehmerische Persönlichkeit mit einem Flair für Gästebetreuung sind Sie die Seele des Hotel- und Restaurationsbetriebs. Das Hotel verfügt über 26 grosszügige Zimmer und Suiten und bietet den Gästen mit den insgesamt sieben Sälen im Hotel und dem historischen Farbhaus eine grosse Palette an Seminar- und Bankettmöglichkeiten. Das Restaurant, die Lounge und die wunderschöne Veranda laden die Gäste zur kulinarischen Verwöhnung ein.

Als herzliche und authentische Gastgeber arbeiten Sie selbstständig auf eigene Rechnung. Sie verfügen über einen Abschluss der Hotelfachschule und mehrjährige Berufserfahrung in einem gleichwertigen Betrieb. Qualitätsbewusstsein, Organisationstalent, Sprachgewandtheit, Gastfreundschaft und gepflegter Umgang ergänzen Ihre motivierte und innovative Persönlichkeit. Sie sind fähig ins Detail zu gehen und trotzdem den Überblick nicht zu verlieren. Ebenso gelingt es Ihnen Ihr Team durch positives Vorleben zu begeistern und motivieren.

Wir bieten Ihnen eine spannende Herausforderung inmitten einer interessanten Gegend und moderner Infrastruktur. Werden Sie Teil der über 400 jährigen Gastgeschichte unseres Hauses.

Sie fühlen sich von dieser Aufgabe angesprochen und erfüllen die beschriebenen Anforderungen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Ansprechperson: Geny Hess • g.hess@eberli-sarnen.ch
c/o Eberli Sarnen • Feldstrasse 2 • CH-6060 Sarnen
Tel: 041 666 38 48 • Fax: 041 666 38 49

27948-10369

Reha Rheinfelden

Salinenstrasse 98 | CH-4310 Rheinfelden | www.reha-rheinfelden.ch

Die Reha Rheinfelden ist ein medizinisches Rehabilitationszentrum. Sie verfügt über 184 Betten für neurologische und muskuloskelettale Rehabilitation, eine Station für Frührehabilitation für schwerbetroffene neurologische Patientinnen und Patienten, ein Neurologisches Tagesszentrum, ein Ambulatorium für neurologische und muskuloskelettale Behandlungen und ambulante Rehabilitationsprogramme, verschiedene Spezialprechstunden, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Spine-and-Brain-Center, ein Rehazentrum für Sklerodermie und ein Pädiatrisches Therapiezentrum.

Infolge Pensionierung des langjährigen Stelleninhabers, suchen wir ab 1. Januar 2014 oder nach Vereinbarung eine kommunikative und führungstarke Persönlichkeit als

Leiter/in Küche

Beschäftigungsgrad 100%

Die Klinikküche ist für die Vergleichung von durchschnittlich 184 Patientinnen und Patienten (Privat-, Halbprivat- und Allgemeinpatienten) sowie für Gäste, Besucher und Mitarbeitende verantwortlich. Zudem finden jährlich rund 500 verschiedene Klein- und Grossanlässe wie Apéros, Stelhanches und Bankette statt.

Ihr Aufgabenbereich umfasst

- Personelle, fachliche und organisatorische Leitung der Küche
- Zielorientierte und erfolgreiche Führung des Küchenteams (16 Mitarbeitende, 3 Lehrlinge)
- Einkauf, Kalkulation und Lagerbewirtschaftung im Lebensmittelbereich
- Erstellen der Menüpläne in Zusammenarbeit mit dem Diätkoch und der Ernährungsberaterin
- Zubereiten von drei verschiedenen Kostformen und deren Ableitungen
- Aktive Mitarbeit in der Produktion
- Verantwortlich für die Einhaltung der Qualitäts- und Hygienevorschriften
- Verantwortlich für die Einhaltung der Arbeitssicherheit
- Optimieren von Prozessen

Diese abwechslungsreiche Aufgabe erfordert

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch sowie eine Zusatzqualifikation als Chefkoch mit Fachausweis oder als Eidg. Dipl. Küchenchef
- Mehrjährige Berufserfahrung mit Führungsverantwortung in der Tourismus- oder Gemeinschaftsgastronomie
- Selbständige und zielorientierte Arbeitsweise mit einem sicheren Führungsverhalten
- Kreativität sowie kundenorientiertes und wirtschaftliches Denken
- Pragmatisches und lösungsorientiertes Verhalten
- Sozialkompetenz, Flexibilität und Belastbarkeit
- Hohe Dienstleistungsorientierung
- Gute MS Office-Kenntnisse

Wir bieten Ihnen

- Interessante, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit mit grossem Gestaltungsfreiraum und Weiterentwicklungs möglichkeiten
- Motiviertes und engagiertes Team mit langjährigen Mitarbeitenden
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit

