Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 42

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: 09.12.2025

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

GESAMT AUFLAGE 40.000

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 42 · 17. Oktober 2013

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



GASTGEBER AUS EIDENSCHAFT

Was macht für Sie einen guten Gastgeber aus? Empfangen wir privat Gäste, sind ein besonders aufmerksamer Service, das uneingeschränkte Interesse am Gegenüber, die gute Vorbereitung und ein angenehmes Ambiente entscheidend. Immer mehr Firmen erkennen, dass sie nicht

nur Pflichterfüller, sondern Kürerbringer -nicht nur Dienstleister, sondern Gastgeber sein müssen, um Kundenbindung zu erzeugen. Es gilt, die Chance zu nutzen, sich zu differen zieren, dem Kunden damit einen Mehrwert zu bieten und ihm ein Willkommensgefühl zu vermitteln. Entscheidend sind dabei genau dieselben Attribute, die einen guten Gastgeber ausmachen, wie Sympathie, Interesse, Wert schätzung, Proaktivität oder gute Vorbereitung Schon beim Betreten eines Unternehmens ent scheidet sich in wenigen Sekunden, ob das Ge-schäft zum Erfolg oder Misserfolg wird. Werde ich bewusst und wertschätzend begrüsst und schenkt man mir ein warmes, echtes Lächeln? Hat man sich auf mich als Kunden vorbereitet (soweit möglich) und hilft mir lösungsorien tiert weiter? Und was passiert beim Verlassen des Unternehmens? Eine schöne Möglichkeit für eine wertschätzende Verabschiedung nut zen zum Beispiel einige Bekleidungsgeschäfte Sie schieben die Einkäufe des Kunden nicht mehr nur über den Tresen, sondern verabschie den sich persönlich an der Tür und übergeben dabei die Einkaufstüte

Um die Erwartungen der Kunden nicht nur zu erfüllen, sondern womöglich sogar zu übertreffen, braucht es oftmals gar nicht viel. Genau

das ist mir vor einigen Wochen passiert. Da begrüsste mich eine Empfangsmitarbeiterin eines grossen Unternehmens mit einem strahlenden Lächeln und den Worten: «Guten Morgen! Sie sind sicher Evelyne Schlund. Alfred Huber hat mich bereits informiert, dass er Sie heute um neun Uhr erwartet.» Danach begleineute um neum om erwarte. Banach begretete sie mich sehr charmant bis zum Lift und drückte für mich den richtigen Stockwerk-Knopf. Das ist wirklich eine Gastgeberin aus Leidenschaft! Übrigens – auch beim Verlassen des Betriebes wurde ich von derselben Mitsen des Betriebes wurde ich von derselben Mit-arbeiterin mit Namen und guten Wünschen verabschiedet. Als Kunde haben wir täglich die Wahl, ob wir diesen oder jenen Mitbewer-ber berücksichtigen. Die Kunden Ihres Betriebes haben diese Wahl übrigens auch. Betrachten Sie diesen doch einmal ganz bewusst durch die Kundenbrille. Was erwarten Sie als Kunde, wenn Sie Ihr Geschäft betreten? Von der Vorinformation über die Begrüssung bis zur Verabschiedung, unterscheiden Sie sich von der Konkurrenz und heben Sie sich ganz bewusst durch einen wertschätzenden Umgang mit dem Kunden ab? Überlegen Sie sich immer wieder, was Sie tun können, damit in Ihrem Betrieb die Zeichen auf Wohlfühlen und nicht auf Mittelmass stehen? - Ihre Kunden werden es Ihnen danken



Evelvne Schlund Kommunikationstrainerin NeumannZanetti & Partner

«Mitleid bekommt man geschenkt, Neid muss

man sich verdienen» Robert Lembke

4. NOVEMBER

«Führungskurs intensiv vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, Fachschule Richemont. www.hotelgastrounion.ch

6. NOVEMBER

«Flambieren und Tranchieren – ein Erlebnis für den Gast», vom Berufsverband Restauration, Hotel Balsthal, in Balsthal

AGENDA

20./21. NOVEMBER «Qualitäts-Programm des Schweizer Tourismus, Coach-Kurs, Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Freienhof, in Thur www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

26. NOVEMBER

«Expertenforum Input 3/2013 Architektur, Inneneinrichtung und Design in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, an der Igeho, in Basel www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

27. NOVEMBER

«KOPAS», von hotelleriesuisse, im Hotel Walhalla, in St. Gallen www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

11. JANUAR 2014

«Wie gebe ich Lernenden ein gutes Feedback?», vom Berufsver-band Hotellerie-Hauswirtschaft, im GastroBaselland, in Liestal www.hotelgastrounion.ch

Gesucht: Bademantel

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

marktplatz.ch Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

..... 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. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit Unfälle vermieden werden können.

