

Zeitschrift:	HTR Hotel-Revue
Herausgeber:	hotelleriesuisse
Band:	- (2013)
Heft:	47
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: 03.02.2026

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. 47 · 21. November 2013

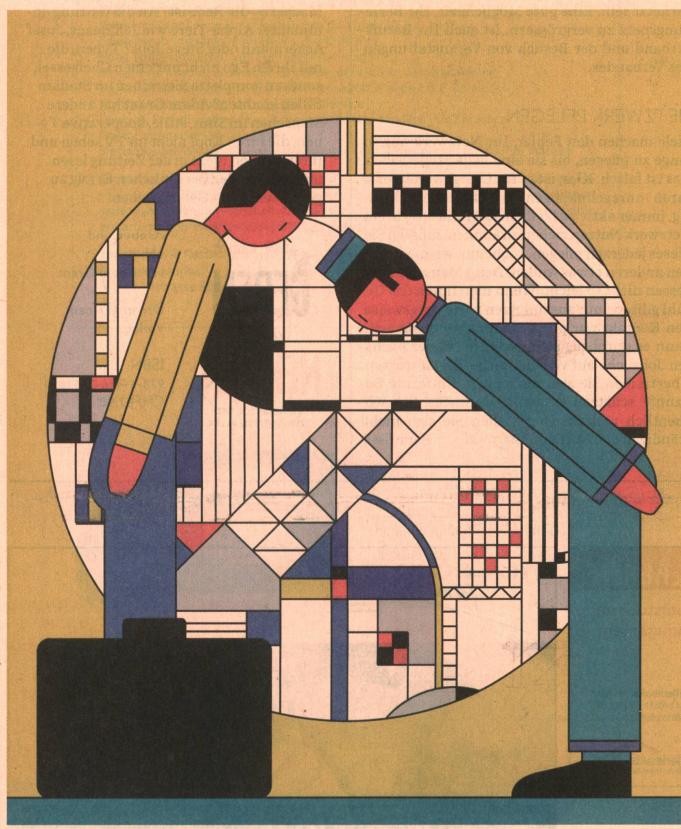
htr **hotel revue**

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

«Was man nicht begreift,
kann man auch nicht
verlernen»

Erich Kästner

EMPATHIE UND QUALITÄT

Im harten Wettbewerb um neue Zielgruppen und Wachstum können die Gäste aus einer immer grösseren Anzahl an Angeboten, Lifestyle-Trends und Erlebnisaufenthalten auswählen. Daher wird es immer wichtiger, die Wünsche und Bedürfnisse des Gastes zu kennen, um ein hohes Mass an Kundenzufriedenheit und Begeisterung zu erreichen.

Zufriedenheit wird zum Mittelmass, nur durch ausserordentliche Leistungen erzielt man nachhaltige Erfolge. Dass Servicequalität Kundenzufriedenheit, Differenzierung im Wettbewerb und somit Konkurrenzvorteile schafft, ist hinlänglich bekannt. Service – und damit auch seine Qualität – wird zur Differenzierung im Wettbewerb immer wichtiger. Dabei steht eines fest: Allein der Gast entscheidet über die Qualität der angebotenen Serviceleistung. Die Erfüllung von Anforderungen und Erwartungen, das Vertrauen in die Güte dessen, womit sich ein Mensch umgibt, macht Qualität daher immer auch zu einem Stück Lebensqualität.

Qualität und Emotion

Die Qualität der Marktleistung hat somit nicht nur einen sachlichen Wert, sie hat auch emotionale Bedeutung und ist mit Werten wie Beratung, Kompetenz, Aufreten, Serviceverhalten, Hilfsbereitschaft und Freundlichkeit verbunden. Es gibt daher keine absolute, sondern nur eine relative, auf den spezifischen Kunden zugeschnittene Qualität. Gastfreundschaft benötigt eine gewisse Ausstrahlung (Aura) des Hotels, welche dem Gast übermittelt wird, damit

er sich wohl und aufgehoben fühlt. Gastfreundschaft benötigt außerdem eine hohe Aufmerksamkeit gegenüber dem Gast und bewirkt, dass die Kundenbeziehung vertieft wird und somit eine kundenseitige Bindung (Kundenloyalität) stattfinden kann.

Der Begriff Empathie bezeichnet die Fähigkeit, Gedanken, Emotionen, Absichten und Persönlichkeitsmerkmale eines anderen Menschen zu erkennen und zu verstehen. Wenn immer mehr Unternehmen ähnliche Produkte mit ähnlichen Leistungen zu ähnlichen Preisen anbieten, wird die Differenzierung am Markt schwierig. Mit einem Alleinstellungsmerkmal durch die Firmenkultur, und hier insbesondere mit dem Umgang der Mitarbeitenden mit dem Gast, schafft man Wettbewerbsvorteile. In diesen Situationen kommen die Kompetenz, die Kultur und die eigentliche Kundenumorientierung des Unternehmens über seine Mitarbeiter zum Ausdruck. Diese zwischenschmähslichen Kontakte bergen neben den üblichen Leistungsstandards zusätzliche Qualitätspotenziale zum Beispiel durch Schaffen von Emotionalität oder Sympathie. Wesentlich sind die Wertschätzung der Person des Gastes und die Vermittlung von Geborgenheit, die den Aufbau von gegenseitigem Vertrauen unterstützen.