Nähere Informationen gibt Ihnen gerne Herr D. Christen, Leiter Hotellerie, Telefon +41 (0)61 836 50 51.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personalwesen, Kennwort: Küche
E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

27948-10378

MEETING & SEMINARE **ESSEN & AUSGEHEN** **BANKETTE & FEIERN** **HOTEL & WELLNESS** **PACKAGES & GUTSCHEINE** **EVENTS & LOCATION** **SWISS CASINOS**

**** Hotel, Seminar und Kongresszentrum SEEDAMM PLAZA mit 230 Betten, Restaurant PUNTO, PULS Bar & Lounge, Original Japan Restaurant Nippon Sun, Restaurant PUR (15 GM) und Swiss Casinos Pfäffikon. Für Bankette und Events stehen 9 Räume inklusive der Plaza Event Hall für bis zu 800 Personen zur Verfügung. Das Seminar- und Kongresszentrum bietet 40 Räumlichkeiten mit modernster und weitumfassender Kommunikationsinfrastruktur für Konferenzen, Schulungen, kulturelle Veranstaltungen und Produktrapäsentationen von 4 – 600 Personen

Setzen Sie einen weiteren Meilenstein in Ihrer Karriere!

LeiterIn Restaurationen / GastgeberIn

Eintritt Oktober 2013 oder nach Vereinbarung

**Interessiert ein nicht alltägliches Unternehmen
mitzuprägen?**

Alle Details finden Sie unter www.seedamm-plaza.ch/jobs

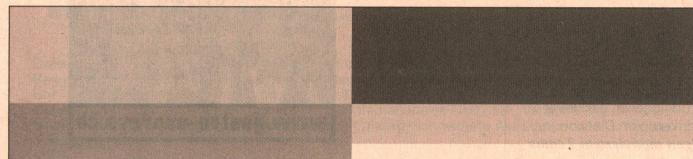
Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen, inkl. Lebenslauf, Foto und allen Zeugniskopien an: SEEDAMM PLAZA, Ursula Keist, Leiter Human Resources, Seedammstrasse 3, 8808 Pfäffikon, Telefon: 055 417 17 83, E-mail: ursula.keist@seedamm-plaza.ch

SEEDAMM PLAZA

CH-8808 PFÄFFIKON SZ
TELEFON +41 55 417 17 17
www.seedamm-plaza.ch

27948-10386

27948-10386



Die Spital Lachen AG, am oberen Zürichsee, ist ein modern eingerichtetes Spital mit 120 Betten und zuständig für die erweiterte Grundversorgung von etwa 70'000 Einwohnern. Das Spital verfügt über die Klinik Chirurgie mit Orthopädie, Klinik für Innere Medizin, Frauenklinik, Institute Anästhesiologie und Radiologie sowie eine interdisziplinäre Intensiv- und Notfallstation und eine Tagesklinik.



Aufgrund einer Nachfolgeregelung suchen wir per 1. November 2013 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef / Leiter Gastronomie 100% (m/w)

Die Zielsetzung der Stelle beinhaltet die Sicherstellung einer qualitativ hochwertigen Dienstleistung im Bereich der Patienten- und Mitarbeitendenverpflegung sowie für interne und externe Anlässe, unter Berücksichtigung einer effektiven, effizienten und prozessorientierten Arbeitsweise und unter Einbezug ökonomischer und ökologischer Grundsätze.

Ihre Aufgaben:

- Leitung der Spitätküche sowie des Restaurants
- Sicherstellen eines qualitativ hochstehenden, attraktiven Angebots für Patienten, Besucher und Mitarbeitende
- Mitarbeiterführung und -förderung von etwa 30 Mitarbeitenden inkl. 4 Lernenden
- Budgetierung und laufendes Controlling, Sicherstellung der laufenden Rechnungsprüfungen sowie Umsetzen und Einhalten der finanziellen und qualitativen Zielsetzungen
- Sicherstellen der Qualitätsvorgaben, laufende Überprüfung und Optimierung
- Betreuung von Projekten im Bereich Spitalgastronomie
- Qualitätsicherung im Bereich Hygienevorschriften (GHP)
- Sicherstellen einer offenen und aktiven Kommunikation zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seien dies Patienten, Gäste, Mitarbeitende oder Lieferanten

Ihr Profil:

- Höhere Fachprüfung als Dipl. Küchenchef/in oder Dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie
- Ausgewiesene Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion
- Betriebswirtschaftliches, prozessorientiertes und zielorientiertes Denken und Handeln
- Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen
- Kooperativer, motivierender und transparenter Führungsstil
- Belastbar mit einer hohen Dienstleistungsbereitschaft
- Selbstständig, kommunikationsstark und fähig zur interdisziplinären Zusammenarbeit

Das erwartet Sie:

Ein Spital in ländlicher Region am See und doch nahe dem Stadtzentrum. Sie finden bei uns eine verantwortungsvolle und spannende Tätigkeit in einem qualifizierten Umfeld. Sie arbeiten in einem aufgestellten Team und tragen aktiv zum Erfolg unseres Spitals bei. Die Arbeitszeiten sind in der Regel von 07.00 bis 18.00 Uhr mit Zimmerstunde sowie jedes zweite Wochenende. Vereinzelt finden auch Abendveranstaltungen statt. Das breite Spektrum unseres innovativen Spitals bietet Ihnen eine gute Möglichkeit Ihr Fachwissen zu vertiefen und zu erweitern.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne: Herr Luzius Suter, Leiter Hotellerie & Facility Management, Telefon 055 451 30 05

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit der Referenznummer „**SLG**“ senden Sie bitte an: **Spital Lachen AG, Personaldienst, Oberdorfstrasse 41, 8853 Lachen** oder per E-Mail an **personaldienst@spital-lachen.ch**



27834-10367

TAVOLAGO

www.tavolago.ch



Geschäftsführer/in Gastronomie

Leidenschaft für die Gastronomie – Leidenschaft für Kunden und Mitarbeitende – Leidenschaft für den Erfolg – zeigen Sie, was Sie können!

Die Tavolago AG ist eine eigenständige Tochtergesellschaft der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) AG. Sie ist für die Gastronomie auf den 20 Schiffen der SGV verantwortlich und spielt seit einigen Jahren auch an Land eine bedeutende Rolle. Sie ist u.a. Gastronomiepartner der Messe Luzern, führt das Restaurant & Hotel STERN Luzern, das LUZ Seebistro sowie weitere Betriebe am Vierwaldstättersee inkl. Catering-Sparte; die bisherige Entwicklung und die mittelfristigen Wachstumsziele sprechen für die Dynamik. Aktuell beschäftigt die Tavolago AG 400 Mitarbeitende und erzielt einen Jahresumsatz von rund CHF 25 Mio. Aufgrund einer Nachfolgeregelung suchen wir eine unternehmerisch denkende und handelnde

Geschäftsführer-Persönlichkeit (m/w)

Sie sind direkt dem Verwaltungsrat der Tavolago AG unterstellt und führen den Betrieb wirtschaftlich, personell und organisatorisch. Als Motor und Taktgeber bearbeiten Sie den Markt sehr aktiv, erkennen Entwicklungen und Trends und sorgen so für eine kontinuierliche Steigerung von Qualität und Ertragskraft. Zusammen mit einer schlagkräftigen Geschäftsleitung entwickeln Sie das Unternehmen nachhaltig weiter. Sie stimmen das Angebot mit den Kundenbedürfnissen ab – Sie haben also den Gesamtüberblick und sind gleichzeitig nahe am Puls des Geschehens und der Mitarbeitenden. Darüber hinaus repräsentieren Sie das Unternehmen in der Öffentlichkeit, pflegen regelmässigen Kontakt zu Lieferanten und Behörden, verbunden mit dem Suchen neuer Wachstumsmöglichkeiten

inkl. Betreuung und Akquisition von Schlüsselkunden. Die Leitung von strategischen Projekten und eine enge Zusammenarbeit innerhalb der SGV-Gruppenleitung machen diese Aufgabe sehr vielseitig und spannend.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe setzen wir eine abgeschlossene Hotelfachschule sowie mehrjährige, erfolgreiche Berufserfahrung in einer ähnlichen Führungsfunktion voraus. Sie haben ein ausgeprägtes betriebswirtschaftliches Verständnis, verbunden mit hoher Kundenorientierung bei gleichzeitigem Zahlenflair. Mit Ihrer grossen Führungs- und Sozialkompetenz sind Sie eine gereife Person, dynamisch-jung, belastbar und kommunikationsstark. Sie agieren selbstständig, sind ehrgeizig und tragen gerne Verantwortung – gleichzeitig liegt Ihnen kooperative Zusammenarbeit am Herzen. Sie denken schnell und vernetzt und handeln ziel- und lösungsorientiert. Als organisationssichter Macher und Integrationsfigur können Sie sich auch in grösseren Unternehmensstrukturen gut bewegen.

Unsere Auftraggeberin bietet Ihnen eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe mit der Möglichkeit, in einer regional führenden Gastronomie-Unternehmensgruppe eine Leaderrolle zu übernehmen. Interessiert? Gerne sagen wir Ihnen im Gespräch mehr über diese einmalige Führungsfunktion. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung per Mail zu absolut diskreten Einsicht.

Kontakt: René Barnettler

Markus Theiler

Jörg Lienert AG
Hirschastrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@jorg-lienert.ch

JÖRG LIENERT

SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



27737-10326



Wir begleiten Querschnittgelähmte. Ein Leben lang.