Beleuchtung

Gefährdung:

Erhöhte Unfallgefahr bei ungenügender oder unzweckmässiger Beleuchtung

Mögliche Sicherung:

- Die künstliche Beleuchtung muss den Vorschriften der EN-Norm 12464-1:2002 entsprechen.
- Direkte Blendung vermeiden. Auf gute Lichtfarben achten.
- Bei künstlicher Beleuchtung sind mindestens folgende Nennbeleuchtungsstärken vorzusehen: Notbeleuchtung min. 1 Lux; Parkplatz/ Hof 20 Lux; Gänge, Lager 100 Lux; Laderampen, Treppenhaus 150 Lux.

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

GUTE MITARBEITER FINDEN, BEGINNT BEI DER SUCHE

Immer wieder beklagen sich Chefs, dass sie keine guten Mitarbeitenden finden. Damit ein Betrieb die richtigen Leute für den richtigen Job findet, muss der Personalverantwortliche schon bei der Stellensuche richtig vorgehen.

ine der zentralen Aufgaben im Personalmanagement ist die Suche nach geeigneten neuen Leuten. Grundsätzlich gibt es zwei Möglichkeiten – die interne und die externe.

Wenn Sie iemanden intern anstellen, können Sie Kosten sparen und die Fluktuation tenden-ziell senken. Das kann Leute motivieren, weil sie hoffen aufzusteigen, aber es kann auch zu Unstimmigkeiten führen – zum Beispiel, wenn Sie einen Koch aus dem bestehenden Team zum Küchenchef machen und sich andere auch beworben haben oder Mühe haben, ihn als neuen Chef zu akzeptieren. Zudem ist es schwieriger, einem internen Kandidaten eine Absage zu erteilen. Überlegen Sie sich also vorher, ob und wen Sie sich aus dem Team für die Stelle vorstellen können. Die externe Personalsuche ist aufwändiger und teurer. Doch sie hat entscheidende Vorteile: Leute von aussen bringen neue Ideen und neues Potenzial in eine Unternehmung. Andererseits kann die Integration des neuen Mitarbeiters auch Schwierigkeiten bereiten und kostspielige und teilweise lange Einarbeitungszeiten mit sich bringen. Für die Suche nach externen Kandidatinnen und Kan-didaten gibt es viele Möglichkeiten: Inserate in Zeitungen oder Fachzeitschriften, Angebote im Internet, Mitteilung an Anschlagbrettern einer Hotelfachschule, Beizug von externen Beratern, Abwerbung bei Konkurrenten und Zusammenarbeit mit Regionalen Arbeitsvermittlungen (RAV). Für welche Variante Sie sich entscheiden, hängt von Ihren Bedürfnissen (für eine Kaderstelle ist ein Inserat in einer Fachzeitung fast zwingend) und Ihrem Budget ab.

DAS GEHÖRT INS STELLENINSERAT

Mit einem Stelleninserat bewerben Sie sich als Betrieb bei potenziellen Mitarbeitenden. Sie sollten also Unternehmung, Aufgaben und Umfeld so beschreiben, dass sich der gewünschte Bewerberkreis angesprochen fühlt. Stellen Sie besondere Vorzüge heraus, vermeiden Sie negative Formulierungen, schreiben Sie flüssig, klar und in kurzen Sätzen. Je bedeutender die Stelle, desto mehr Informationen sollten Sie geben.

- Unternehmen: Name, Anschrift, Leistungen, Bedeutung, Grösse, Rechtsform, Besitzverhältnisse (Konzernzugehörigkeit), Zukunftsaussichten, Standort etc.
- aussichten, standort etc.

 Position: Bezeichnung Hierarchiestufe, Tätigkeiten und Aufgaben, Kompetenzen und Grad der Selbständigkeit, Entwicklungsmöglichkeiten, Führungsstil, Gründe für die Ausschreibung.
- Anforderungen: Ausbildung, Kenntnisse, Berufserfahrung, Alter, Belastbarkeit, erwünschte Einstellung und Haltung.
 Anreize: Erfolgsbeteiligung, Weiterbildung,
- Anreize: Erfolgsbeteiligung, Weiterbildung, Aufstiegsmöglichkeiten, Image des Unternehmens, Arbeitszeitregelungen, Firmenwagen.
- Modalitäten: telefonische Kontaktaufnahme erwünscht oder nicht, Datum bekanntgeben, bis wann eine Bewerbung eintreffen muss, Bewerbungsart (zum Beispiel per Mail), Ansprechperson.