Alexander Fläckel
IRC-SWISS GmbH
[www.irc-swiss.ch](http://www irc-swiss.ch)

AGENDA

25. NOVEMBER

«reception@hotelleriesuisse.ch – Modul III», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

27. NOVEMBER

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, im Hotel Walhalla, in St. Gallen
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

11. JANUAR

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

26. NOVEMBER

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

9.-10. JANUAR

«Zertifizierungskurs SCAE Barista Level 1», vom Berufsverband Restauration, bei der Turm Handel AG, in St. Gallen
www.hotelgastrounion.ch

30. JANUAR

«Fachwissen für Postenleitung», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WäBi Bildungszentrum, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAV/VÄ.CH hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Rampenbleche

Gefährdung:

- Abstürzen wegen Ausgleitens
- Abstürzen wegen ungeeigneter Rampenbleche

Mögliche Sicherung:

- Bleche mit strukturierter Oberfläche verwenden
- Rampenbleche gegen Wegrutschern sichern, zum Beispiel durch Verankerungsschiene
- Rampenbleche verwenden, die genugend breit sind

Dazu gibt es noch die Suva-Checkliste 67065d

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

BEZIEHUNGSNETZ NUTZEN BEI DER JOBSUCHE

Rund die Hälfte aller Jobsuchenden kommt über ihr Beziehungsnetz zu einer neuen Stelle. Wird das persönliche und berufliche Netzwerk stets gut gepflegt, kann es zum richtigen Zeitpunkt also Gold wert sein.

Viele Arbeitsuchende verpassen eine grosse Chance, weil sie niemandem sagen, dass sie eine Stelle suchen. Das ist falsch, denn die Hälfte der Jobs werden über Beziehungen vergeben. Deshalb keine falsche Scham bei der Jobsuche, greifen Sie zum Vitamin B.

BESTEHENDE KONTAKTE NUTZEN

Sie brauchen zuerst nicht weit zu suchen: Wenn Sie sich an Ihren engeren Bekanntenkreis, Familie, Freunde und Freunde, Arbeitskollegen. Überlegen Sie, mit welchen Menschen Sie über welche Gemeinsamkeiten in Kontakt sind (Familie, Wohnort, Ausland, Beruf, Studium, Verein, Hobby). Später beziehen Sie auch entfernte Bekannte mit ein. Spielen Sie in Gedanken einen Tages-, Wochen- und Monatsablauf durch. Mit welchen Menschen kommen Sie im Verlauf dieses Zeitraums in Kontakt? Nehmen Sie mit diesen Leuten Kontakt auf. Es muss sich herum sprechen, dass Sie einen neuen Job suchen. Fragen Sie nur, die meisten Leute erteilen überaus gerne Ratschläge. Wenn einmal Ihr Bekanntenkreis informiert ist, können Sie das Netzwerk Ihres Netzwerks nutzen. Die besten Möglichkeiten ergeben sich immer durch jemanden, der jemand anderen kennt.

NETZWERK AUSBAUEN

Nutzen Sie jede Gelegenheit, um Ihr Netzwerk auszubauen. Denn je mehr Leute Sie kennen

und weiterempfehlen, desto schneller kommen Sie ans Ziel. Überlegen Sie sich, wen Sie noch kennen lernen wollen, wer wen kennt und an welchen Versammlungen Sie die Möglichkeit haben, Ihr Netz auszubauen. Denken Sie auch daran, dass Ihr Netzwerk ebenfalls ein Netzwerk hat und dieses auch wieder eines. Laut einem mathematischen Gesetz soll jede Person über sechs willkürlich ausgewählte Bekannte tatsächlich mit der ganzen Weltbevölkerung vernetzt sein. Eine gute Möglichkeit, Ihr Beziehungsnetz zu vergrössern, ist auch Ihr Berufsverband und der Besuch von Veranstaltungen des Verbandes.

NETZWERK PFLEGEN

Viele machen den Fehler, Ihr Netzwerk nur so lange zu pflegen, bis sie eine neue Stelle haben. Das ist falsch. Klar, ist es für Gastgewerber mit ihren unregelmässigen Arbeitszeiten schwierig, immer aktiv zu bleiben. Aber um aus Ihrem Netzwerk Nutzern ziehen zu können, müssen Sie dieses jederzeit pflegen. Nicht nur, wenn Sie von den anderen etwas wollen. Denn Menschen vergessen nicht so leicht. Wenn man ihnen das Gefühl gibt, sie nur auszunutzen beziehungsweise den Kontakt nur pflegt, wenn man etwas will, kann es durchaus sein, dass Sie bei der nächsten Jobsuche auf verschlossene Türen stoßen. Übertreiben Sie aber auch nicht. Entfernte Bekannte schätzen es kaum, wenn Sie sich wöchentlich melden. Und stellen Sie sich nicht ständig in den Mittelpunkt. Mario Gsell

BUCHTIPP

ERFOLGREICH SEIN ZUM VORTEIL ALLER

Gute Typen haben immer das Nachsehen, und die Egoisten räumen ab. Diese populäre Auffassung stimmt heute nicht mehr. Denn gerade mit einer altruistischen Einstellung kommt man meist besser voran. Im geschäftlichen Umgang wie im Privatleben müssen wir immer entscheiden, wie wir uns gegenüber verhalten: Nehmen oder Geben? Sind wir nur auf den eigenen Vorteil bedacht oder tragen wir auch zum Vorteil anderer bei? Anhand zahlreicher Beispiele aus der Wirtschaftswelt verdeutlicht Grant, dass vor allem den Geben der Weg zu beruflichem Erfolg und persönlicher Zufriedenheit offen steht. An wen denken Sie, wenn von «erfolgreichen Machern» die Rede ist? An die Gattung dominanter Alpha-Tiere wie Jeff Bezos, Josef Ackermann oder Steve Jobs? Typen, die mit ihrem Ego nicht nur einen Chefessel, sondern komplette Sitzreihen im Stadion füllen könnten? Adam Grant hat andere Menschen im Sinn, stille, kooperative Typen, die ihren Kopf nicht im TV sehen und ihren Namen nicht in der Zeitung lesen müssen, um den persönlichen Erfolg zu genießen. Von «Geben» eben.



AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

FEUER UND FLAMME.
Balkonkurs für die Frau
Perspektivisch. Übersichtlich. Seit 1997.

26. bis 30. Januar 2014
Waldhotel National Arosa
Anmeldung und detaillierte Informationen
www.gastrosuisse.ch | 0848 377 111

2573-10587

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Hotel & Gastro formation
by Hotel & Gastro Union
Centrale Union
Hotellerie Schweiz

Planen Sie Ihre Karriere mit uns

Wir führen Sie zu eidgenössischen Fachausweisen und Diplomen

• Lehrgänge auf die Berufsprüfungen für

- Beginn Februar/März 2014
- Beginn Februar 2014
- Beginn Juni 2014
- Beginn Juli 2014
- Chefkoch/-köchin
- Bereichsleiter/-in Restauration
- Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft
- Chef de Réception (Basismodul)

• Lehrgänge auf die Höheren Fachprüfungen für

- Beginn Juli 2014
- Küchenchef/-in
- Leiter/-in Restauration
- Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft
- Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie

Profitieren Sie von Vergünstigungen durch den Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe.

Ausbildungskurse für Berufsbildner/-innen (Lehrmeisterkurse)

5 x jährlich: Januar, März, Juni, September, Dezember

Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

Hotel & Gastro formation | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 (0)41 392 77 70
www.hotelgastro.ch

29531-10580

Night-Auditor-Schule

!!! Einmalig in der ganzen Schweiz !!!

Starttermin: 3. März 2014

SIZU AG
Night-Auditor Schule

Schulungsthemen
PMS-Systeme – Buchhaltung – Sozialkompetenz
Troubleshooting – Sicherheit im Hotel
Konfliktlösung – Erste Hilfe

Anerkannte Zertifizierung

!!! Begrenzte Teilnehmerplätze !!!

SIZU AG, Schatzackerstrasse 62,
8303 Bassersdorf
Tel. 0848 60 60 00
www.night-auditor.ch

2970-10581

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 Seminare: 13. Januar 2014 in Biel und
20. Januar 2014 in Zürich. Jetzt anmelden!
L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.–
Weitere Informationen:
Gastro-Unternehmerausbildung
Blümleinstrasse 20 8040 Zürich
Tel. 044 377 52 23 www.gastrosuisse.ch

27772-10336

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.ch

Belvédère
Strandhotel & Restaurant

Sucht Sie, Termin nach Vereinbarung, als innovativen Mitarbeiter und Teamplayer in der Stellung als

Co-Direktor / Leitung Restauration

Das Belvédère Strandhotel & Restaurant ist das 4 Sterne Superior Haus am Thunersee. Seit über 106 Jahren ein Ort der gelebten Gastfreundschaft aus Tradition. Eine Insel im Alltag – so bezeichnen uns unsere Gäste.

Was bieten wir Ihnen:
Eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Anstellung
Möglichkeiten der Entwicklung der eigenen Person
ISO-zertifizierte Abläufe in Aus- und Weiterbildung sowie Qualitätssicherung
Zeitgemäße Anstellungsbedingungen
Teamorientiertes Führungssystem mit grosser Selbstständigkeit
Ausbildung und Entwicklung junger Berufsleute

Was erwarten wir von Ihnen:
Fundierte Ausbildung in der klassischen Gastronomie
Keine Berührungsängste für Neues und Kreatives
Hohe Sozialkompetenz und Führungserfahrung
Sie sind ein Macher und haben Freude an der aktiven Gästebetreuung
Sie haben ein Flair für eine hohe Servicequalität in allen F & B-Bereichen
Ausbildungserfahrung für Lernende im Service
Deutsch, Französisch und Englisch sind selbstverständlich Ihre Sprachen
Organisation und Selbstständigkeit
Sie haben den Willen mit einem motivierten Team Unmögliches möglich zu machen

Fühlen Sie sich angesprochen? Können Sie das kribbeln in den Fingern wahrnehmen – so sind Sie unser Partner für die Co-Direktion. Besuchen Sie doch einmal unsere Internetseite www.belvedere-spiez.ch. Machen Sie mit uns den Start in die neue Saison. Gerne erwarten wir Ihre komplette schriftliche Bewerbung an unten stehende Adresse.

Strandhotel & Restaurant Belvédère
Schneider Markus
Schachenstrasse 39
3700 Spiez

29883-10605

GASTROJOB.ch
Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT BUCHEN

Belvédère
Strandhotel & Restaurant

Sucht Sie, nach Vereinbarung, als innovativen Mitarbeiter und Teamplayer in der Stellung als

Teamleiterin Empfang

Das Belvédère Strandhotel & Restaurant ist das 4 Sterne Haus Superior am Thunersee. Seit über 106 Jahren ein Ort der gelebten Gastfreundschaft aus Tradition. Eine Insel im Alltag – so bezeichnen uns unsere Gäste.

Was bieten wir Ihnen:
Eine abwechslungsreiche Anstellung
Möglichkeiten der Entwicklung der eigenen Person
Verschiedene Gästesegmente, die es zu verwöhnen gilt
Bestens eingerichteter Arbeitsplatz
Kleines feines Team voller motivierter Mitarbeiter
Neu Hotelinfrastruktur im 4**** Superior Bereich
ISO-zertifizierte Abläufe in Aus- und Weiterbildung sowie Qualitätssicherung
Zeitgemäße Anstellungsbedingungen
Teamorientiertes Führungssystem mit grosser Selbstständigkeit
Ausbildung und Entwicklung junger Berufsleute

Was erwarten wir von Ihnen:
Fundierte Ausbildung im Bereich Réception
Erfahrung mit dem Frontsystem Amadeus
Deutsch, Französisch, Englisch – wünschenswert Italienisch oder weitere Sprachen
Keine Berührungsängste für Neues und Kreatives
Hohe Sozialkompetenz und Führungserfahrung
Sie verwöhnen Gäste als Überzeugung und lieben Ihren Beruf
Sie haben ein Flair für eine hohe Servicequalität
Ausbildungserfahrung für Lehrlinge im kaufmännischen Bereich
Den Willen haben, mit einem motivierten Team Unmögliches möglich zu machen

Fühlen Sie sich angesprochen? Können Sie das kribbeln in den Fingern wahrnehmen – so sind Sie unser Partner für die Teamleitung Empfang. Besuchen Sie doch einmal unsere Internetseite www.belvedere-spiez.ch. Machen Sie mit uns den Start in die neue Saison. Gerne erwarten wir Ihre komplette schriftliche Bewerbung an unten stehende Adresse.