Das Schweizer Paraplegiker-Zentrum (SPZ) Nottwil ist das führende Zentrum in Europa für Patientinnen und Patienten mit Querschnittlähmungen und Wirbelsäulenleiden. 1'300 Mitarbeitenden aus 80 Berufen setzen sich täglich für das Wohle der Querschnittgelähmten ein.

Unsere Gastronomie bedient täglich neben den individuellen Gästen im öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant 140 Patientinnen und Patienten und über 900 Mitarbeitende. Das Aufgabengebiet wird ergänzt durch einen lebhaften und vielseitigen Bankettbetrieb. Zur Verstärkung des Teams suchen wir per 1. November 2013 oder nach Vereinbarung eine kreative und selbständige Persönlichkeit als

Köchin / Koch 100 % (Schwerpunkt Bankette)

Hauptaufgaben

- Zubereitung der Mahlzeiten für alle Kundensegmente
- Selbständiges Arbeiten bei Banketten und Anlässen
- Mitwirken bei der Ausbildung von Lernenden Köchinnen und Köchen
- Mitarbeit in diversen Projekten

Anforderungsprofil

- Abgeschlossene Lehre als Köchin/Koch
- Mehrjährige Erfahrung in «à la carte» Betrieben sowie im Bankettbereich
- Qualitativ hochstehendes Arbeiten gewohnt
- Innovativ, teamorientiert, flexibel (auch für Einsätze am Abend und am Wochenende)

Detaillierte Informationen zu dieser Stelle erhalten Sie auf www.paraplegie.ch/jobs

Swiss Paraplegiker-Zentrum | Human Resources | Guido A. Zäch Strasse 1 | CH-6207 Nottwil
T +41 41 939 57 70 | humanresources@paraplegie.ch | www.paraplegie.ch
Ein Unternehmen der Schweizer Paraplegiker-Stiftung

27809-10355



WELLNESSHOTEL ****
GOLF PANORAMA
THURGAU BODENSEE SCHWEIZ

Wir bieten

Neu eröffnetes 4*-Superior-Wellnesshotel Golf Panorama mit 2000 m² grossem Wellnessbereich, 27-Loch-Golfplatz direkt vor der Haustür und Seminarabteilung.

Receptionist/Receptionistin 100%

Aufgabenbereich

Sie erledigen alle Aufgaben im Frontoffice- und Backofficebereich und sind dabei im ständigen Gästekontakt.

Anforderungen

Ihre Muttersprache ist Deutsch/Schweizerdeutsch. Sie haben sehr gute Sprachkenntnisse in Wort und Schrift (e/f/d).

Sie haben Freude am Gästekontakt und am selbstständigen Arbeiten.

Sie sind fit genug für ein neues Hotel mit neuem/jungem Team, neuen Gästen und dem neusten von Neuesten in allen Bereichen.

Sie haben eine gastronomische oder kaufmännische Lehre erfolgreich abgeschlossen und bereits berufliche Erfahrungen im Empfangsbereich in 4- oder 5-Stern-Hotels gesammelt.

Sie kennen bereits das Reservierungssystem **Fidelio** (Version Suite 8 von Vorteil).

Die Office-Programme von Windows beherrschen Sie aus dem Effeff.

Sie sind zwischen 20 und 40 Jahre alt und regelmässiges Arbeiten am Wochenende sowie an Fest- und Feiertagen ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Eintritt: ab sofort oder nach Vereinbarung

Direktionsassistent/in 100%

Aufgabenbereich

Sie sind Sachbearbeiter/in und unterstützen uns bei sämtlichen administrativen und repräsentativen Aufgaben und arbeiten eng mit der Direktion sowie dem Receptionsteam zusammen. Sie beherrschen alle Aufgaben im Frontoffice- und Backofficebereich und sind dabei auch viel im Gästekontakt.

Anforderungen

Ihre Muttersprache ist Deutsch/Schweizerdeutsch. Sie haben sehr gute Sprachkenntnisse in Wort und Schrift (e/f/d). Die Rechtschreibung beherrschen Sie einwandfrei.

Sie haben Freude am Gästekontakt und am selbstständigen Arbeiten.

Sie haben eine Ausbildung an einer Hotelfachschule mit Schwerpunkten in Administration oder ähnliche Fachtitel vorzuweisen.

Sie kennen bereits das Reservierungssystem **Fidelio** (Version Suite 8 von Vorteil).

Sie haben Erfahrung im Personalwesen (inkl. Arbeitsrecht und Abrechnungen über Gastrosocialnet oder Ähnlichem sowie Anmeldung bei den Ämtern).

Erfahrungen im Marketing (inkl. Social Media über Facebook usw.) zur Unterstützung der Hotelleitung.

Sie haben Grundwissen in der Buchhaltung (Debitoren-, Kreditoren- und Lohnbuchhaltung).