 Mario Gsell

BUCHTIPP

GEISTESBLITZE ZUR PERSONALFÜHRUNG

Als Angehörige von Betrieben sind wir zugleich personalpolitische Opfer und Täter. Human Resource Management (HRM) ist nicht einfach das, was die Personal-abteilung tut. Woher aber nehmen HR-Entscheidungsträger ihr Wissen? Lassen sie sich von den Best Practices anderer Unternehmen leiten, von Traditionen und Moden oder von den Tipps ihrer Kollegen? Angehörige des Lehrstuhls für Human Resource Management der Universität Zürich berichten von verschiedenen Forschungsfronten, die für HR-Fachleute wichtig sind. Dabei konzentrieren sie sich nicht nur auf die Erfolgsfaktoren. Ebenso interessieren sie sich für die Anomalien, Fallstricke und Misserfolgskriterien, für versteckte Kosten, kontraproduktive Nebeneffekte und überraschende Folgen. Die wissenschaftlichen Befunde sind im Buch «HR Spotlights» übersichtlich in fünf Bereiche der Personalführung gruppiert: Führung der eigenen Person, von Arbeitsprojekten, Mitarbeitenden, Unternehmen, in verschiedenen Zusammenhängen, Ein Buch für alle, die mit Personalführung zu tun haben.



«HR Spotlights»

Verlag Neue Zürcher Zeitung von Bruno Staffelbach (Herausgeber) ISBN 978-3-03823-774-7 CHF 28.00

AUS- UND WEITERBILDUNG





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

unternehmerisch denken unternehmerisch entscheiden unternehmerisch handeln von der Vision bis zur Limeetzung Pour set Servicine 131. Januar 2014 or Bern und 20. Januar 2014 in Situ, Jedit zumöcker. L-GAV Ausbildengsstereistutzung von GHF 5'000,-Weitere Informationen Caustro-Unternehmen 20. debd. Zeinch Caustro-Unternehme 20. debd. Zeinch 16. de4 317 (22. weiterbildunglighantonussissech www.gastronussis.ch









GASTROJOB.ch







Erstklasshotel in Zürich-City

Classifotei in Zufrich-City
Idealbesetzung für dieses mittelgrosse Unternehmen: Hands-on-Hotel Manager Typ Gastgeber. Restaurant, Bar, Meeting-Facilities, attraktive Komfortzimmer, Suiten und vieles mehr sind infrastrukturell auf hohem Niveau. Verkaufsflair, Affinität zur New Media und Versiertheit mit allen relevanten Disziplinen der Stadthotellerie sind gute Voraussetzungen für diese spannende Aufgabe. Hauptaugenmerk: Optimierung der Auslastung und des RevPAR. Die harmonische Verbindung aus exzellentem Angebotsmix, 1A-Dienstleistungen, beeindruckender Lage und gelungener Kombination aus «Relax- el Business-Ambiente bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Gute Ausgangslage für jüngerer Hotelleris « Hotelleries», die sich nahe beim Gast schen, Guest Relation hoch einstufen, durch Ausstrahlung überzeugen und dank geschickter Positionierung des Hauses am Markt die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele sichern.

Hotel Manager w/m

für ein ausgezeichnetes Business-Hotel an Top-Lage!

Überzeugender Auftritt und spürbares Engagement sind Ihr Markenzeichen. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, beherrschen die relevanten Online-Vertriebskanäle und haben wertvolle Führungspraxis in der CH-Hotellerie gesammelt. Mit solleten Allrouder-Know-how unterstützen Sie die Front wirkungsvoll und verstehen sich als Team-player. Von Vorteil sind Vertrautheit mit dem Wirtschaftsraum Zürich und ausgeprägter Unternehmergeist.

panyer. Von vorten man ventaturier im uem ivrabentanistatun zunen um ausgepragier Unternelmiergetst. Sind Sie ambitioniert? Haben Sie den Blick fürs Detail und bringen Erfahrung aus der internationalen Konzernhotel-lerie mit? Dann bieten wir Ihnen dazu die entsprechende Plattform. Starke Nachwuchskräfte, z.B. Vizedirektoren oder Resident Manager auf dem Syrung zur Geschäftsleitung sind ebenfalls willkommen. – Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung. – Interessiert? Am besten CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie! Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger



SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Erstklasshotel in Premium Resort Destination

Idealprofil für diesen exklusiven Betrieb mit über 100 Zimmern und Suiten: Organisationsstarke Hospitality-Profis, die es verstehen, sich lokal gut zu vernetzen und als Gästgeberln zu überzeugen. Verkaufsflair, Affinität zur New Media und Versierheit mit allen relevanten Disziplinen der gehobenen Hotellerie sind gute Voraussetzungen für diese spannende Aufgabe. Die Optimierung der Auslastung und des RevPAR stehen auf Ihrer Prioritätenliste zuoberst.

Mit souveränem Auftritt, geschickter Führung Ihrer Department Heads in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, Sport- et Resort-Facilities sowie mit konsequenter Einhaltung der Plandaten sichem Sie die Erreichung der ambitio-nierten Vorgaben. Als unternehmerisch denkende, jüngere Persönlichkeit sehen Sie eine eich herausfordernde Auf-gabe als Steigbügel zum Erfolg. Dazu bieten wir Ihnen als Hoteliëre/Hotelier die entsprechende Plattform.