Strandhotel & Restaurant Belvédère
Schneider Markus
Schachenstrasse 39
3700 Spiez

29884-10606

Exklusives Lifestyle-Boutique Hotel with great Spirit

Atemberaubende Architektur, unaufdringlicher Luxus im Stil von «smart casual», Cosiness dank natürlichen Materialien und raffinierter Lichtkonzepte, wunderschöne Designzimmer und Suiten mit Cheminée oder Jacuzzi im Mountain Lodge Style, SPA/Wellness sowie mehrere exzellente Restaurants, Bars und Clubs verbinden sich zu einem einzigartigen Ganzen: Eines der Top «small Boutique Hotels» des Landes; von Gastroführern und der Presse mehrfach ausgezeichnet! An 1A-Lage in einer höchst attraktiven, weltweit bekannten D-CH-Premium Resort-Destination.

Als operativer Manager des Betriebes entlasten Sie den Besitzer, halten ihm den Rücken frei und übernehmen die Verantwortung für die Bereiche Rooms, Entertainment (Bars, Clubs) mit grossem Unterhaltungsangebot und Auftritte angestiegener Internationaler Künstler, Restaurants und Anlässe/Events (bis zu 600 Gäste) inkl. Erstellung und Pricing des Angebots aller F & B Departments, HR-Administration sowie Rekrutierung der Mitarbeiter. Trotz saisonalen Charakters ist der Betrieb mit bis zu hundert Mitarbeitenden ganzjährig geöffnet.

Vizedirektor/in

für die operative Leitung des gesamten Betriebes

Als brillant ausgebildete Hotelier-/Hotelière-Persönlichkeit decken Sie beide Schwerpunkte F & B und Rooms optimal ab, führen die Dept.-Heads vorbildlich, Sie lieben Menschen (!), stellen den reibungslosen Ablauf des Tagesgeschäfts sicher und bringen Erfahrung in einer ähnlichen Funktion mit. Auch starke Nachwuchskräfte, z.B. professionelle F & B- oder Resident Manager, auf dem Sprung zur nächsthöheren Stufe sind willkommen. Wichtig: Sie können Gas geben, wissen zu überzeugen und sind voller Tatendrang. Dann haben wir für Sie die entsprechende Plattform.

Sie sind rhetorisch begabt – auch fremdsprachlich, weltoffen, höchst anpassungsfähig und begeistern mit **gastgeberischen Fähigkeiten**. Wertvolle Erfahrungen auf Kaderniveau in der CH-Resorthotellerie, den Abschluss einer der etablierten Hotelfachschulen und eine gehörige Portion Swissness setzen wir voraus. Wenn Sie den Spagat zwischen administrativ-organisatorischen Aufgaben und operationellem Drive mühelos schaffen, dann sollten wir uns kennenlernen! Angedachter Eintritt: März/April 2014. Ideal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail einsenden oder anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der GL

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

30091-10616



bassersdorf x aktiv ag
Restaurant und Tagungszentrum, Sport- und Freizeitanlage

Für das bxa-Restaurant timeOut, ein gepflegtes Selbstbedienungsrestaurant mit regem Bankettbetrieb, suchen wir auf den 1. Februar 2014 oder nach Vereinbarung

**einen Koch/eine Köchin 100%
als Betriebsleiter/Betriebsleiterin**

Wenn Sie

- Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie haben,
 - kostenbewusst einkaufen können,
 - eine abgeschlossene Kochlehre haben,
 - mit Hingabe vielseitig und schmackhaft kochen,
 - belastbar und teamfähig sind,
 - Verantwortung übernehmen wollen,
 - Führungserfahrung mitbringen,
- dann melden Sie sich bei uns!

Wir bieten Ihnen:

- zeitgemäße Entlohnung und Sozialleistungen
- attraktive Arbeitszeiten
- ein aufgestelltes Team

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung (mit Motivationsschreiben, Lebenslauf/Foto, Arbeitszeugnissen, Diplomen usw.) bis 16. Dezember 2013:

bassersdorf x aktiv ag, Grindelstrasse 20, 8303 Bassersdorf

Gerne steht Ihnen Roland Wittmann unter der Telefonnummer 044 836 77 77 oder der E-Mail-Adresse rww@bxa.io für weitere Informationen zur Verfügung.

29891-10608

tune quality

Das Hotel wurde im Januar 2010 eröffnet und füllt in touristischer wie auch in wirtschaftlicher Hinsicht eine Lücke in der Region. Das 4-Sterne-Hotel bietet mit modernem Wellnessbereich, erstklassiger Gastronomie und umfassender Businessinfrastruktur ein komplettes Angebot in einem für die Region einzigartigen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Das Haus verfügt über 82 Zimmer zwischen 28 und 90 m² sowie über fünf mit modernster Präsentationstechnik ausgestattete Seminarräume. Das umfassende Erholungs- und Verwöhnprogramm im Spa bietet Hammam, Außen-Solepool und Fitnesscenter auf 2200 m². Die Restauration mit Bar und Loungebereich setzt auf ein leichtes und gesundes Angebot. Der Betrieb ist nach ISO 9001 zertifiziert.