Sie sind mindestens 26 bis 35 Jahre alt und regelmässiges Arbeiten am Wochenende sowie an Fest- und Feiertagen ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

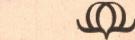
Eintritt: Ab Januar 2014 oder nach Vereinbarung

Kontakt: Caroline Spatz – c.spatz@golfpanorama.ch

Bitte bewerben Sie sich schriftlich per E-Mail mit vollständigen Bewerbungsunterlagen unter:

Wellnesshotel Golfpanorama AG
8564 Lippenswil
+41 52 208 08 08
www.golfpanorama.ch

27850-10376



RESTAURANT
TAVERNE ZUR KRUNE

www.kronedietikon.ch info@taverne-zur-krone.ch

Die Taverne zur Krone ist ein traditioneller, exklusiver Gastrobetrieb, mitten im Dorfkern von Dietikon

Zur Ergänzung unseres jungen motivierten Teams suchen wir nach Vereinbarung:

Koch/Köchin EFZ ab Mitte Oktober 2013

Restaurationsfachfrau-/Mann EFZ ab Oktober 2013

Hotelfachschule Praktikant/in ab sofort

schriftliche Bewerbungen an:

Heinz Schenkel

Taverne zur Krone AG

Kronenplatz 1

8953 Dietikon

27842-10371

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

25971-9910

Für unseren lebhaften Betrieb mitten in der Stadt Bern suchen wir zur Verstärkung unseres Teams eine

Servicemitarbeiterin

mit mind. 2-jähriger Berufserfahrung (gelernt oder angelemt). Arbeitsbeginn: ab sofort oder nach Vereinbarung (spätestens ab Oktober).

Wenn du

- zwischen 23 und 33 Jahre alt bist
 - Flexibilität und Freude am Beruf mitbringst
 - auch hektische Situationen gut meistern kannst
 - Wert auf eine gepflegte Erscheinung legst
 - über gute mündliche Deutschkenntnisse verfügst
- dann schicke dein Bewerbungsdossier mit Foto an:

Restaurant Aarbergerhof

Aarbergergasse 40
3011 Bern
Tel. 031 311 08 70

Ansprechpartner:

Herr Daniel Bernoulli oder Herr Patrik Schaad

E-Mail: aarbergerhof@bluewin.ch

Internet: www.aarbergerhof.ch

27820-10382



Kurt Schindler AG

Seit 1980

Kaderselektion, Unternehmensberatung

Lebensmittel-Industrie

Unsere Mandantin ist eine bekannte Unternehmung in der Lebensmittelbranche. Eine umfangreiche Produktpalette von Nahrungsmitteln wird täglich mit verschiedenen Basisrohstoffen, Halbfertig- sowie Handels-Produkten verarbeitet und hergestellt. Zur Verstärkung der Verkaufsorganisation, mit dem Ziel, die Marktstellung weiter auszubauen, suchen wir eine jüngere Persönlichkeit als

Verkaufsberater/in im Aussendienst

für Teile des Kantons Graubünden

Sie betreuen und pflegen eine angestammte Kundschaft, akquirieren und beraten neue Kunden im Verpflegungsbereich (Gastronomie, Hotels, Spitäler, Gemeinschaftsverpflegungen usw.) in Ihrem zugeteilten Verkaufsgebiet. Sie sind ein kompetenter Gesprächspartner und garantieren eine qualifizierte Beratung vom Profi zu Profi.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie, vorzugsweise als Koch, mit ausgewiesener Praxis im Verkauf oder mit einigen Jahren Erfahrung in der Lebensmittelbranche. Sie besitzen Verkaufsfair, sind vertraut in der Handhabung eines modernen Marketinginstrumentariums und dennoch ausgesprochen markt- und kundenorientiert. Sie wohnen im Verkaufsgebiet, bevorzugt in der Region Chur, sprechen Deutsch und sind 30- bis 45 Jahre alt.

Einer kommunikativen Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und Eigeninitiative offerieren wir eine anspruchsvolle Aufgabe in einem zukunftsorientierten Unternehmen. Herr Claudio Battocletti freut sich auf Ihre Unterlagen, bevorzugt per Mail. Für ein vertrauliches Gespräch steht er gerne zu Ihrer Verfügung.

Kurt Schindler AG
9004 St. Gallen · Multergasse 21 · Telefon +41 (0)71 223 64 30
E-Mail: ks.sg@kurt-schindler.ch · www.kurt-schindler.ch · www.aims.ch

Geschäftsstellen in Bern, Fribourg und Zürich

Partner of **aims** International Management Search

27822-10383

s c h w a r z

Wir sind ein vielseitiges Unternehmen in der Lebensmittelbranche. Unser Sortiment umfasst Gemüse, Früchte, Fisch, Fleisch, Milchprodukte und Convenienceprodukte.