General Manager w/m für ein beeindruckendes Resorthotel

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, führen mit Kennzahlen sowie Zielvereinbarung und haben wertvolle Erfahrungen u.a. in der CH-Ferienhotellerie gesammelt. Eine entsprechend solide Hotel-Ausbildung und betriebswirt-schafliche Weiterbildung bringen Sie mit. Weltoffenheit, hohe Servichereitschaft und Authentzität werden hoch gewichtet. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben, setzen wir voraus.

Zusätzliche Erfahrung aus der internationalen Konzernhotellerhe ist von Vorteil. Trotz saisonaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Über die Vorteile und Zukunftspläne, die mit diesem Haus und der aussergewöhnlichen Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie! Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger



SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Ausbaubare Position in einem Betrieb der internationalen Spitzenhotellerie

Sie entlasten die Direktion und das Front Office Management, halten ihr den Rücken frei und sind am Puls des Geschehens: Der grössere Hotelbetrieb geniesst hohes Ansehen und umfast div. F et B Outlets, Bar, Wellness/Spa inkl. Indoor-Pool und groszeitgig eingerichtete Veranstaltungsfäumlichkeiten. Alles in Top-Zustand! Lage: Deutsch-CH Premium Resort-Destination, wo sich Ambiente, atemberaubende Naturschönheit, weltberühmte Events und Life-Style optimal ergänzen.

Als weltoffener Hotel-Allrounder setzen Sie Akzente in den Bereichen Reservations, Revenue bzw. Optimierung der Auslastung und des RevPAR durch konsequente Umsetzung des Yield Managements sowie der Allotment-Überwachung. Sie leiten das Team und übernehmen gelegemiliche Einsätze als Manager on Duty. Die Zusammenarbeit mit TOs, PCOs, Airlines, Geschäfts- und Privatkunden sowie die Gepflogenheiten der CH-Hotellerie sind Ihnen vertraut.

Reservations Manager w/m Mitglied des oberen Kaders

Sie sind selbstbewusst verbunden mit ausgeprägter Dienstleistungsbereitschaft und Commitment gegenüber internationaler Clientéle. Frontorientiertheit – aktiver Gästekontakt ausdrücklich erwünscht – und ausgeprägtes Flaif für Zahlen, aktive Marktbeobachtung und enge Zusammenarbeit mit der Verkaufsabteilung sind die Ekcheller Ihres Erfolges. Dafür erwarten Sie ein hohes Mass an Freiraum, Kompetenzen sowie eine gesicherte Karriereplanung.

Investieren bie Ihre Kraft, Ihre Zeit und Ihr Engagement dort, wo es sich zu investieren lohnt. Wir bieten Ihnen die dazu passende Kaderposition in der sie Ihre Rooms Division-Qualitäten, Konzernhotellerie-Erfahrung und Fremdsprachenkenntnisse (D/E Muss, F von Vorteil) einbringen können. Eintritt: Flexbled, 28. sofort oder später nach Vereinbarung. – Interessiert? Einfach 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

Oberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
It.l. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Grösseres, führendes ****Superior Hotel · Top CH-Resort Destination

Anspruchsvolle internationale Kundschaft von A-Z verwöhnen, betriebswirtschaftliche Aspekte im Auge behalten, umsichtig und vorausschauend planen, hohe Qualität sicherstellen sowie die Leitung der F & B Outlets einschliesslich Küche und Einkauf sind die Schwerpunkte! In einer lebendigen Umgebung, Hand in Hand mit einem jungen erfolgerichen Management, werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen mit Direktrapport an den General Manager.

Was können F & B-Profis erwarten: Eine unternehmerisch geprägte Aufgabe und entsprechende Wertschätzung, eines der besten Hotels seiner Klasse, starke Marke, hohe Standards in Sachen Einrichtung & Design, ausgezeichnete F & B Outlets, Bar, beeindruckender Wellnessbereich, Spa, Pool, sowie auf hohem Niveau ausgestattete Tagungs- und Convention Facilities für Events aller Art. Rund 40 Mitarbeitende inkl. einem F & B Assistant unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

Food & Beverage Operations Manager 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 Steig-bigel zum Erfolg. Im Gegenzug erhalten Sie Privliegien wie Feriarum, Selbständigkeit, Kompetenzen und die Chance eine ausbaubare Position zu übernehmen, die für Ihre Karriere unerwartete Möglichkeiten eröffnet.

Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich sind Musskriterien. Führungsstarke Gastgeber-persönlichkeiten mit CH-F & B-Management-Praxis sowie vorzugsweise mit Auslands- & Konzernbelerie-Erfah-rung, sind nahe am Idealprofil Eintritt: So bald wie möglich bzw. nach Vereinbarung. – Stehen Sie für Sedvice Excel-lence? Suchen Sie das Besondere? Dann CV/Foto online senden oder zum Hörer greifen. Wir freuen uns auf Sie! Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

Human Resources Consultants

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 200
www.schaeferpartner.cc
www.schaeferpartner.cc

CAMPUS SURSEE

EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.