Per Mai 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir

einen Direktor (m/w)

Sie führen das Haus selbstständig und rapportieren direkt an den VR der Betriebsgesellschaft. Diese unterstützt Sie in den Bereichen Sales, Mitarbeiterwesen und Administration, damit Sie sich voll auf Ihre Leidenschaft, das Gastgebersein, konzentrieren können.

Sie sind eine unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit, die bereits in ähnlichen Positionen Leistungsausweise zu verzeichnen hat. Sie sind innovativ und hinterfragen die Leistungsfähigkeit des Betriebes immer wieder neu.

Sie sind selbstständig, verantwortungsbewusst und zielorientiert? Sprachgewandt und ein Gastgebertalent? Auf der Suche nach dem nächsten Schritt auf Ihrer Karriereleiter? Dann sollten wir Ihnen kennen lernen.

Unser Mandant ist ein moderner Arbeitgeber und führt nach klaren, anspruchsvollen Zielen. Er schenkt den Mitarbeitenden Vertrauen und fördert sie. Dafür erwartet er eine hohe Loyalität, Flexibilität und die Freude, den erfolgreichen Betrieb weiterzuentwickeln.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte per E-Mail an Annemarie Berger senden.

tune management & training ag
Annemarie Berger
abm@tune-quality.ch
www.tune-quality.ch

29902-10612

tune quality

Qualitätsmanagement • Strategie • Training

Für unsere qualitätsorientierten und erfolgsverwöhnten Kunden dürfen wir unterschiedliche Positionen in anspruchsvollen Häusern neu besetzen.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

eine verkaufsorientierte, kreative und führungserprobte Persönlichkeit als

- Sales- und Marketing-Manager (m/w)

welche die Verantwortung für den Verkauf und Vertrieb zweier Hotels im Grossraum Zürich übernimmt.

für ein Haus im Grossraum Zürich eine gäste- und verkaufsorientierte Persönlichkeit als

- stellvertretende Seminarleitung (m/w)

welche die Verantwortung für die Organisation von Seminaren und Banketten sowie die Gästebetreuung übernimmt.

für ein Spitzengericht im Berner Oberland einen Profi in der Restauration, der mit viel Einfühlungsvermögen die Gäste kulinarisch betreut und verwöhnt als

- F+B-Manager (m/w)

Die ausgewiesene Persönlichkeit ist verantwortlich für die Organisation, Durchführung und Überwachung der Gesamtrestauration.

für ein Haus im Grossraum Zürich ein Jungunternehmer, der die Herausforderung als

- Resident-Manager (m/w)

sucht. Die Persönlichkeit hat Erfahrung in der Führung von Mitarbeitenden und ist sich gewohnt, selbstständig, verantwortungsbewusst und zielorientiert zu arbeiten.

Haben Sie eine Herausforderung gesehen, welche Sie anspricht und welche Ihnen zu einem weiteren Schritt auf Ihrer Karriereleiter hilft? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte per E-Mail an Annemarie Berger senden.

tune management & training ag
Annemarie Berger
abm@tune-quality.ch
www.tune-quality.ch

29901-10611



swiss
historic
hotels

Grandhotel Giessbach

BRIENZ

Per Februar/März 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir (m/w)

VIZEDIREKTOR / F&B MANAGER

In dieser verantwortungsvollen Position sind Sie für einen reibungslosen Ablauf sämtlicher F&B-Outlets verantwortlich und vertreten darüber hinaus den Direktor in seiner Abwesenheit. Sie sind sowohl operativ als auch administrativ tätig und stellen sicher, dass unsere Gäste täglich von unserem kulinarischen Angebot begeistert sind. Mit Liebe zum Detail und großer Dienstleistungsbereitschaft entwickeln Sie im Team neue Konzepte, stellen die Einhaltung sämtlicher Qualitätsstandards sicher und achten auf die Umsetzung betriebswirtschaftlicher Vorgaben.

Eine höhere Ausbildung sowie einschlägige Erfahrungen in einer ähnlichen Position in der Privathotellerie sind Voraussetzung. Aufgeschlossenheit, eine serviceorientierte Einstellung, teamorientiertes Arbeiten und die Fähigkeit, Ihr rund 50 Mitarbeitenden zu motivieren, sind unabdingbare Kriterien.

Sie sind eine gewandte Gastgeberpersönlichkeit und verantwortlich für reibungslose Abläufe in den operativen Abteilungen, die Gästebetreuung und deren Zufriedenheit sowie das Beschwerdemanagement. Ein sicheres und charmantes Auftreten sowie gewandte Kommunikation auf allen Ebenen in Deutsch, Französisch und Englisch runden Ihr Profil ab.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und an der Erfolgsschichte unseres grossartigen Traditionshauses mitzeichnen möchten, richten Sie bitte Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

Herr Roman Codina, Direktor
Grandhotel Giessbach, 3855 Brienz/BE
r.codina@giessbach.ch
www.giessbach.ch

Leiter Gasthaus PLUSPUNKT Jobcode hoteljob.ch: J71715

BSZ Stiftung
Hausmatt 9
6423 Seewen

30007-10613

VIZEDIREKTOR / F&B MANAGER

In dieser verantwortungsvollen Position sind Sie für einen reibungslosen Ablauf sämtlicher F&B-Outlets verantwortlich und vertreten darüber hinaus den Direktor in seiner Abwesenheit. Sie sind sowohl operativ als auch administrativ tätig und stellen sicher, dass unsere Gäste täglich von unserem kulinarischen Angebot begeistert sind. Mit Liebe zum Detail und großer Dienstleistungsbereitschaft entwickeln Sie im Team neue Konzepte, stellen die Einhaltung sämtlicher Qualitätsstandards sicher und achten auf die Umsetzung betriebswirtschaftlicher Vorgaben.

Eine höhere Ausbildung sowie einschlägige Erfahrungen in einer ähnlichen Position in der Privathotellerie sind Voraussetzung. Aufgeschlossenheit, eine serviceorientierte Einstellung, teamorientiertes Arbeiten und die Fähigkeit, Ihr rund 50 Mitarbeitenden zu motivieren, sind unabdingbare Kriterien.

Sie sind eine gewandte Gastgeberpersönlichkeit und verantwortlich für reibungslose Abläufe in den operativen Abteilungen, die Gästebetreuung und deren Zufriedenheit sowie das Beschwerdemanagement. Ein sicheres und charmantes Auftreten sowie gewandte Kommunikation auf allen Ebenen in Deutsch, Französisch und Englisch runden Ihr Profil ab.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und an der Erfolgsschichte unseres grossartigen Traditionshauses mitzeichnen möchten, richten Sie bitte Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

Herr Roman Codina, Direktor
Grandhotel Giessbach, 3855 Brienz/BE
r.codina@giessbach.ch
www.giessbach.ch

Belvédère

Strandhotel & Restaurant

Sucht Sie, zu Beginn der Saison 2014, als innovativen Mitarbeiter und Teamplayer in der Stellung als

Chef de Rang

Das Belvédère Strandhotel & Restaurant ist das 4 Sterne Haus Superior am Thunersee. Seit über 106 Jahren ein Ort der gelebten Gastfreundschaft aus Tradition.

Eine Insel im Alltag – so bezeichnen uns unsere Gäste.

Was bieten wir Ihnen:

Eine abwechslungsreiche Anstellung
Möglichkeiten der Entwicklung der eigenen Person
Verschiedene Gästesegmente, die es zu verwöhnen gilt
Tranchieren, Filetieren und Flamieren vor dem Gäste
sind selbstverständlich
ISO-zertifizierte Abläufe in Aus- und Weiterbildung
sowie Qualitätssicherung
Zeitgemäss Anstellungsbedingungen
Teamorientiertes Führungssystem mit grosser Selbständigkeit
Ausbildung und Entwicklung junger Berufseleute

Was erwarten wir von Ihnen:

Fundierte Ausbildung in den französischen Küchen
Schweizer Ausbildung mit mindestens Gastronomiekoch mit eidg. FA
Keine Berührungsängste für Neues und Kreatives
Hohe Sozialkompetenz und Führungserfahrung
Erfahrung in der Gourmet-Gastronomie und im Bankettbereich
Sie sind ein Macher und stehen auch noch gerne selbst am Herd
Ausbildungserfahrung für Lernende in der Küche
Organisation und Selbständigkeit
Sie haben den Willen, mit einem motivierten Team Unmögliches möglich zu machen

Fühlen Sie sich angesprochen? Können Sie das kribbeln in den Fingern wahrnehmen – so sind Sie unser Partner für die Servicedienstleistung. Besuchen Sie doch einmal unsere Internetsseite www.belvedere-spiez.ch. Gerne erwarten wir Ihre komplette schriftliche Bewerbung an unten stehende Adresse.

Strandhotel & Restaurant Belvédère
Schnieder Markus
Schachenstrasse 39
3700 Spiez

29992-10610

Belvédère

Strandhotel & Restaurant

Sucht Sie, für die neue Saison 2014, als innovativen Mitarbeiter und Teamplayer in der Stellung als

Teamleiter Küche

Das Belvédère Strandhotel & Restaurant ist das 4 Sterne Haus Superior am Thunersee. Seit über 106 Jahren ein Ort der gelebten Gastfreundschaft aus Tradition.

Eine Insel im Alltag – so bezeichnen uns unsere Gäste.

Was bieten wir Ihnen:

Eine abwechslungsreiche Anstellung
Möglichkeiten der Entwicklung der eigenen Person
Verschiedene Gästesegmente, die es zu verwöhnen gilt
ISO-zertifizierte Abläufe in Aus- und Weiterbildung sowie Qualitätssicherung
Zeitgemäss Anstellungsbedingungen
Teamorientiertes Führungssystem mit grosser Selbständigkeit
Ausbildung und Entwicklung junger Berufseleute

Was erwarten wir von Ihnen:

Fundierte Ausbildung in der französischen Küche

Schweizer Ausbildung mit mindestens Gastronomiekoch mit eidg. FA

Keine Berührungsängste für Neues und Kreatives

Hohe Sozialkompetenz und Führungserfahrung

Erfahrung in der Gourmet-Gastronomie und im Bankettbereich

Sie sind ein Macher und stehen auch noch gerne selbst am Herd

Ausbildungserfahrung für Lernende in der Küche

Organisation und Selbständigkeit

Sie haben den Willen, mit einem motivierten Team Unmögliches möglich zu machen

Fühlen Sie sich angesprochen? Können Sie das kribbeln in den Fingern wahrnehmen – so sind Sie unser Partner für die Küchenführung. Besuchen Sie doch einmal unsere Internetsseite www.belvedere-spiez.ch. Gerne erwarten wir Ihre komplette schriftliche Bewerbung an unten stehende Adresse.

Strandhotel & Restaurant Belvédère
Schnieder Markus
Schachenstrasse 39
3700 Spiez

29988-10607



Reception-Administration

80 - 100% Pensum

Ab Februar-März 2014 haben wir einer verantwortungsbewussten, aufgestellten MitarbeiterIn einen tollen Arbeitsplatz im Receptions- und Administrationsbereich zu bieten!

Wir wünschen uns eine Person die in einem 2er Team die Führung übernimmt.

Sie sind die 1. Kontakterson am heisslaufenden Telefon und an der Reception. Professionell verkaufen Sie unsere 35 Hotelzimmer (in D/F/E) und unsere Bankett-/Seminarräume. Mit dem Fidelio Reservationssystem und der Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung kennen Sie sich aus. Die tägliche Korrespondenz erledigen sie speditiv und mit einer Prise Kreativität.