Für unseren Geschäftsbereich Primeurs ein grosses Interesse, suchen wir auf den 1. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Früchte- und Gemüsespezialist/in im Aussendienst

Sie haben sehr gute Warenkenntnisse von Gemüse, Früchten und Convenienceprodukten. Erfahrung in der Akquisition von Neukunden sowie Kenntnisse und Kontakte in der jeweiligen Branche. Sie verfügen über ein überdurchschnittliches Verhandlungsgeschick und eine hohe Überzeugungskraft.

Berufserfahrung im Verkauf, Grundkenntnisse im kaufmännischen Bereich, selbständige Arbeitsweise, Bereitschaft zur Stellvertretung im Innendienst und eine hohe Sozialkompetenz runden Ihr Profil ab.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung z. Hd. Thomas Locher oder per E-Mail an sekretariat@schwarz.ch.

Max Schwarz AG | Hauptstrasse 49 | CH-5234 Villigen |
Fon +41 56 297 87 87 | Fax +41 56 297 87 02 |
www.schwarz.ch

27795-10347

**Gesucht: Windlicht
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch**



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


SWISS DLC
ASSISTANCE

Swiss DLC AG ist ein unabhängiges Unternehmen und hat sich seit Jahren auf Dienstleistungen im Bereich der Motorfahrzeug-, Personen- und Haus- & Heim Assistance spezialisiert. Rund um die Uhr helfen wir weltweit in Notsituationen. Zur Einleitung von Sofortmaßnahmen und Schadenssteuerung verfügen wir über ein nationales und internationales Netzwerk. Versicherungen, Automobilclubs und Leasinggesellschaften bieten wir massgeschneiderte Assistance- und Schadendienstleistungen.

Hauptaufgaben

Bei uns werden Sie im Contact Center (24h/365 Tage) kompetent die eingehenden Telefonate von Hilfeleuchten in den Bereichen Pannen-, Assistance-Home-Care, Medizinfällen entgegennehmen. Sie organisieren Sofortmaßnahmen im In- und Ausland nach Vorgaben unserer Vertragspartner. Sie klären den Sachverhalt bei fahrzeugechnischen und medizinischen Fällen und überwachen die erteilten Aufträge an unsere Partnerfirmen. In medizinischen Fällen erteilen Sie Kostengutsprachen für die Erstbehandlung und führen die Rechnungskontrolle durch. Zu Ihren Tätigkeiten gehört auch die Bearbeitung von Schadenfällen in den Bereichen Assistance-, Motorfahrzeug- und Haushaltversicherung sowie Regressbearbeitung im Auftrag unserer Partner.

Für diese Stelle sind Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch Grundvoraussetzung, und Sie bringen idealerweise kaufmännische Grundkenntnisse und Berufserfahrung in einem Servicecenter und/oder Contact Center mit. Sie schätzen den telefonischen Kontakt mit Kunden und zeichnen sich durch ein freundliches und sicheres Auftreten aus. Gute Kenntnisse der MS-Office-Programme runden Ihr Profil ab.

Anforderungen

Wir wünschen uns eine junge, verantwortungsbewusste und initiative Persönlichkeit mit sehr guten Kommunikationsfähigkeiten, die sich durch Selbstständigkeit auszeichnet. In hektischen Situationen behalten Sie den Überblick und können auch komplexe Sachverhalte klar formulieren.

Wenn Sie interessiert sind, in einem jungen und dynamischen Team bei einem unabhängigen Serviceprovider zu arbeiten, freuen wir uns über die Zusage Ihrer Bewerbungsunterlagen.

Der Arbeitsort befindet sich im Schossacher 12 in 8600 Dübendorf ZH.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch 100% (Sonntag Ruhetag)

Gasthof Löwen Tel. 041 448 10 48
Luzernerstrasse 2 - 6274 Eschenbach (LU)
Gute Entlohnung und Sozialleistungen

27841-10370

INTERNATIONAL

Für die Leitung eines **5-Sterne-Ferienhotels** mit **120 Zimmern** und Suiten sowie **50 Appartements** im **Grossraum Salzburg** suchen wir ein/eine/n

**HOTELDIREKTOR/IN bzw.
DIREKTORENPAAR**

Unser Client führt mehrere Ferienhotels der Top-Klasse. Die Betriebe befinden sich an besonders wertvollen Standorten, werden **ganzjährig geführt** und richten sich an ein ausgewähltes internationales **Privatklientel**.

Wir wenden uns an **erfahrene, führungsstarke, teamorientierte und begeisterste Gastgeber**.

Ihr Augenmerk liegt im **persönlichen Gätekontakt**, in der Motivation und in der **Entwicklung des Mitarbeiterteams**. Sie führen das Haus weitgehend selbstständig und berichten an die Gesellschaft. Die weiteren Schwerpunkte umfassen generelles Hotelmanagement, Budgetierung, Steuerung der Controllingsysteme, Qualitätssicherung, Mitgestaltung des Marketings bzw. Verkaufs.