Das CAMPUS SURSEE Seminarzentrum bietet über 55 modulare Seminar- und Gruppenräume, 550 Hotelzimmer, ein breites Gastronomieangebot in 3 Restaurants und einen multimedialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) und ist das grösste Seminar-



und Bildungszentrum der Schweiz.

Gesucht Führungspersönlichkeit

Küchenchef Zentralküche (m/w)

Ihre Aufgaben

- Sie tragen die Gesamtverantwortung für die Zentralküche und sind somit zuständig für Angebot, Einkauf, Produktion und Qualität unserer Restaurants MERCATO (Selbstbedienung, 500 Plätze), PIAZZA (Bistro, 200 Plätze), Jugendgastronomie und Bankette (30 bis 450 Personen)
 Jahresleistung Selbstbedienung (6- bis 7-Tage-Woche): 400'000 Hauptmahlzeiten, d.h. täglich Frühstücksbuffet für 500 Gäste, bis 1'300 Mittagessen und 600 Abendessen
 Führen der Küchenbrigade mit 25 Mitarbeitenden

- Starke Führungspersönlichkeit
- Freundliches, motivierendes und gästeorientiertes Auftreten «eidg. dipl. Küchenchef/Produktionsleiter» HFP von Vorteil
- Mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie im Bankettbereich Verständnis für unsere Gästevielfalt: 400 Lernende des Bauhauptgewerbes, Erwachsenen-
- bildung des Bildungszentrums Bau, Kunden aus Firmen und Non-profit-Unternehmen

Wir bieten Ihnen

- Lebhafter, einzigartiger, vielseitiger Grossbetrieb Mitgestaltung bei Weiterentwicklung unserer zukunftsgerichteten Gastronomie
- Moderne Infrastruktur, neue Küche und Produktionsräume
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gern Thomas Hegnauer, Leiter Gastronomie, Tel. 041 926 23 23.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (kein E-Mail) senden Sie bitte an: Persönlich, Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG, Postfach 487, 6210 Sursee

http://seminarzentrum.campus-sursee.ch/portraet/jobs

Karriereplanung in einem Unternehmen mit Zukunft

Wilkommen im führenden, grossen Erstklass-Superior-Hotel mit exzellent ausgestatteten Komfortzimmern und Suiten. Der grosszügig konzipierte Betrieb mit auf hohem Niveau ausgestatteten Convention Center, Wellness-bereich und diversen F & B-Outlets, gehört schlicht zum besten im Premium-Segment der einheimischen Hotel-leriel Der Standort an 1 A-Lage in einer von internationalem Publikum stark frequentierten und grösseren Premium-Resort-Destination der Deutschschweiz ist Teil des Erfolgsrezepts.

Ziel der Stelle: Sicherstellung eines reibungslos funktionierenden Front Desk & Front Office Managements, ge-schickte Leitung einer Crew von 10-12 Mitarbeitenden inkl. eines Assistant FOM, smarte Organisation des Check-in & -outs, Abwicklung administrativer Belange und aktive Mithlife im Bereich Seminar- & Convention, Je nach Konstellation resp. je nach Ihrem Background wird Ihnen die Abteilung Reservations zusätzlich unterstellt.

Front Office Manager w/m Mitglied der Geschäftsleitung

Als FOM oder Asst. FOM haben Sie bereits Erfahrungen gesammelt. Die aktive Mithilfe im Rahmen von Verkaufs-reisen ist angedacht. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, ob Feriengäste, Business-Clientel oder interna-tionale High-Society. Gute Fremdsprachenkenntnisse (D/E Muss, F von Vorteil) erleichtern den Einstieg. Die attraktive Kaderposition ist ausbaubar: Die Weiterentwicklung innerhalb des professionell geführten Unternehmens ist Teil der Karriereplanung.

Idealprofil: Unternehmerisch denkende «Hands-on-Persönlichkeit» mit Esprit, Gastgeberqualitäten und optimalerweise Erfahrung aus der internationalen (Konzern-) Hotellerie sowie Vertrautheit mit den schweizerischen Gepflogenheiten. Der Elintrit wird flexible glehandhabt bzw. erfolgt per sofort bzw. später nach Vereinbarung. – Mut zu Neuem? Dann sind wir echt gespannt auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung



SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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





Betriebsleitung (w/m)

Tierpark-Restaurant Dählhölzli Tierparkweg 2, 3005 Bern

per sofort

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







Für die **Neueröffung/Leitung** eines Boutique-Hotels im Zürcher Unterland suchen wir per Herbst 2014 eine/n

Betriebsleiter/in Gastgeber/in

In einem historischen Städtchen mit traumhafter Aussicht entsteht ein modernes Boutique-Hotel mit 15 Gästezimmern, Restaurant, Terrasse und Seminarräumen. Sanft in die historische Altstadt eingebettet, bauen wir ein Hotel-Bijou mit regionaler und internationaler Ausstrahlungskraft. Gehobene, kreative Gastronomie, gepaart mit modernster Infrastruktur und einem ausgeklügelten Servicemix, macht einen Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Inre Aufgaben
Als leidenschaftlicher Gastgeber führen und repräsentieren Sie den ganzen Betrieb. Sie sorgen mit viel Engagement für einen reibungslosen Ablauf und kümmern sich mit viel Hingabe um Ihre Gäste. Sie leiten alle Bereiche selbständig und sind für den Verkauf sowie für die Teambildung und die Budgeteinhaltung verantwortlich. Marketing, Budgeterstellung und Angebotsgestaltung in Zusammenarbeit mit dem Stammhaus.