Möchten Sie diese Herausforderung annehmen?

Madeleine & Chris Schatzmann freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel ochsen lenzburg | burghaldenstrasse 33 | ch-5600 lenzburg
telefon +41 (0)62 886 40 80 | fax +41 (0)62 886 40 70 | info@ochsen-lenzburg.ch | www.ochsen-lenzburg.ch

29798-10603

Ihr Stellenan inserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:

www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue – Telefon 031 370 42 42

29798-10603

EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

Kambly - wo Arbeiten Freude bereitet.

Die Marke Kambly ist die bekannteste und beliebteste Biscuitmarke der Schweiz und gilt im Premium-Segment des Feingebäcks als weltweiter Qualitäts- und Innovationsführer.

Wir suchen eine/n

Stv. Leiter/in Café (BG 80 - 100%)**Hauptaufgaben**

In einem lebhaften öffentlichen Umfeld im Kambly Erlebnis leisten Sie zusammen mit dem ganzen Café-Team einen entscheidenden Beitrag, dass der Besuch für unsere Kunden zum unvergesslichen Erlebnis wird. Sie sind mitverantwortlich für die zuvorkommende und kompetente Bedienung unserer Gäste im Café, unterstützen und vertreten die Leiterin bei deren Abwesenheit bei Planungs- und Führungsaufgaben. Innerhalb des Kambly Erlebnis leisten Sie einen aktiven Beitrag zu einer reibungslosen Zusammenarbeit mit den Bereichen Fabrikladen und Confiserie.

Persönlichkeit

Mit Ihrer positiven und vertrauensvollen Wesensart sowie Ihrem kundenorientierten Denken und Handeln begeistern Sie unsere Besucher. Sie bewahren in einem lebhaften Umfeld die Übersicht und Ruhe und lieben es, die Gastgeberrolle zu übernehmen. Ihre zuverlässige, engagierte und verantwortungsvolle Arbeitsweise machen Sie zu einer wichtigen Stütze und zu einem Vorbild im Team.

Fähigkeiten

Neben einer Grundausbildung oder Berufserfahrung im Service verfügen Sie von Vorteil auch über erste Führungserfahrung. Als dienstleistungsorientierte/r Servicefachfrau/-mann sind Sie dank Ihren Sprachkenntnissen in Französisch und Englisch in der Lage, täglich auf die Bedürfnisse unserer anspruchsvollen Kunden einzugehen. PC-Anwenderkenntnisse und die Bereitschaft, auch an Wochenenden zu arbeiten, runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen

eine nicht alltägliche, lebendige und vielseitige Aufgabe in einem aufgestellten Team.

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

KAMBLY SA
Spécialités de Biscuits Suisses
3555 Trubschachen
bewerbungen.trubschachen@kambly.ch
www.kambly.ch

29786-10597

STELLENVERMITTLUNGEN

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotella
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Fax 061 421 48 11.
www.hotella.ch

25255-9633

Coo le Jobs in Flumserberg
Saison- und Jahrestellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite

2849-10460

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

STELLENGESUCHE

Hotelkauffrau, 64 Jahre (Deutsche), sucht Aushilfstätigkeit (Berggasthaus, Hotel o. a.) in einem Schweizer Wintersportort vom 19. 12. 2013 bis 7.1. 2014.
margit.sonnet@t-online.de
(Tel. 0049-7151-270 30 07)

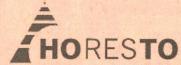
30088-10614

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

24993-9545

SUISSE ROMANDEwww.hotelcareer.frwww.horesto.ch

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

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

29781-10469



Le Service de la restauration du CHUV est chargé d'assurer une alimentation et un service parfaitement adaptés aux demandes de ses clients internes et externes. Cette mission exige à la fois rigueur et souplesse d'esprit, ainsi qu'une grande capacité d'écoute.

Afin de renforcer son équipe, nous recherchons un-e :

Chef-fe de partie
(avec fonction encadrement)**Activités principales :**

- Encadrer et superviser les collaborateurs et les apprentis cuisiniers de son secteur d'activité.
- Produire et distribuer des mets en qualité sensorielle et hygiénique, selon les règles du métier et celles spécifiques à la cuisine hospitalière, en quantité selon la demande.
- Développer, respecter et faire respecter les recettes élaborées en commun.
- Etablir les prévisions de vente et la liste des besoins en produits de son secteur.
- Assurer le respect et l'application des règles d'hygiène en vigueur dans l'institution.

Exigences du poste :

- CFC de cuisinier, complété par le brevet fédéral de cuisinier en hôtellerie et restauration ou de cuisinier d'hôpital.
- Pratique professionnelle de 5 ans au minimum, dont une expérience dans la gestion d'équipe.
- Maîtrise des différentes techniques de la cuisine chaude.
- Connaissances du principe de l'autocontrôle (Odal), ainsi que des normes d'hygiène (HACCP).
- Connaissances des outils informatiques usuels, tout comme la maîtrise de la langue française.

Entraînement : 1er mai 2014 ou date à convenir.

Renseignements : M. J.-R. Rensch, Chef de cuisine
tél. 021 314 58 60

Délai de postulation : 24 novembre 2013

Département logistique hospitalière du CHUV, Ressources Humaines, réf. 2640, Mont-Paisible 18 - 1011 Lausanne

visitez notre site : www.chuv.ch - rubrique emplois

29997-10609



Le GRAND HÔTEL 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'entrejet, le sens du contact et de la négociation, vous amenez avec vous une solide expérience et votre connaissance 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'aïse avec les principaux canaux de distribution et avez une bonne connaissance des opérations et du thermalisme.

- Diplômé d'une école hôtelière ou équivalent;
- Solide expérience dans l'hôtellerie;
- Trilingue 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 HÔTEL DES BAINS****Sup
Avenue des Bains 22 - 1401 Yverdon
rh@grandhotelyverdon.ch

29793-10602

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



KEystone

GÄSTE AUS DEN GOLFSTAATEN

Im Zeitraum von 2006 bis 2012 haben die Logiernächte der Gäste aus den Golfstaaten in der Schweiz um 78 Prozent zugenommen. Auch in den kommenden zwei Jahrzehnten ist mit einer anhaltenden Zunahme zu rechnen. Diese Gäste lassen mit ihren durchschnittlichen Tagesausgaben alle anderen Touristen deutlich hinter sich zurück. Luxus, neueste Technik und exzellenter Service sind für sie eine Selbstverständlichkeit. Um den Aufenthalt für diese Gäste und den Gastgeber reibungslos und angenehm zu gestalten, hilft das Wissen über die jeweiligen Traditionen und Gepflogenheiten.

Die Golfstaaten

Als Golfstaaten werden die Anrainerstaaten am Persischen Golf bezeichnet: Bahrain, Katar, Kuwait, Oman, Königreich Saudi-Arabien und die Vereinigten Arabischen Emirate. In diesen Staaten wird sehr viel Wert auf eine gute Bildung gelegt; somit beträgt die Alphabetisierungsrate bei Jugendlichen gegen 100 Prozent. Das gesellschaftlich verbindende Element in der gesamten

Golfregion ist der Islam, wobei hier der Islam mehr ist als bloße Religion. Eine klare Trennung zwischen Gesellschaft, Politik und Religion ist nicht üblich. Die Gebetszeiten, das Reinigungsritual und die Essgewohnheiten sind wichtige Bestandteile im Leben eines praktizierenden Muslims, auf die er auch während seiner Reisen nicht verzichten kann.

Arabische Gäste auf Reisen

Die beliebtesten Reisemonate sind die Sommermonate, da zu diesem Zeitpunkt in den Herkunftsländern sehr hohe Temperaturen herrschen. Der Gast aus den Golfstaaten ist normalerweise sehr gut situiert, er ist es gewohnt, umsorgt zu werden. Neben hochwertig ausgestatteten Hotels erwartet der arabische Guest vor allem Respekt vor dem Islam und seinen Sitten und Gewohnheiten. Ein Nein als Antwort auf einen Wunsch gilt unhöflich. Eine Forderung sollte daher nie direkt abgeschlagen werden. Ein Grossteil dieser Gäste verreist mit der Grossfamilie. Nebst Erholung, Besichtigung und Geschäft kommen auch viele Gäste

für medizinische Behandlungen in die Schweiz. Rahmenprogramme und Ausflüge werden selten im Vorfeld organisiert. Zusatzangebote von Hotels oder lokalen Tourismusbüros werden daher geschätzt. Die Verpflegung der arabischen Gäste bietet für die Gastgeber mitunter gewisse Herausforderungen. Schweinefleisch und Alkohol sind bei den meisten arabischen Gästen ein Tabu. Muslime essen generell Halal. Lieferanten sollten daher im Besitz eines Halal-Zertifikats sein.

Die vollständige Broschüre «Gäste aus den Golfstaaten» kann unter kommunikation@hotelleriesuisse.ch bezogen werden.



Manuel Staub
Leiter Kommunikation
www.hotelleriesuisse.ch

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

26968-10076

Zwangsvorsteigerungen
Nächsten Dienstag erscheint das neue
ISV Immobilien-Steigerungs-Verzeichnis
mit EFH, Eigentums-/Ferienw.,
www.isv-info.ch T 031 721 71 91

29777-10589

Die Chance für initiatives Gastro-Duo: zu verpachten per 1. März 2014

Restaurant zum Schiff
IN BERLINGEN AM UNTERSEE



Verkauf im Bieterverfahren: «Gasthof Ochsen» Kaiserstrasse 2 in 4310 Rheinfelden (AG)

Der attraktive Altbau aus dem Jahr 1778 liegt im Herzen von Rheinfelden (AG), wenige Gehminuten von der historischen Altstadt entfernt. Parkplätze und Anschluss zu öffentlichen Verkehrsmitteln befinden sich in unmittelbarer Nähe. Das bestehende Gebäude ist nicht denkmalgeschützt.

Steckbrief:

• Grundstücksfläche:	676 m ²	gemäss Grundbucheintrag
• Nutzfläche gesamt:	ca. 1'129 m ²	gemäss Vermessung Eigentümerschaft
Untergeschoss:	ca. 245 m ²	Gäste WCs und Lagerflächen
Erdgeschoss:	ca. 287 m ²	Gastronomie inkl. Küche
1. Obergeschoss:	ca. 322 m ²	Arztpraxis; Mitarbeiterräume Gastro/Hotel
2. Obergeschoss:	ca. 275 m ²	Hotelzimmer
• Ausnutzungsziffer:	1.0	gemäss BNO Rheinfelden

Die Liegenschaft befindet sich in der «Arbeitszone I: Dienstleistungen» und kann für dienstleistungs-/verkaufsbezogenen Aktivitäten sowie für Kleingewerbe und Wohnungen genutzt werden.

Die vollständige Verkaufsdokumentation kann auf der Website der Firma jürg landert. gastronomie. konzepte. consulting ltd. unter der Rubrik «Aktuelles» eingesehen und heruntergeladen werden: www.jlz.ch

Das ehemalige Rat- und Gasthaus aus dem Jahr 1780 am See bei der Schiffslände bietet Gastronomie-Fachleuten eine grosse Erfolgsschance.

Erwartet werden

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

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

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



28781-10484



www.swisshotels.com

Die Schweiz von ihren schönsten Seiten – lassen Sie sich inspirieren und buchen Sie noch heute online!