Ausgewiesene Erfahrung in der Führung eines **4-Sterne-Superior- bzw. 5-Sterne-Ferienhotels** sowie in der Top-Gastronomie **wird vorausgesetzt**.

Falls Sie eine derartige Herausforderung interessiert, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Diskretion wird zugesichert.

ETB – Edinger Tourismusberatung GmbH

z. Hd. Mag. Silvia Krahbichler
Kaufmannstrasse 58 • A-6020 Innsbruck
Tel. +43 (0)512 / 344 231
s.krahbichler@eth.co.at • www.eth.co.at



27853-10344

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

www.htr.ch/jobdispo

Für nur 150 Franken erreichen Sie über 40 000 bestens ausgebildete Fachleute aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus

SUISSE ROMANDE


La société
MACAROON SA (LADURÉE) recherche :

CHEF DE POSTE

Missions principales :

- Assurer l'encadrement de l'équipe de production macarons
- Etre le garant de la qualité des productions ainsi que de la productivité
- Respecter les règles d'hygiène

Profil recherché :

- CFC de boulanger-pâtissier ou pâtissier-confiseur
- Avoir entre 3 et 5 ans d'expérience minimum
- Réactivité dans la gestion des aléas

Adresse d'envoi

Les dossiers de candidature, comprenant une lettre de motivation, un C.V. et les présentes salariales sont à envoyer sous pli confidentiel à :

Macaroon SA
A l'attention de Madame Sandrine Veigneau
Route des Rez 2
CH-1667 ENNEY
E-Mail : sveigneau@groupholder.com

27841-10374

ANZEIGEN

Suche

Spitzenweine aus Frankreich & Italien, sowie Spirituosen aller Art

Adrian Winkler, 5630 Muri (AG)
Tel. 056 664 27 83 Mobil 079 665 97 49
www.winklerwein.ch

24093-9545


GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT
BUCHEN

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 Kälin

Tel. 041 418 24 44
nicole.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

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.

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 / immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter 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

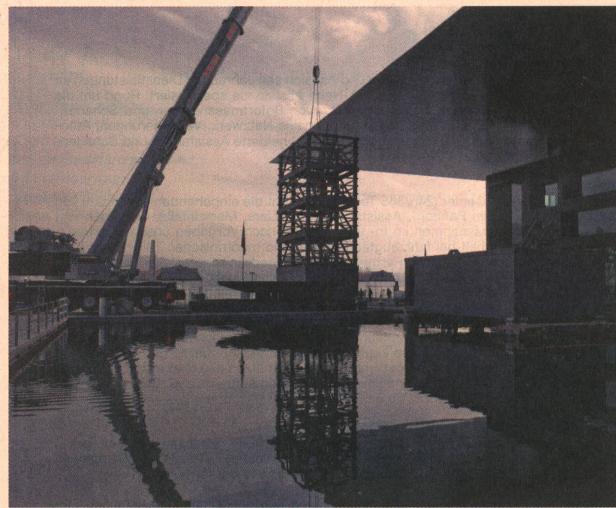
GEDRUCKTE AUFLAGE

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 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.

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



KEYSTONE

SANIERUNG UND STEUEROPTIMIERUNG

Eine clevere Planung und die sorgfältige Umsetzung von Sanierungen und Erneuerungen in der eigenen Liegenschaft helfen oft, Steuern in grossem Ausmass zu sparen. Werterhaltende Auslagen für Liegenschaften können infolge Abschaffung der sogenannten Dumont-Praxis seit 2010 unmittelbar nach dem Erwerb der Liegenschaft steuerlich abgezogen werden. Bei Erneuerungen empfiehlt es sich, nicht nur die Baukosten, sondern auch die steuerliche Ausgestaltung genau unter die Lupe zu nehmen. Bei geringfügigen baulichen Massnahmen lohnt es sich in der Regel, die Arbeiten gesammelt ausführen zu lassen, so dass die Auslagen den kantonalen pauschalen Unterhaltsabzug übersteigen. Gegensätzlich verhält es sich bei umfangreichen Sanierungen, denn bei diesen lohnt sich oft die Verteilung auf zwei oder mehrere Steuerperioden. Dazu ein Rechenbeispiel: Sanierungsbetrag 2013 bis 2015 300.000 Franken, steuerbares Einkommen 150.000 Franken, jährliche Einkommensteuerbelastung ohne Sanierungskostenabzug 36.000 Franken. Wird die Sanierung in 2013 vollumfänglich abgewickelt, be-

trägt die Steuerersparnis einmalig 36.000 Franken, denn das steuerbare Einkommen 2013 beträgt null Franken. Eine gleichmässige Aufteilung dieser Sanierung auf die Jahre 2013 bis 2015 führt zu einer Reduktion des steuerbaren Einkommens von 150.000 Franken auf 50.000 Franken und einer Steuerlast von gerade noch jährlich 8.000 Franken. Verglichen mit der Steuerbelastung vor Abzug dieser Unterhaltskosten wird pro Jahr eine Steuereinsparung von 28.000 Franken erzielt. Da diese Unterhaltsabzüge auf drei Jahre verteilt sind, erfolgt eine Steuereinsparung von 84.000 Franken. Verglichen mit der Variante Sanierung in einem Jahr, wird eine Einsparung von 48.000 Franken erzielt. Vor Planungsbeginn empfiehlt es sich, die Richtlinien der kantonalen Steuerbehörden hinsichtlich des Abzuges von Unterhaltskosten zu konsultieren. Dafür massgebend ist der Lageort der Liegenschaft. Kantonale Unterschiede sind: Zeitpunkt des Abzuges – im Jahr der Rechnungsstellung oder der Bezahlung; unterschiedliche Handhabung von Akontozahlungen; Handhabung von energiesparenden, umweltschützenden und denkmal-

pflegerischen Auslagen, Behandlung von Gartenunterhalt und unterschiedliche Strenge in der Auslegung von wertvermehrenden und werterhaltenden Auslagen. Bei energiesparenden und umweltschützenden Aufwendungen wird zudem empfohlen abzuklären, ob der Kanton/die Gemeinde allenfalls einen Teil der Kosten subventioniert. Die korrekte Formulierung der Handwerkerrechnung kann für die Akzeptanz des Unterhaltsabzuges massgebend sein. Weist der Rechnungstext auf «Sanierung» oder «Ersatz» hin, so besteht eine vorteilhafte Ausgangslage für allfällige Diskussionen mit den Steuerbehörden, als wenn von «Einbau», «Neubau» oder «Neugestaltung» die Rede ist.



Hugo Schmid
 dipl. Steuerexperte/dipl. Wirtschaftsprüfer
 Bommer + Partner Treuhandgesellschaft
 www.bommer-partner.ch

Erfolgreiches Guesthouse **** Nähe Kapstadt zu verkaufen

- 12 000 m² 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>

27681-10350

Individuell und Besonders

Naturstein- und Holzhaus
 Feinschmeckersommer mit 18 Plätzen (100 Plätze) zu verkaufen
 Das Hotel ist komplett renoviert und saniert, es besitzt kein Investitionspotential
 Der Betrieb bietet ein sehr gutes Entwicklungspotential
 und kann mit Investor übernommen werden
 info: K.Koebel@kka-steuer.de

27799-10350

HESSER

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

26956-10076



A louer

(de suite ou à convenir)

Opportunité unique pour couple actif
 dans la gastronomie, dynamique, avec le
 sens de l'accueil et en possession d'une
 patente ou CFC

Hôtel-Restaurant

Région Delémont, fleuron de la région.
 Connus pour sa table et ses chambres.
 Intérieur de style rustique, plusieurs salles.
 Hôtel offrant 28 lits, garage souterrain
 avec accès direct aux chambres.
 Accès aux personnes à mobilité réduite.
 Grande place de parc.
 Conditions de bail attractives.

Envoyer dossier avec copie de la patente au
 Centre de Commerce Bellerive SA
 Route de France 22
 2805 Söyhières

27806-10353

Gesucht wird in der Schweiz 4* bis 6*-Hotel-Objekt zu kaufen

(kann auch ein Prestige-Objekt sein).
 Interessenten melden sich unter:
 FST Consultant & Trading
 Lindenbergrstrasse 8b
 6331 Hünenberg
 sv.franzen@bluewin.ch

27801-10351

Luzern - Meggen

Bekannter Restaurantbetrieb
 an gut frequentierter Lage
 per 1. 4. 2014 zu vermieten.
 100 Sitzplätze, 75 Gartensitzplätze,
 Seminarraum, 35 Parkplätze.
 4½-Zimmer-Wirtewohnung.
 Bushaltestelle vor dem Haus.
 Wir suchen die oder den
 innovative(n) Gastronomen(in)
 mit einem klaren und erfolgsver-
 sprechenden Konzept.

041 418 51 51
www.schaerli-partner.ch

27767-10353

Zu verpachten / vermieteten RESTAURANT OBERENGADIN

Im Herzen von Maloja
 chesa.alpina@gmail.com

27819-10361

A remettre de suite ou à convenir

Restaurant

situé dans un magnifique endroit du bord du lac de Neuchâtel

Terrasse 100 places, restaurant 100 places, agencement neuf, bail commercial longue durée,
 loyer raisonnable, Grand Parking.
 Curieux s'abstenir. Prix Fr. 280 000.–

Écrire sous chiffre à: D 028-733559, an Publicitas S.A.,
 Postfach 48, 1752 Villars-s/Gläne 1

27845-10373