Anforderungen
Sie haben die Hotelfachschule abgeschlossen und erste Führungserfahrungen gesammelt. Idealerweise waren Sie sowohl im F&B als auch im Front Office tätig und wissen, worauf es ankommt. Sie verfügen über gepflegte Umgangsformen in Deutsch, Englisch und Französisch und sind eine gewinnende, weltoffene Persönlichkeit, die sich gerne engagiert und weiterentwickelt.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, bieten wir Ihnen die einmalige Chance, dabei zu sein, wo etwas Neues und Einzigartiges entsteht.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Mattias Larsson Schäfer Gastro GmbH Hinterdorfstrasse 21 8157 Dielsdorf

Telefon: 044 855 61 61 m.larscon@loewen-dielsdorf.ch



VARONE

ein bekannter Schweizer Weinproduzent aus dem Wallis sucht:

ein(e) Mitarbeiter(in) im Verkauf

- Gesuchtes Profil:

 30 bis 40 Jahre alt;

 deutsche Muttersprache, güte mündliche Französisch- und Italienisch-
- kenntnisse;

 unabhängige Person, dynamisch mit Verantwortungsbewusstsein;

 einige Jahre Erfahrung im Verkauf, gute Weinkenntnisse;

 Kenntnisse in der Gastronomie ebenfalls erwünscht.

- Wir bieten:

 eine Qualitätsauswahl von einem anerkannten Schweizer Produzent;
 ein professioneller Rahmen;
 dem Markt angepasste Verkaufswerkzeuge.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Philippe Varone Vins SA, Direktion rue de la Blancherie 61 case postale 4326, 1950 Sion 4



Betriebsleiter/in

UBS Restaurant Europaallee Eisgasse 10, 8004 Zürich

nach Vereinbarung

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





Wintersaison im 1. Ökohotel der Schweiz

Service-Mitarbeiter (m/w)

Biohhotel Ucliva CH-7158 Waltensburg/Vuorz www.ucliva.ch / info@ucliva.ch

Suche per Anfang Dezember

Asia Spezialitätenkoch(m/w)

Restaurant Punkt, Place de Notre Dame 4 1700 Fribourg, Tel. 026 322 65 21 www.restaurant-punkt.ch

Als Gastgeber

für majestätische Momente sorgen

Leiter/in Event-Zelt & Gastronomie

In dieser verantwortungsvollen und vielseitigen Funktion übernehmen Sie die operative Leitung unseres Event-Zeltes und des Restaurants Bahnhöfli auf Rigi Staffel. Sie bewerben und verkaufen unsere vielseitigen Erlebnisangebote. Bei Veranstaltungen im Eventzelt sind Sie Organisator. Logistiker Koordinator und übernehmen die Rolle als Gastgeber. Mit Ihrem ausgesprochenen Beeutsstsein für Dienstleistung und Qualität sorgen Sie für einen reibungslosen Ablauf von A-Z. Im Bereich Gastronmie koordinieren Sie zusammen mit dem Küchencheff den täglichen Betrieb es Restaurants Bahnhöfli und sorgen für ein marktgerechtes Angebot sowie eine hohe Gasterufriedenbeit.

www.rigi.ch





General Manager (m/w)

Sorell Hotel Sonnental Zürichstrasse 94/96, 8600 Dübendorf

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





SWISS SKYLINE



Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Für unser international bekanntes Drehrestaurant suchen wir per I. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistenten/in

(70% Büro / 30% Front)

Ihre Aufgaben: Vielseitige Tätigkeit (Büro und Front). F&B, Eventorganisation, Bedienung von internationaler Kundschaft. Stellvertretung der Geschäftsführung.

Ihr Profil: Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe (F&B), ev. Handelsschule, KV. Sehr gute Englisch- und EDV-Kenntnisse, deutsche Muttersprache. Flexibel, helasthar, zwischen 25 und 35 Jahre alt.

Ihre Chance: Abwechslungsreiche Tätigkeit in motiviertem Team, gute Anstellungsbedingungen, Tagesbetrieb.

Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

SCHILTHORNBAHN AG

Sahine Dietrich

Höheweg 2, CH-3800 Interlaken

sabinedietrich@schilthorn.ch / www.schilthorn.ch

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



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie



TISCHBBAR

SHOPPINGRESTAURANT

Und schon wieder die Liebe! Unsere Evi zieht ins Luzer-ner Hinterland und wir lassen sie mit ganz schwerem Herzen gehen. Der oder die Nachfolger(in) sollte mit ebensolcher Be-geisterung als ausgebildeter

Chef de partie Entremetier

kochen, Ideen einbringen und täglich fröhlich und gut ge-launt am Posten stehen.

Wenn Sie Sonntag und Montag gerne mit Ihrer Familie oder der Liebsten verbringen und per Januar 2014 eine neue Herausforderung suchen, so senden Sie doch bitte Ihre Bewerbung per Post oder Mail. Oder Sie rufen an, Ursi Gisler erzählt Ihnen gerne mehr.

Tisch und Bar Holzhäusernstrasse 4 6343 Holzhäusern 041 790 33 88 www.tischundbar.ch

SUISSE ROMANDE



Au cœur de la vieille ville de Fribourg, notre EMS rénové accueille 111 personnes âgées dans un cadre exceptionnel

Venez nous visiter: www.providencefr.ch

Afin de garantir un service hôtelier de qualité d'une part, et de compléter notre brigade de cuisine (12 personnes, dont 4 cuisiniers CFC et 1 apprentie) suite à un départ à la retraite d'autre part, nous souhaitons engager:

un/e sous-chef (fe) de cuisine

(Taux d'activité: 100%)

- CFC de cuisinier (ère) ou formation jugée équivalente
- Expérience confirmée dans le domaine de la restauration Expérience en gastronomie requise
- Connaissances en diététique souhaitées Esprit pratique, créatif et volontaire
- Goût du détail et du travail bien fait

Nous vous offrons

- Une activité dans un domaine passionnant
- · Un cadre de travail agréable

Si ce poste vous intéresse, veuillez adresser votre dossier de candidature complet à :

EMS de la Providence A l'attention de la Direction Rue de la Neuveville 12 - 1700 Fribourg

La confidentialité est assurée sur demande





Le GRAND HOTEL DES BAINS, 4 étoiles supérieur, situé dans un parc et aisément accessible depuis les plus grandes villes de Suisse, ainsi que le CENTRE THERMAL d'Yverdon-les-Bains, véritable oasis de bien-être et centre de cure reconnu avec un nouveau Management et de nouvelles orientations recherchent pour développer et dynamiser leur potentiel

Son/Sa Directeur/trice des Ventes

Capable de démarcher la clientèle d'affaires, en particulier le segment des séminaires, des loisirs, des groupes tout en attachant une grande importance à notre clientèle locale.

D'excellente présentation, ayant de l'entregent, le sens du contact et de la D'excellente présentation, ayant de l'entrégent, le sens du contact et de la négociation, vous amenez avec vous une solide expérience et votre connais-sance du marché Suisse (en particulier de la Suisse Alémanique) et des Pays émergents tels que les Pays de l'Est et du Moyen Orient. Vous êtes également à l'aise avec les principaux canaux de distribution et avez une bonne connaissance des opérations et du thermalisme.

- Diplômé d'une école hôtellère ou équivalent ;
 Solide expérience dans l'hôtellerie ;
 Trillingue français-allemand-anglais, le suisse-allemand étant un atout ;
 Excellente maîtrise du Revenue Management ;
 Grande disponibilité en termes de voyages et d'horaires ;
 Aptitude à maintenir et à développer les relations avec les clients existants.

Vous souhaitez vous épanouir et développer votre potentiel au sein de deux établissements dynamiques, alors pourquoi ne pas relever un défi professionnel à la mesure de votre talent.

Nous serions heureux de recevoir votre curriculum vitae avec photo que nous examinerons avec la plus grande attention, par courriel ou par courrier postal (accompagné d'une lettre de motivation, copies de diplômes et certificats) à l'adresse suivante:

Ressources humaines GRAND HOTEL DES BAINS****Sup Avenue des Bains 22 – 1401 Yverdon-les-Bains rh@grandhotelyverdon.ch

Remplaçant(e) Maîtresse d'enseignement professionnel pour les apprentis spécialistes en restaurations.

Profil : Certificat Fédéral de Capacité Profil : Certificat Federal de Capacité (CFC) de sommelier/êre avec brevet ou diplôme fédéral de chef/fe en restaura-tion. Plusieurs années de pratique pro-fessionnelle. Maîtrise de la pratique de l'anglais liée à la profession.

Renseignements : M. Charles Lucas au 079 433 93 11 Entrée en fonction: de suite Lieu où la fonction est exercée : Eccle professionnelle de Montreux Av. de Rousseau 3, 1815 Clarens

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





www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

Stelle suchen - Stelle finden www.hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 3001 Bern www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22 6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern

Hotellerie * Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27

6006 Luzern

LEITUNG Barbara König Philipp Bitzer

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

redaktion@stellenprofil.ch

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

Tel. 041 418 24 44 nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie ^{et} Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue. Monbijoustrasse 130, Postfach,

Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42

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

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35

mobilienanzeigen 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 Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

Natalie Schmid (Art Direction) Ursula Erni-Leupi grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Hotellerie et Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print. Zürcherstrasse 39.

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 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 HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME



ARBEITSHYGIENE JND MOTIVATIO

In Unternehmen wird oft über Mitarbeitermotivation debattiert. Ziel ist es, die Leistungsbereitschaft der Mitarbeitenden durch gezielte Motivation zu erhöhen. Leider sind die Mass nahmen nicht immer von Erfolg gekrönt, und es stellt sich die Frage nach den Gründen. Eine unterschätzte Grösse ist dabei die Arbeitshygiene.

Die Zwei-Faktoren-Theorie von Frederick Herzberg

Die auch unter dem Namen Motivator-Hygiene-Theorie be-kannte Theorie ist eine auf die Arbeitsmotivation ausgerichtete Inhaltstheorie zur Motivation. Nebst der Bedürfnispyramide von Maslow ist sie eine der verbreitetsten Inhaltstheorien. Markante Merkmale sind die Unterscheidung der Einflussfaktoren zwischen Motivatoren und Hygienefaktoren sowie die Abgrenzung der Zufriedenheit von der Unzufriedenheit. Somit werden beide Eigenschaften isoliert betrachtet. Damit Arbeitszufriedenheit entstehen kann, müssen beide Eigenschaften positiv

Die Arbeitshygiene hat Einfluss auf die Unzufriedenheit. Die äussersten Ausprägungen der Unzufriedenheit sind «unzufrie-» bzw. «nicht unzufrieden». Laut Herzberg zählen dazu alle Einflüsse, die zwar in Zusammenhang mit der Arbeit stehen aber mit der Arbeit direkt nichts zu tun haben. Sind diese Einflüsse positiv ausgeprägt, verhindert es Unzufriedenheit der Mitarbeiter, es führt jedoch nicht zu Zufriedenheit. Herzberg b zeichnet dies als «extrinsische Motivation». Beispiele hierfür sind: Arbeitsplatzgestaltung, Firmenkultur, Beziehungen etc

Motivatoren beeinflussen die Zufriedenheit der Mitarbeiter. «Nicht zufrieden» und «zufrieden» stellen die äussersten Ausprägungen dar. Darunter sind alle Einflüsse zu verstehen, die direkt mit der Arbeit in Zusammenhang stehen. Sind diese Ein flüsse positiv ausgeprägt, werden Mitarbeiter zufrieden. Gemäss Herzberg ist dies die «intrinsische Motivation». Beispiele dazu sind: Sinn der Tätigkeit, Verantwortung, Karriere und so weiter. Bei der Umsetzung ist als Erstes festzustellen, welche Einflüsse sich positiv und welche sich negativ auf die Einstellung der Mitarbeiter auswirken. Ebenfalls lässt sich festhalten, dass bei einem Bezug auf die Maslow-Pyramide die Arbeitshygiene als Fundament der Pyramide betrachtet werden kann. Erst wenn dieses Fundament steht, kann durch Motivatoren die Spitze der Motivationspyramide erreicht werden.

Zu beachten ist, dass vor allem bei den Motivatoren ein gesundes Mass zu finden ist. Motivationsversuche nach dem Motto «Viel hilft viel» verpuffen oft bereits nach kurzer Zeit und die Wirksamkeit wird verringert. Langfristig wirksamer sind daher individuelle und variable (in Art und Menge) Motivatoren.



Giovanni de Lorenzo Ruenn & Partner AG www.ruepp.ch



Das ehemalige Rat- und Gasthaus aus dem Jahre 1780 am See bei der Schifflände bietel Gastronomie-Fachleuten eine grosse Erfolgs

Erwartet werden

- Erfahrung in der Führung eines mittelgrossen
- nachweisbares Eigenkapital
- kreative Küche mit breitem Spektrum.

Geboten werden

- · UG: Taverne (Raucherlokal) mit ca. 35 Plätzen
- Seeterrasse mit ca. 70 Plätzen
 OG: Gaststube mit ca. 25, Ratsherrensaal mit
- ca. 50 Plätzen
- optional: Gerichtssaal mit ca. 50 Plätzen Infrastruktur und Küche mit hohem Standard
- · 3-Zimmer-Wohnung, Mitarbeiter-Zimmer
- sechs Gästeparkplätze

Für weitere Auskünfte und die Vereinbarung eines Besichtigungstermins wenden Sie sich bitte an Frau Gemeindeammann Annemarie Moret.

Politische Gemeinde Berlingen · Seestrasse 78 · 8267 Berlinger Telefon 058 346 11 11 · info@berlingen.ch · www.berlingen.ch



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

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

Versiertes, junges und hoch motiviertes Gastgeber-Ehepaar mit Eigenkapital sucht ab Ende 2014 zur Pacht oder zum Kauf

Hotel/Restaurant oder Restaurant

in gutem baulichem Zustand, an bevorzugter Lage mit einem Umsatz ab 2 Mio. Fr.

Angebote unter Chiffre 29050-10524 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.



Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue