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

Band: - (2014)

Heft: 6

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: 26.11.2025

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

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue Nr. 6 · 6. Februar 2014

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT AUFLAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



PRAKTIKA A AUSLAND

Interkulturalität spielt im Gastgewerbe eine zentrale Rolle: einerseits lebt unsere Branche zu einem beachtlichen Teil von ausländischen Gästen, andererseits beschäftigt sie viele Mitarbeitende aus verschiedenen Kulturen. Deshalb ist ein Auslandspraktikum grundsätz-lich für alle Studierenden geeignet. Fernweh und eine Portion Abenteuerlust veranlassen viele Studierende, sich für ein Auslandspraktikum umzusehen. Dabei reduzieren jedoch administrative aber vor allem finanzielle Hür-den die Anzahl der Interessenten. Die Prakti-kumslöhne im Ausland betragen einen Bruchteil derjenigen in der Schweiz. Die zusätzlichen Ausgaben für Flug, Versicherungen und Le-benskosten können sich nicht alle Studierenden leisten. Zudem sind die Hotelunternehmen im Ausland oftmals nicht bereit, den obligatorischen Praktikumsbeitrag an die Schule zu ent richten. Bei einigen Studierenden wandelt sich das Fernweh in Heimweh um. Mangelnde Professionalität, unterschiedliche Hygienevorstellungen und hohe Fluktuationsraten im Betrieb setzen einigen Auslandspraktikanten zu, Weil das in der Schweiz bewährte duale Ausbildungssystem in den meisten Ländern nicht bildungssystem in den meisten Landern nicht bekannt ist, werden die Fähigkeiten der Prak-tikanten unterschätzt. Meistens gelingt es un-seren Praktikanten dennoch, dem Betrieb ihre Branchenkompetenz und Erfahrung zu

Ein Paradebeispiel

Eine unserer Studentinnen, die ihr Praktikum in Vietnam absolviert hat, wurde trotz guter

Qualifikation nicht mit herausfordernden Aufgaben betraut; zusätzlich plagte sie Heimweh. So beschloss sie, mit einer prägnanten Power Point Präsentation den Vorgesetzten ihre Bran-chenerfahrung näher zu bringen. Schliesslich hat sie in fünf Monaten die Departemente Restauration und Housekeeping komplett neu restauration und Housekeeping komplett neu strukturiert; diese Strukturen haben bis heute Bestand. Akzeptanz hat sie sich durch konse-quentes professionelles Vormachen und Vor-leben verschafft. Zusätzlich hat sie die Mitarbeitenden in Englisch geschult und von ihnen Vietnamesisch gelernt.

Während des Auslandspraktikums pflegen wir den Kontakt zu unseren Studierenden und ihren Vorgesetzten. In der Regel per E-Mail, bei Bedarf telefonisch oder über Skype. Nach der Rückkehr aus dem Ausland findet ein Praktikumsgespräch statt. An einem speziellen Auslandspraktika-Anlass teilen die Zurückgekehrten ihre Auslandserfahrungen mit den interessierten Studierenden der Hotelfach-schule Thun. Zurzeit absolvieren Studierende ihre Auslandspraktika auf Bali, in China, Thailand und Vietnam; allen geht es gut! Übrigens, den Studierenden, die sich rundum neu eichen möchten, empfehle ich: Dubai.



Karin Schächtele Leiterin Auslandspraktika Hotelfachschule Thun www.hfthun.ch

«Wer nach allen Seiten offen ist, kann nicht ganz dicht sein»

20. FEBRUAR

«Flambieren und Tranchieren», vom Berufsverband Restauration, www.hotelgastrounion.ch

4. MÄRZ

«Getränkeausschank», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WäBi Bildungszentrum, www.hotelgastrounion.ch

4. MÄRZ

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, in Luzern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

AGENDA

12. MÄRZ

«Fidelio Frontoffice», vom Berufsverband Hotel Administration · Management, www.hotelgastrounion.ch

3. APRIL

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Schweizerhof. www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7. APRIL

«Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie», von hotelleriesuisse im Hotel Schweizerhof, in Lenzerheide www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie



..... 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.

Lagern Flüssiggasflaschen (Teil 1) Gefährdung:

Brände und Explosionen bei Leckagen Achtung: Flüssiggase sind schwerer als

Mögliche Sicherung:

- · Flüssiggas nicht in unterflur gelegenen Räumen lagern. Nie so lagern, dass Gas in tiefer liegende Räume oder Schächte gelangen kann.
- · In Arbeitsräumen dürfen nur angeschlossene Einzelflaschen vorhanden sein und verwendet

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

VOICE OVER IP IST KEINE **ZUKUNFTSMUSIK MEHR**

Obwohl die Sprachübertragung über Datennetze aufwändiger ist, gibt es für Unternehmen überzeugende Argumente für die Ablösung herkömmlicher Telefonnetze durch die Voice-over-IP-Technologie.

oice over IP (VoIP) ist eine Technologie zur Übertragung von Sprache über Da-tennetzwerke: Telefonieren über das In-ternet. IP ist die Abkürzung für Internet-Protokoll, das sowohl in lokalen Computernetzen als auch im Internet zur Datenübertragung einge-

VON VOIP ALS ZUKUNFTSMUSIK

Bereits in den 1990er-Jahren hat die VoIP-Technologie schon einmal das Interesse der Öffentlichkeit geweckt. Was zunächst Com-puter-Freaks begeisterte, entpuppte sich je-doch sehr schnell als Flop: Das Internet war damals noch nicht auf die Übertragung von Telefongesprächen in Echtzeit vorbereitet, was zu Gesprächsverzögerungen von mehreren Sekunden, Sprachaussetzern und schlechter Ton-qualität führte.

... ZU AUSGEREIFTEN VOIP-PRODUKTEN MIT SPARPOTENZIAL

In der Zwischenzeit ist nun aber die VoIP-Technologie zur Marktreife weiterentwickelt wor-den. Es sind nun auch ausgereifte Produkte verfügbar, die weltweites Telefonieren über das Internet ermöglichen. Landesspezifische Technologiestandards gibt es nicht mehr, so dass sich Kompatibilitätsprobleme, wie sie bei ISDN-Netzen aufgetreten sind, nicht wiederholen werden. In dieser Hinsicht ist die Globalisierung aufgrund der Internet-Technologien bereits weit fortgeschritten. Die Experten sind sich mittlerweile einig, dass die VoIP-Technologie nicht nur eine Alternative zu den bisherigen Telefon-Festnetzen darstellt, sondern diese in Zukunft in Unternehmen und im öffentlichen Netzen vollständig ablösen wird.

COMPUTERNETZE VERDRÄNGEN TELEFON-FESTNETZE

Langfristig wird es nur noch Datennetze geben: lokale, geschlossene Netze von Unternehmen oder Organisationen und das öffentliche Internet. Diese Netze werden sowohl Daten als auch Sprache und Video transportieren. Telefonie ren wird in Zukunft nur noch ein Dienst unter vielen sein, der innerhalb von geschlossenen Datennetzen oder über das Internet genutzt werden kann.

NUN AUCH NOCH SPAM ÜBER INTERNET-TELEFONIE

Kein Licht ohne Schatten: Die aus der täglichen E-Mail-Praxis bekannte und lästige Spamflut wird wohl auch auf die VoIP-Telefoniedienste im Internet überschwappen, da die Änrufe im Internet genauso wie der E-Mail-Versand keine nennenswerten Kosten verursachen. Aufge-zeichnete Werbebotschaften als kostenlose VoIP-Anrufe werden dann massenhaft über das Internet versendet. Für diese neue Art von Spam ist bereits der Begriff SPIT (Spam over Internet-Telephony) kreiert worden.

BUCHTIPP

EIN SURVIVALGUIDE DURCH DIE KOLLEGENHÖLLE

Statistisch gesehen verbringen wir mit unseren Arbeitskollegen mehr Zeit als mit den Menschen, die wir lieben. Weil man sich Kollegen aber meist nicht aussuchen kann, legen Michael Bandt und Ralf Schmitt einen Survivalguide vor, der zeigt, wie man sich die Eigenhei-ten der Kollegen zunutze machen kann. Wie entkommt man dem Büronachbarn, der ausschliesslich über seine Krankheiten sprechen will, wie behauptet man sich gegen Machtspieler und was antwortet man einem lustigen Kollegen, der ständig, nun ja, witzige E-Mails mit Videobotschaften versendet? Michael Bandt und Ralf Schmitt führen uns anhand von vierzehn Kollegentypen in die unwegsamen, manchmal schmerzhaften Tiefen des Büroalltags und wieder



«Ich bin total beliebt, es weiss nur keiner»

Orell Füssli Verlag von Michael Bandt und Ralf Schmitt 978-3-280-05501-4 CHF 22.90

DIREKTION

CH-9658 WILDHAUS

Das Sonnen-Team sucht ab sofort oder nach Vereinbarung eine

Anfangs Direktor-, in / paar Dank Ihrer fundierten Ausbildung und Führungserfahrung, wagen Sie nun den nächsten Schritt zum Gastgeber des sonnigsten Hotel im Toggenburg.

Réceptionist-, in / Direktionsassistent-, in

Als Réceptionistin in der Sonne sind Sie natürlich eine strahlende Persönlichkeit, berufserfahren und kennen sich mit dem "Fidelio" aus.

Koch / Köchin

Wir sind eine mittlere Küchenbrigade von
5 qualifizierten Mitarbeitern und
wünschen uns eine kompetente
Verstärkung, mit welcher wir unsere
naturnahe und kreative Küche weiter
verfeinern können.

Restaurationsfachfrau / mann

Wir haben die liebsten Gäste und für diese suchen wir nur das Beste! -das sind doch Sie?

Bewerbungen an: Petra Federer, Besitzerin Hotel Sonne, 9658 Wildhaus Tel 071 999 23 33 petra.federer@beutler-hotels.ch www.beutler-hotels.ch

MOTEL SAN GOTTARDO SUD, 6776 PIOTTA

Für unser Motel in Piotta Leventina Tessin suchen w

otivierte(n) Geschäftsführer(in) / Direktor(in)

Das Motel hat 60 Zimmer (120 Betten), umfasst einen Speisesaal mit 120 Plätzen, eine Bar mit 50 Plätzen, Konferenzräume, Wein-bar sowie eine Terrasse mit 20 Plätzen.

Suchen Sie auf Grund Ihrer Fähigkeiten die Herausforderung?

Sie bringen ausgewiesene unternehmerische und gastronomi-sche Fähigkeiten mit und haben in ähnlicher Stellung Erfahrungen gesammelt und sprechen ein wenig Italienisch, dann sind Sie unsere Frau oder unser Mann.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

Area City Quinto SA, z. H. Frau Dell'Agnola Prisca, 6776 Piotta Tel. 091 873 66 40, info@areacityquinto.ch

BEST WESTERN Hotel Zürcherhof***

Infolge Pensionierung unseres langjährigen Gastgebers suchen wir für unser komplett neu renoviertes Geschäftshote (39 Zimmer) mit Restaurant im Zentrum von Zürich eine(n)

DIREKTOR(IN)

Eintritt nach Vereinbarung

Aufgabenbereich

- Operative Führung von Hotel und Restaurant
 Marketing und Personalwesen
 Verantwortung für Budget und Kosten
 Optimale Arbeit im Team

- Abschluss einer Hotelfachschule oder gleichwertig

- Ausbildung
 Erfahrung in einer ähnlichen Position
 Hands-on-Management, kommunikativ und
 qualitätsbewusst
 Alter zwischen 35 und 45 Jahren
 Flexibel, belastbar und kreativ
 Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen und interessanten Posten in einem kleinen, aber feinen Stadthotel mit einem motivierten Team. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Zürcherhof Betriebs AG Roland Wettstein, Geschäftsführer Zähringerstrasse 21, CH-8001 Zürich

Oder per Mail an: r.wettstein@hotelzuercherhof.ch

KADER

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

Das Nira Alpina, ein 4 $^{\circ}$ -Superior-Haus, liegt im Schweizer Skiresort Oberengadin, unweit von St. Moritz entfernt, und ist über einen privaten Zugang mit der Corvatsch-Seilbahn verbunden. Im Winter geniessen die Gäste eine direkte Verbindung zu den besten Skipisten der Region Engadin, und im Sommer erreicht man problemios atemberaubende Hochwander- und Radwege. Im Nira Alpina geniessen die Gäste das ganze Jahr über einen freundlichen und herzlichen Service sowie einen coolen, extravaganten Stil.

Senior Sales & Marketing Manager

In dieser Position repräsentieren Sie mit Ihrer Persönlichkeit die Vision des Nira Alpina im nationalen und internationalen Markt. Sie sind eine flexible, sympathi-sche, interessierte und motivierte Person. Idealerweise verfügen Sie über Berufserfahrung in vergleichbarer Position. Marktkenntnisse sind von Vorteil

In dieser Funktion sind Sie für folgende Bereiche zuständig:

- Koordination, Organisation und Durchführung aller Verkaufsmassnahmen im lokalen und globalen Markt
- lokalen und globalen Markt
 Erstellung des Sales&Marketing-Plans und Umsetzung
 Budgeterstellung und Verantwortung für das Sales&Marketing-Budget
 Budgeterstellung und Verantwortung für das Roombudget
 Enge Zusammenarbeit mit den Nira Hotels & Resorts

- Vielfältige und kreative ArbeitsaufgabenDynamisches Betriebsklima innerhalb eines jungen Teams
- Unbefristete Anstellung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf eine schriftliche Bewerbung. Nira Alpina

Kai W. Ulrich General Manager Via Dal Corvatsch 76 7513 Silvaplana Surlej

Wiedereröffnung eines international bestbekannten Hotelunternehmens

Was gilt es Schöneres als einen ausgezeichnet DestDerkannten Hoteluttermennens
Was gilt es Schöneres als einen ausgezeichnet Hotelbetrieh, der bereits seit vielen Jahren erfolgreich im Markt
integriert ist, in eine neue Zukunft zu begleiten. In Kürze wird ein ehrgeiziges Um- und Neubauprojekt in Angriff genommen mit Wiedereröffnung im August 2014. Schon jetzt besticht das Untermehmen durch sehenswertes Design,
herausragende Architektur, grosszügigem Spa mit Wellbeeing-Oase, Beauty-Center und wunderschönen Bädern. Dies
in einer einzigartigen Deutschschweizer Feriendestination mit atemberaubender Landschaft.
Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativkliche über klassisch-traditioneller sowie internationaler
Spitzenküche bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen. Die neuen F 8 B-Trends sind geprägt von aufstrebenden, angesagten Restaurantkonzepten. Optimale Ausgangslage für sprachlich gewandte Gastigeberpersönlichkeiten mit dem Blick für das Detail. Das Wichtigste: Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten und persönlich zu prägen!

Chef de service & Restaurantleitung w/m

Grösseres Top à la carte-Restaurant oder GaultMillau Gourmet-Restaurant

Sie haben die Wahl: Sie leiten mit Umsicht und viel Geschick das neue, grössere à la carte Restaurant mit ca. 15-20 Mitarbeitenden. Oder Sie führen das neue, ca. 30-plätzige Gourmet-Restaurant mit dem Ziel, in einen höherer Range von GaultMillau-Punkten zu gelangen; wobei Ihnen ca. 8-10 Mitarbeitende unterstellt sind. Für beide Posi-tionen – je ein Mix aus Chef de service & Restaurantleitung – gilt: Mit Ihrer herzlichen, authentischen Art kreierer Sie einzigartige und aussergewöhnliche Erlebnisse für die zukünftigen Gäste des Hauses.

Führungsstarke Damen und Herren aus der Spitzengastronomie, idealerweise mit ausgezeichneten Weinkennt-nissen sowie entsprechender Service-Leitungspraxis sollten uns annufen! Ihr Eintritt kann im Juni/Juli erfolgen bzw. nach Vereinbarung. – Stehen Sie für Service Excellence? Suchen Sie das ganz Besondere? Wollen Sie eine spektakuläre Eröffnung mitorganisieren? Dann CV/Foto online senden oder ganz einfach zum Hörer greifen: +41 44 802 12 00. Abends und am Wochenende: +41 79 402 53 00. Welcome on board!

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.ch

Nur gut 1-2 Autostunden vom Stadtrand Zürich entfernt.

Schenswert sind die gelungsene, mit sehr viel Liebe zum Detall kürzlich erfolgten Um- 8t Ausbauten und die beeindruckende Innenarchitektur des hervorragend im Markt etablierten Spitzenbetriebes mit rund 100 Komfortzimmen und Juniorsuiten! Ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F 8 B Outlets auf Gourmetstufe, neue grosszügig konzipierte High Tech-Küche, Seminarramilichkeiten sowie ein imposanter auf hohem Niveau ausgestatteer Spa verhelfen dem bekannten First Class Superior-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerber. Standort: Bestekannte Lifsetsyle-geprägte Premium Resort-Destination unweit grösserer Zentren. Idealprofil: Organisationsstarke, gut vernetzte jüngere Hospitality-Profis mit unternehmerischer Grundhaltung und Mut zu Neuem. Verkaußfläir, Affinität zur New Media und Versiertheit mit allen relevanten Disziplinen der gehobenen Hotelerier sind die besten Voraussetzungen für diese spannende Position. Die Optimierung der Auslastung und des RevPAR machen Sie zur Chefsache, Entsprechend entschlossen und souverän gehen Sie an die Aufgabe heran.

PROFIL

Hoteldirektor Typ Gastgeber w/m für eines der besten Wintersport- & Wellnesshotels der Schweiz

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, führen mit Kennzahlen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Eine entsprechend solide Hotel-Grundausbildung und betriebswirtschaft-liche Weiterbildung bringen Sie mit. Weltoffenheit, Servicebereitschaft und Authentizität werden hoch gewichtet. Dass Sie bereits einen Hotelbertieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben oder einen starken Leistungsausweis als Vizedirektor/in bzw. als Resident Manager mitbringen, ist beides vorstellbar.

Zusätzliche, aktuelle Erfahrung aus der CH-Resorthotellerie erleichtert Ihnen den Einstieg. Trotz salsonaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Über die Vorteile, die mit diesem Haus und der aussergewöhnlichen Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch! Ihren Eintritt sehen wir auf den Frühsommer, z.B. auf Mitte Mai, resp. nach Vereinbarung. Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Komforthotel, Restaurant & Lounge direkt am Zürichsee

Die exklusive Lage des beliebten Kleinods mit Restaurant, F & B-Outlet für Spezialanlässe, Lounge & Terrasse direkt

Die exklusive Lage des beliebten Kleinods mit Restaurant, F & B-Outlet für Spezialanlässe, Lounge & Terrasse direkt m Ufer des Zürichsees verleicht diesem Betrieb einen Hauch von stüdlandischem Ambiente. Ob ein romantisches Abendessen zu zweit, ein Businesslunch oder eine unvergessliche Hochzeit: Für alles ist gesorgt; die Infrastruktur ist optimal ausgelegt. Marktfrische Produkte, artraktive Fischgriechte, saisonale und regionale Spezialitäten, Klassiker sowie der mediterrane Einfluss ergeben eine einzigartige Vielfalt.
Traumjob für Head Chefs und angehende Sous-chefs mit dem Auge fürs Detail, die gerne selber Hand anlegen wollen; ja sogar müssen! Die mit dem herausfordernden Mix aus å La carte-Gerichten, sehr gut laufendem Event-Geschäft und saisonalen Spitzen bestens umgehen können und bewusst ein überschaubares, kleineres Team suchen. Hand in Hand mit einem jungen, erfolgreichen Hotelumanager werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen und haben die Chance dabei Ihre ganz persönliche Note mit einzubringen!

Küchenchef & Sous-chef w/m

2 Stellen, 1 Unternehmen. Auch ein eingespieltes Duo ist willkommen!

Mit mediterranen Spezialitäten und Fischgerichten sind Sie vertraut, eine professionelle Crew von vier bis sechs Leuten führen Sie mit dem nötigen Geschick und dank kalkulatorischem Flair gelingt Ihnen der Spagat bei hoher Qualität die Food-Kosten im Griff zu halten. Anspruchsvolle Gäste zu verwöhnen und bei Special Events zu bril-lieren sind Ihre Ziele. Für beide Stellen gilt: Elis führungserfahrener Cheft de partie auf dem Sprung zum Sous-chef ist ebenso vorstellbar wie ein starker Sous-chef, der zum Küchenchef avancieren möchtel Interessierte Chefs de Cuisine oder Nachwuchskräfte mit entsprechenden Leistungsausweisen informieren wir gerne über die Vorteile, die mit diesen Positionen verbunden sind. Eintrittstermin: Küchenchef per sofort bzw. nach Vereinbarung, Sous-chef ab Mai resp. ebenfalls nach Vereinbarung. – Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzu-lernen. Idealerweise vorabe CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach aurufen. Infoline: +41 44 802 12 00. Ihren Anruf nehmen wir auch abends oder am Wochenende entgegen auf Möbile +41 79 402 53 00. Anspar Schöfer & Anjas Giegen. Mittalled (der Geschäftsfeltung)

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Gäste als Freunde betrachten.

Was gibt es Schöneres als einen ausgezeichneten Hotelbetrieb, der bereits seit vielen Jahren erfolgreich im Markt integriert ist, in eine neue Zukunft zu begleiten. In Kürze wird ein ehrgeiziges Um- und Neubauprojekt in Angriff genommen mit Wiedereröffnung im August 2014. Schon jetzt besticht das Unternehmen durch sehenswertes Design, heraursagende Architektur, grosszügigen Das mit Welbereing-Oase, Beauty-Center und wunderschönen Bädern. Dies in einer einzigartigen Deutschschweizer Feriendestination mit atemberaubender Landschaft.

Dies in einer einzigartigen Deutschschweizer Feriendestination mit alemberaubender Landschaft.

Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativkliche über klassisch-traditioneller sowie internationaler Spitzenküche bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen. Die neuen F & B-Trends sind geprägt von aufstrebenden, angesagten Restaurantkonzepten. Das Wichtigste: Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzustiegten bzw. das zukünftige eProdukts aktiv mitzugestalten und persönlich zu prägen! Das Schönste an Ihrem Job: «Um Sie kommt man nicht herum»! Denn «Ihr herzlicher Empfang» als

Hostess & Gastgeberin – Restaurant Supervisor

für ein exklusives GaultMillau Restaurant

ist der erste und eprägendes Eindruck des Gastes. Zu Ihren weiteren Aufgaben gehören: Tischreservationen annehmen, Bearbeitung von Anfragen, Homepage des Restaurants à Jour halten, Guest History führen, Rechnungen für den Gast und die Menuverwaltung. Im Rahmen dieser neu geschaffenen Stelle werden Sie mit dem Küchenchef eng zusammenarbeiten. Affinität zur gehobenen Gastronomie und gutes Englisch sollten Sie mitbringen, Französischund/oder Italienisch-Kenntnisse sind weitere optimale Voraussetzungen.
Gäste als Freunde zu betrachten und professionell zu betreuen – das ist das eigentliche Ziel der Stelle! Positive
Ausstrahlung, Durchsetzungsvermögen und ein gewisser Touch Charme sind Ihre Markenzeichen. Ein attraktives
Umfeld dazu können wir Ihnen bieten! Ihr Eintritt kann im Juni/Jull erfolgen bzw. nach Vereinbarung. – Sind Sie
eine selbstbewusste Interessentni mit Flair für Hospitality? Wollen Sie eine sepktakuläre Eröffnung mitorganisieren? Dann CVI/Foto online senden oder zum Hörer greifen. Wir freuen uns auf Sie und den Kontakt zu Ihnen. 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.schaefergøschaeferpartner.ch



better work, better life

Im Auftrag unseres Kunden, ein elegantes und modernes 4-Sterne-Hotel in Talinn (Estland), suchen wir per Mai 2014 Sie als

General Manager (Dauerstelle 100%)

Ihre Herausforderung
In Ihrer stark gastorientierten und vielfältigen Aufgabe führen Sie das Hotel mit 455 Zimmern, 14 Seminar- und Meetingräumen, Bankettmöglichkeiten, 4 verschiedenen Restaurants und Spa mit 190 Mitarbeitern. Sie sind verantwortlich für die strategische und operative Organisation des Betriebes und halten die Budgetvorgaben ein. Sie formen und führen zusammen mit den Abteilungsleitern ein mottiviertes Team, sind für die optimale Auslastung des Hotels zuständig und kontrollieren sämtliche Bereiche des Hotels mit besonderem Augenmerk auf die F&B-Dienstleistungen. Sie repräsentieren das Haus und sind kompetenter Ansprechpartner gegenüber Gästen, Kunden und Mitarbeitern.

Ihre Kompetenz

Ihre Kompetenz Sie besitzen eine abgeschlossene Grundausbildung in der Hotellerie und eine abgeschlossene Weiterbildung (Hotelfachschule, Bachelor Hospitality, Hotelbetriebswirt). Sie konnten bereits Führungserfahrung sammeln und besitzen vor allem im Bereich F&B ein fundiertes Fachwissen und Fachkenntnisse. Sie können sich gut organisieren, verfügen über ein herzliches, selbst-bewusstes Auftreten als auch Verhandlungsgeschlick. Zudem überzeugen Sie mit Ihrer unternehmerischen Denkweise, Ihrer praktischen Art und Energie für Neues. Ihr Idealalter liegt zwischen 35 und 55 Jahren, sie sprechen und schreiben fliessend Englisch und Deutsch und interessieren sich für die nordische Kultur.

Es erwartet Sie eine vielfältige, abwechslungsreiche Aufgabe mit anspre-chenden Salärbedingungen und diversen Nebenleistungen. Ein motiviertes Team, welches mit Ihnen in eine erfolgreiche Sommersalson starten möchte.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen: Adecco Human Resources AG, Hotel & Catering, Andrea Mikes Gessnerallee 46, 8021 Zürich, Tel. +41 44 297 79 79 andrea.mikes@adecco.ch





Angebot an.

Ihre Aufgaben:
• Planung der Menüs und deren Rezeptierung

Ausbildung und F\u00f6rderung unserer Lehrlinge sowie

Ausbildung und - örderung unserer Lenninge sowie Mitarbeiterschulungen
 Einhaltung der Vorschriften hinsichtlich Hygiene, Qualität und Arbeitssicherheit
 Rationeller und optimaler Einkauf und Gewährleistung der vorgegebenen Warenrendite
 Sicherstellen der Produktequalität (Produktion und Verwertung der Lebensmittel)

Unsere Erwartungen:

Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch, höhere Berufsausbildung oder Bereitschaft zur Weiterbildung
Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln sowie hervorragende Fachkenntnisse
Sie beweisen einen guten Geschmacksinn, sind kreatty, initiativ und ehrgeizig

Wir bieten:

Interessantes und vielseitiges Arbeitsumfeld mit attraktiven Arbeitszeiten in einem guten Arbeitsklima

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns hire Bewerbungsunterlagen mit Foto zu. Für weitere Aus-künfte stehen Ihnen unser Geschäftsführer, Herr Bieder-mann, und Frau Mosimann, Leitung Restaurant & Shop, gerne zur Verfügung.

Restaurant Schärmehof Wenger Betriebs AG von May-Strasse 43, 3604 Thun Tel. 033 334 82 82, www.schaermehof.ch



HIRSLANDEN

Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt.

Für den Leistungsausbau innerhalb des Bereiches Hotellerie der Klinik St. Anna suchen wir per 1. Mai 2014 oder nach Vereinbarung eine/en

LEITER/IN HAUSWIRTSCHAFT

IHRE AUFGABEN

In dieser vielseitigen Leitungsfunktion führen und fördern Sie, unterstützt durch Ihre Team-leitungen, rund 45 Mitarbeitende im Fachbereich Hauswirtschaft. Sie sind zuständig für die wirtschaftliche, zeitgerechte, saubere und professionelle Reinigung sämtlicher Klinikräum-lichkeiten und den Aussenliegenschaften (Personalzimmer, Klinik St. Anna am Bahnhof und Ärztehaus Lützelmatt), Dabei halten Sie mühelos die hohen Standards und Hygienerichtlinien der Klinik ein. Sie tragen die Verantwortung über sämtliche Ablaufprozesse inkl. Produktesortiment und sehen es als Herausforderung, diese laufend zu optimieren. Das Erscheinungsbild der Klinik liegt Ihnen besonders am Herzen, sei es bei der Berufswäsche, bei der Sauberkeit und Ordnung öffentlicher sowie interner Räume wie auch beim Thema Floristik. Die Betreuung der Lernenden Hotel fachfrau EFZ sowie Studierenden HBL HF ergänzt Ihr Aufgabenge-

IHR PROFIL

Für diese anspruchsvolle Kaderstelle verfügen Sie über eine abgeschlossene Höhere Fach-prüfung als Leiter/in Hotellerie-Hauswirt-schaft oder eine gleichwertige Ausbildung, weisen Führungs- und Berufserfahrung in der 4* oder 5* Hotellerie vor, sind frontorientiert und besitzen Prozesssicherheit und konzeptionelle Stärke. Ihr Organisationstalent lässt sie auch hektische Situationen ruhig meistern. Sie sind fähig ins Detail zu gehen, verlieren trotzdem den Blick fürs Ganze nicht. Sie haben ein Flair für Dekorationen sowie Floristik und sind stilsicher im Umgang mit Kunden und Mitarbeitenden. Sie handeln dienstleistungsorientiert, verfügen ebenso über eine eigenständige, vernetzte Denkweise und gelten als kundenorientierte Person, welche ihre zuverlässige sowie umsichtige Art gezielt einsetzen kann. Sie verfügen über die Flexibilität, auch Wochenendeinsätze wahrzunehmen und sind sich interdisziplinäre Teamarbeit gewohnt. Nebst guten MS-Office-Kenntnissen verfügen Sie idealerweise bereits über Erfahrungen im Gesundheitswesen.

Wir bieten Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Arbeit. Sie erhalten den Freiraum, die Unterstützung und die Mittel, um Ihre Aufgabe selbständig und eigenverantwortlich wahrnehmen zu können. Sind Sie interessiert? Jonas Zollinger, Leiter Hotellerie (Direktwahl 041 208 34 25), gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Mirjam Ebnöther freut sich auf Ihre Bewerbung, vorzugsweise über das Online-Portal

HIRSLANDEN KLINIK ST. ANNA HUMAN RESOURCES ST. ANNA-STRASSE 32 6006 LUZERN WWW.HIRSLANDEN.CH

KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

HIRSI ANDEN A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY



Das Restaurant Landhaus Liebefeld beherbergt insgesamt 330 Plätze und liegt nahe der Stadtgrenze von Bern. Der Restaurationsbetrieb ist aufgeteilt in die Gaststube, bekannt für seine traditionellen und nationalen Spezialitäten, die gediegene Bar, einen grosszügigen Bankett- und Konferenzsaal im Dachstock, die Gartenterrasse und die Rötisserie, in welcher ein hoher und anspruchsvoller «A la carte»-Service geboten wird.

Für unseren Betrieb an der Stadtgrenze von Bern suchen wir für unsere Küchenbrigade mit 5 Köchen und 2 Lehrlingen einen

Küchenchef (100% - m/w)

ab April 2014 oder nach Vereinbarung

Sie sind ein kreativer Kochkünstler und können eine solide Kochlaufbahn mit Führungspraxis vorweisen. Teamfähigkeit und selbständiges Handeln in der Küchenprozess- und Menügestaltung sowie Kalkulation, Einkauf und Mitarbeiterführung gehören zu Ihren Stärken.

Fühlen Sie sich angesprochen und befähigt, unsere anspruchsvollen Gäste mit Ihren Kochkünsten zu verwöhnen? Dann erwarten Sie bei uns ein interessanter Arbeitsplatz sowie ein junges und motiviertes Team, welches viel Freude an der Arbeit hat.

Jos de Wolf & Thomas Christen freuen sich auf den ersten Kontakt und erwarten Ihr vollständiges Bewerbungsdossier.

Restaurant Landhaus Liebefeld

Romantik Hotel, Gaststube, Rôtisserie, Bar Schwarzenburgstrasse 134, 3097 Liebefeld-Bern Tel. 031 971 07 58, Fax 031 972 02 49

Info@landhaus-liebefeld.ch www.landhaus-liebefeld.ch





Für Sie - als hoch motivierten Gastro- und Hotelprofi mit Unternehmergeist bietet sich die tolle Gelegenheit, Ihr Können im ****Superior Business- und Familien-Hotel Belvedere in Locarno (Tessin) unter Beweis zu stellen. 89 Zimmer und Suiten, ein Wellnessbereich mit Pool und Hallenbad, drei Restaurants, Bar und Grotto sowie das grosse Angebot an Seminar- und Bankett-Räumen, bieten die Basis für eine breite Palette an Angeboten und Aktivitäten. Dank der bevorzugten Lage über der Stadt Locarno, bieten Zimmer und Restaurants schönste Sicht auf den Lago Maggiore und das Gambarogno

Hoteldirektor/in oder Direktions-Paar in Locarno

Ihr Profil

Sie sind idealerweise zwischen 35 und 45 Jahre jung, sprechen fliessend Deutsch und Italienisch und haben eine Hotelfachschule absolviert. Als Praktiker verfügen Sie über solide Berufskenntnisse in den Bereichen F&B sowie Rooms-Division und haben bereits Erfahrung als Direktor/in oder Direktions-Paar in ähnlichen Ferien- und City-/Business-Hotels gesammelt. Sie wissen wie die modernen Marketing-Instrumente – insbesondere Web, Socialmedia und digitale Buchung-Plattformen – für eine aktive Kommunikation gewinnbringend genutzt werden.

Sie verfügen über Organisations- und Verkaufstalent und sind kreativ, wenn es um die Angebots-Entwicklung geht. Sie erarbeiten aussagekräftige Planund Zielvorgaben und zeichnen sich verantwortlich für deren Umsetzung. Sie sind kunstaffin, kennen die Bedürfnisse von Ferien- und Business-Gästen und sind in der Lage den Ganzjahres-Betrieb - auch im Winter - erfolgreich auf dem Markt zu positionieren.

Sie haben Freude am Umgang mit Menschen. Sind leidenschaftliche/r Gastgeber/in mit Führungserfahrung. Entsprechend führen Sie mit Sozialkompetenz, motivieren und fördern Ihr Team.

Ihre Aufgabe

Nach der Einführung durch den scheidenden Direktor, führen Sie den bereits erfolgreich am Markt positionierten Betrieb selbstverantwortlich, kundenorientiert und nach wirtschaftlichen Grundsätzen. Business-Plan sowie Betriebs- und Angebots-Philosophie werden mit der Besitzer-Familie abgesprochen.

Es erwarten Sie

Eine herausfordernde Aufgabe an einer traumhaften Lage am Lago Maggiore. Eine langjährige Zusammenarbeit wird angestrebt. Eintritt nach Vereinbarung.

Als Delegierter der Besitzer-Familie freut sich Adrian Stalder auf Ihr aussagekräftiges und vollständiges Bewerbungs-Dossier mit Foto, Stärke/Schwächeprofil, Zeugnissen und Referenzen



Adrian Stalder stalderprojects sagl www.stalderprojects.ch Ai Ronch 1 CH-6653 Verscio +41 79 629 61 88 / +41 91 780 72 88



Die Klinik Adelheid ist das Zentrum für Rehabilitation und Nachbehandlung des Kantons Zug. Die modern ausgestattete Klinik mit 94 stationären Betten und grosszügigen Therapieräumlichkeiten liegt an traumhafter Lage oberhalb des Aegerisees. Wir betreuen Patientinnen und Patienten nach Operationen, mit Erkrankungen des Bewegungsapparates, des Nervensystems und der inneren Organe

In unserer Abteilung Hotellerie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiterin/Mitarbeiter Gastronomie 80%

Unser gepflegtes Restaurant, welches sowohl in Selbstbedienung wie auch mit Service geführt wird, steht unseren Patienten, Gästen und Mitarbeitenden an sieben Tagen pro Woche offen.

Sie bedienen die Gäste im Restaurant im Bereich à la carte und sind zustän-Sie bedienen die daste im Hestaurant im Bereich a la carte und sind zustandig für den Zimmerservice, u.a. nehmen Sie die Bestellungen von den Patienten entgegen. Zur Erfüllung dieser abwechslungsreichen und anspruchsvollen Tätigkeit benötigen Sie viel Eigenverantwortung, eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau/-mann oder Restaurationsfachfrau/-mann oder Sie verfügen über einige Jahre gleichwertiger Erfahrungen. Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit und haben gepflegte Umgangsformen, zudem verfügen Sie über sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift Fehrefalls sind Sie im Umgang mit dem PC vertraut und Schrift. Ebenfalls sind Sie im Umgang mit dem PC vertraut.

Wir bieten Ihnen ein attraktives Aufgabengebiet in einer modernen Rehabilitationsklinik, fortschrittliche Anstellungsbedingungen, sehr gute Sozialleistungen und ein motiviertes Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Regula Rogenmoser, Leitung Hotelle-rie, 041 754 35 17, gibt Ihnen gerne telefonisch weitere Auskünfte. Ihre schrift-liche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

Klinik Adelheid AG Verena Gisler, Leiterin Personaladministration Höhenweg 71 6314 Unterägeri E-Mail: personal@klinik-adelheid.ch www.klinik-adelheid.ch

CASINO restaurants bern

CASINOratsstube

CASIN Orelais

Das junge, engagierte Team der Casino Restaurants Bern AG sucht SIE

als Küchenchef/in

ca. 30- bis 45-jährig per 1. April oder nach Vereinbarung

Sie bringen mit

Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin, höhere Berufsaus-bildung von Vorteil (z.B. Gastronomie-koch).

Hoher Qualitätsanspruch an sich selbst und ein ausgeprägtes Dienstleistungs-denken. Sie arbeiten gerne mit frischen Produkten, haben einen sehr guten Geschmackssinn und sind kreativ.

Geschmackssind und sind kreativ. Sie sind sattelfest in Einkauf und Kalkulation und verhandlungssicher im Umgang mit Lieferanten und Partner. Sie haben bereits Führungserfahrung, und hohe Sozial- und Führungskompe-tenz gehören zu Ihren Stärken.

tenz genoren zu Ihren Stärken.
Sie verfügen über gute PC-Anwenderkenntnisse und sind bereit, sich stets
fachlich weiterzubilden.
Sie sind zuverlässig, kommunikativ,
belastbar und eine offene Persönlichkeit, welche eine langfristige Anstellung
sucht.

Neben Deutsch als Muttersprache können Sie sich in der französischen und/oder englischen Sprache problem-los mündlich ausdrücken.

Es erwartet Sie

Ein sehr aktiver Betrieb am Puls des Geschehens mit drei Restaurants, einer grossen Terrasse und vielseitigen Banketträumen mit Kapazitäten bis zu 1400 Personen.

Sie sind Mitglied der Geschäftsleitung und führen ein Team von ca. 20 Küchen-mitarbeitern.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören: Führen und Fördern der Mitarbeiter und Ausbildung der Lernenden Angebotsplanung und Kalkulation mit kostenbewusstem Wareneinsatz Wareneinkauf und Lagerbewirtschaftung

Personaleinsatzplanung Sicherstellen der Produktequalität Aktiver Einsatz und Überwachung bei Veranstaltungen

Einhaltung der Vorschriften hinsichtlich Hygiene (Umsetzung des HACCP-Kon-zepts), Qualität und Arbeitssicherheit Eine selbständige Arbeit mit viel igenverantwortung und zeitgemässen Anstellungsbedingungen sowie guter Entlöhnung dürfen Sie voraussetzen.

Das sind wir:

Die Casino Restaurants Bern AG ist eine junge und dynamische Firma in einem klassischen, geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freundlich – Flexibel – Frisch ist unser Credo.

Ein aufgesteiltes, fröhliches Team freut sich auf eine selbständige, sozial-kompetente Persönlichkeit. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen haben.

Casino Restaurants Bern AG Kontaktperson Tobias Burkhalter Herrengasse 25, 3011 Bern tobias.burkhalter@casinobern.ch oder 031 328 03 05 www.casinobern.ch



HIRSLANDEN

Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken. über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt

Die Klinik St. Anna, eine moderne und innovative Privatklinik ar wunderschöner Lage in Luzern, will unter dem Motto «Spitzenmedizin gepaart mit Spitzengastronomie» die Betreuung ihrer Gäste weiter ausbauen und sich auf höchstem Niveau positionieren und sucht daher per 1. Mai 2014 oder nach Vereinbarung einen kreati ven, dynamischen Gastgeber als:

LEITER/IN RESTAURATION

IHRE AUFGABEN

Der Hotelleriebereich bietet mit dem à-la-carte Restaurant «Santé», dem Personalrestaurant «Intermezzo» sowie dem Hotelservice auf den Pflegestationen, Service und Dienstleistung auf höchstem Ni-

Sie sind der geborene Gastgeber, denken kundenorientiert, handeln unternehmerisch und besitzen Umsicht sowie Fingerspitzengefühl, was Ihnen ermöglicht, den Gästen und Patienten, im wahrsten Sinne des Wortes, die Wünsche von den Augen abzulesen. Als erster Ansprechpartner übernehmen Sie die Verantwortung für einen reibungslosen Service und gewährleisten zusammen mit Ihrem Team eine zuvorkommende Betreuung. Der fachlichen und personellen Führung der Mitarbeitenden der gesamten Restauration sehen Sie motiviert und voller Tatendrang entgegen. Durch Ihr ausgeprägtes Organisationstalent gelingt es Ihnen zudem, die Umsetzung interner Anlässe kompetent und zielorientiert durchzuführen.

Für diese vielseitige Kaderstelle bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung im Hotel- oder Restaurationsmanagement (Hotelfachschule, Höhere Fachprüfung Leiter Restauration oder eine gleichwertige Ausbildung) mit, verfügen über internationale Führungsund Berufserfahrung in der 4* oder 5* Hotellerie, sind frontorientiert und weisen Prozesssicherheit und konzeptionelle Stärke vor. Als innovative, belastbare Persönlichkeit lösen Sie verantwortungsvoll und zielorientiert Ihre Aufgaben. Sie verfügen über die Flexibilität, auch Wochenendeinsätze wahrzunehmen und sind sich interdisziplinäre Teamarbeit gewohnt. Ihre guten mündlichen Fremdsprachenkenntnisse (Englisch sowie mind. eine zweite Landessprache), fundierte MS-Office Kenntnisse sowie Erfahrung in Kassenprogrammierung (Xenia Topos) runden das Profil ab.

UNSER ANGEBOT

Wir bieten Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Arbeit. Sie erhalten den Freiraum, die Unterstützung und die Mittel, um Ihre Aufgabe selbständig und eigenverantwortlich wahrnehmen zu können. Sind Sie interessiert? Jonas Zollinger, Leiter Hotellerie (Direktwahl 041 208 34 25), gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Miriam Ebnöther freut sich auf Ihre Bewerbung, vorzugsweise über

HIRSLANDEN KLINIK ST. ANNA HUMAN RESOURCES ST. ANNA-STRASSE 32 6006 LUZERN WWW.HIRSLANDEN.CH

KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

HIRSI ANDEN A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY

Für unser renommiertes Gourmetrestaurant (16 Punkte Gault Millau) in **Gattikon/Thalwil** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie m/w

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung als Koch Sie vertrügen über eine fundlicherte Ausbildung als Koch und haben bereits einige Berufserfahrungen gesammelt. Sie sind mit Herz und Seele Koch und haben ein kreatives Flair sowie hohes Qualitätsbewusstsein. Zudem arbeiten Sie gerne selbständig, sind verantwortungsbewusst und ein Teamplayer.

Wenn Sie sich in einem gepflegten Umfeld zu Hause fühlen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Sihlhalde

info@smolv.ch www.smoly.ch

Gesucht per April 2014:

Indischer Spezialitätenkoch

mit Ausbildung und Erfahrung.

Bewerbungen bitte an: Restaurationsbetriebe Jungfraujoch AG 3823 Eigergletscher 7033 828 7888, F 033 828 78 94 gletscherrestaurant@jungfrau.ch

Restaurant zur Linde, 4629 Fulenbach, Kanton Solothurn

sucht ab März 2014 oder spätestens ab 14. April 2014

Jungkoch/Koch weiblich für den Garde-Manger

mit EFZ- oder EBA-Ausbildung

ein Familienbetrieb seit über 100 Jahren jung, lebhaft und erfolgreich kochen marktfrisch halten uns an die L-GAV-Bestimmungen haben am Montag und Dienstag Ruhetag geniessen 5 Wochen Betriebsferien Möglichkeit für die Mietung einer 2-Zimmer-Wohnung

selbständig, fröhlich, aufgestellt, speditiv und lieben Ihren Beruf, dann möchten wir Sie unbedingt kennen lernen

Senden Sie Ihre kompletten, aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Restaurant zur Linde

Martin Schulthess und Pascale Meier Dorfstrasse 11, 4629 Fulenbach oder per Mail an: pascale.meier@gmx.ch

Für erste Auskünfte und Informationen dürfen Sie gerne anrufen. Telefon 062 926 17 09





Das Cucagna bietet in Disentis/ Mustér – in der Surselva – Hotel-service, gepflegte Gastronomie, gutbürgerliche Restauration und

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine

RECEPTIONISTIN (100%) mit Verantwortung über den Front Office Bereich

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung im kaufmännischen Bereich oder als Hotelfachfrau mit und haben bereits Berufserfahrung an einer Hotelreception sammeln können. Sie sind motiviert, selbstständig und belastbar. Als junge, dynamische und flexible Persönlichkeit, haben Sie Freude Verantwortung in einem kleinen Receptionsteam zu übernehmen. Gute EDV und Sprachkenntnisse (D/E) sowie einige Erfahrungen in der Buchhaltung runden Ihr Profil ab.

Sie tragen die Verantwortung über den gesamten Front Office Bereich und sind in folgendem Bereich tätig:
• Check-In, Check-Out

- direkte Gästebetreuung
- Telefondienst

- Reservations- und Offertenwesen Tagesabschlüsse Datenpflege in den verschiedenen Buchungssystemen und
- dem Channel Manager Allgemeine administrative Arbeiten und Korresponde in D/E (F/I von Vorteil) Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung

- Ausbildung der Praktikantin Unterstützung der Personaladministration inklusive Lohnbuchhaltung, Vertragswesen, etc.

Weitere Informationen unter: www.cucagna.ch oder Telefon 081 929 55 55 Bewerbungen mit Foto an: Hotel Cucagna • Herr Ali Sümer • 7180 Disentis/Mustér

WALDHAUS SILS

A family affair since 1908 – das etwas andere Fünfsternhaus in einer der schönsten Regionen der Schweiz

Ab ca. Mitte März suchen wir für eine längerfristige Anstellung eine/n

Réceptionsmitarbeitende/n

Ihr Aufgabengebiet:

- Bearbeitung von Reservationen (inkl. Korrespondenz) in D/E/F Check in/Check out
- Menüübersetzungen
- Ansprechperson für unsere internationalen Gäste

Was bringen Sie mit:

- kaufmännische Ausbildung (Erfahrung in der Hotellerie nicht zwingend nötig) sicheres Auftreten und Flair im Umgang mit unseren Gästen

- speditives Erledigen administrativer Aufgaben
 Deutsch als Muttersprache
 gute Kenntnisse in Französisch oder Englisch jede weitere
 Fremdsprache von Vorteil

Dürfen wir Sie in unserem jungen Team willkommen heissen? Freude an der Arbeit wird bei uns grossgeschrieben – bei Ihnen auch?

Frau Sissi Röösli nimmt Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto gerne unter folgender Adresse entgegen: Hotel Waldhaus, Via da Fex 3, 7514 Sils-Maria oder staff@waldhaus-sils.ch.

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





CASIN Oratsstube

CASINO relais

Das junge, engagierte Team der Casino Restaurants Bern AG sucht SIE

als Assistent/in des Bankettleiters

ca. 25- bis 35-jährig per 1. April oder nach Vereinbarung

Sie bringen mit

Sie bringen mit
Eine fundlerte kaufmännische Ausbildung in der Gastronomie oder eine
entsprechende Weiterbildung (z. B.
Hotelfachschule). Berufserfahrung im
Bankettbereich. Sehr guter Umgang mit
MS Office (Word, Excel, Powerpoint)
und Adobe (Illustrator) ist Voraussetzung, Verkaufstalent mit Grundkenntnissen aus dem Küchen- und Servicebereich bereich.

Unternehmerisches Denken, Loyalität, Gastfreundschaft, Eigeninitiative und aktive Mitarbeit sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Als gewinnende Persönlichkeit haben Sie eine offene, freundliche Ausstrah-lung und arbeiten gerne im Team.

Sie suchen eine langfristige Anstellung. Neben Deutsch als Muttersprache können Sie sich in der französischen und englischen Sprache problemlos mündlich und schriftlich ausdrücken.

Es erwartet Sie

Ein aktiver Betrieb am Puls des Geschehens mit drei Restaurants, einer grossen Terrasse und vielseitigen Banketträumen mit Kapazitäten bis zu 1400 Personen.

Als Mitglied des erweiterten Kaders gehören Sie zu einem kompetenten, motivierten Team und sind dem stv. Direktion/Bankettleiter direkt unterstellt. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören das Bearbeiten von Bankettanfragen, die Beratung und Betreuung unserer Gäste wor Ort, allgemeine administrative Arbeiten sowie das Erstellen von Verkaufsförderern.

Sie sind die Drehscheibe in der Bankettadministration und die rechte Hand des Bankettleiters, den Sie auch bei Anlässen operativ unterstützen. Sie empfangen auch unsere Gäste im Restaurant.

Eine selbständige Arbeit mit viel Eigenverantwortung und zeitgemässen Anstellungsbedingungen sowie guter Entlöhnung dürfen Sie voraussetzen.

Das sind wir:

Die Casino Restaurants Bern AG ist eine junge und dynamische Firma in einem klassischen, geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freundlich – Flexibel – Frisch ist unser Credo.

Ein aufgestelltes, fröhliches Team freut sich auf eine selbständige, sozial-mpetente Persönlichkeit. Haben wir ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen haben.

Casino Restaurants Bern AG Kontaktperson Frau Nilgün Burkhalter Herrengasse 25, 3011 Bern nilguen.burkhalter@casinobern.ch oder 031 328 03 06 www.casinobern.ch Gesucht für 1A Restaurant im Herzen Zürichs

Restaurantleiterin 100%

Komplette Bewerbungen per Mail an: Karin Müller, karin@hotrestnight.ch www.hotrestnight.ch, 044 840 08 36



Gasthof zum Kreuz

Wir suchen für unseren traditionellen und lebhaften Landgasthof

1 Servicemitarbeiter (w/m) per 1. April 2014 oder nach Vereinbarung

Sie sind:

Gästeorientiert kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig zwischen 18 und 40 Jahren haben den Service gelernt oder schon viel Erfahrung damit

arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team ann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten: 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag)
marktgerechte Entlöhnung und 5 Wochen Betriebsferien
abwechslungsreiches Arbeiten (inklusive Catering)
auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden

Haben wir Ihr Interesse an dieser aussergewöhnlichen Herausforderung geweckt, dann freuen wir uns auf das erste Kennenlernen (Doris Tschannen, 031 829 11 00).

THE CHEDI

Das 5-Sterne-Hotel Superior «The Chedi Andermatt» ist das erste GHM Hotel in Europa und zugleich Zentrum und Flaggschiff des neuen Ferienresorts der Andermatt Swiss Alps. Es umfasst 100 Zimmer und Suiten, zwei Gournet-Restaurants, verschiedene Bars und einen grosszügigen Wellness-Bereich. Weitere 50 luxuriöse Residenzen und Penthouses werden Ende 2014 eröffnet. Das «The Chedi Andermatt» wird von der General Hotel Management Ltd. (GHM) mit Sitz in Singapur geführt.

Zu unserem motivierten, internationalen Team suchen wir ab sofort folgende Ergänzungen:

HAIRSTYLIST SPA SUPERVISOR SPA FRONT OFFICE AGENT SPA THERAPIST

COMMIS DE RANG CHEF DE RANG BARMAN / BARMAID COMMIS DE CUISINE DEMI CHEF DE PARTIE CHEF DE PARTIE

ROOMS DIVISION

FLOOR SUPERVISOR FRONT OFFICE AGENT

ADMINISTRATION

RESERVATION AGENT IT COORDINATOR

Freude an der Luxushotellerie, erste Berufserfahrungen und ein professionelles, herzliches Auftreten sind die besten Voraussetzungen, Teil des Chedi Teams zu werden.

Wir freuen uns auf die elektronische Zusendung Ihrer vollständigen Unterlagen mit Foto. Wir sichern Ihnen Professionalität und absolute Diskretion zu - wir freuen uns auf Sie!

> Kontaktperson: Cindy Conrad The Chedi Andermatt Gotthardstrasse 4 CH-6490 Andermatt hr-chediandermatt@ghmhotels.com www.ghmhotels.com

LEADING



SEEROSE RESORT & SPA

eintauchen am Hallwilersee





ZEITGEMÄSSES UND AUSSERGEWÖHNLICHES RESORT SUCHT **ENGAGIERTE MITARBEITENDE**

Ein atemberaubender Arbeitsort im Grünen umgeben von Seen und Bergen im Herzen der Schweiz erwartet Sie

Ob für eine dynamische Sommersaison oder für eine längere Zusammenarbeit attraktive Stellenangebote in den Bereichen Küche, Service, Empfang, Hauswirtschaft, Reinigung und

Seerosenstrasse 1, CH-5616 Meisterschwanden T + 41 56 676 68 68, F + 41 56 676 68 88 mitarbeiter@seerose.ch, www.seerose.ch www.balancehotels.ch

Anlassorganisation sind detailliert auf unserer Website www.seerose.ch

Diverse Startoptionen in den Monaten März, April und Mai 2014

Bis bald - bei uns am See.

BALANCE HOTELS das Gute leben

www.balancehotels.ch

ANZEIGEN



STELL ENVERMITTLUNGEN

www.adsjob.com

ellenplattform – Hotellerie – Gastronor Tel. 081 382 21 23 / info@adsjob.com

Für unser renommiertes Gourmetrestaurant (16 Punkte Gault Millau) in **Gattikon/Thalwil** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

einen Chef de Rang m/w

Sie sind eine kommunikative und aufgestellte Persönlichkeit und haben viel Freude am Beruf. Zudem haben Sie eine Grundausbildung in der Gastronomie absolviert und haben von Vorteil gute Service-erfahrung sowie Weinkenntnisse in der gehobenen Gastronomie und sprechen fliessend Deutsch.

Wenn Sie ein Teamplayer sind und sich in einem gepflegten Umfeld zu Hause fühlen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Sihlhalde info@smoly.ch www.smoly.ch

INTERNATIONAL



Canadian Rocky Mountains



Wir suchen auf Anfang Mai und Mitte November Mithilfe in den folgenden Positioner

> Chef de Partie Jungkoch Chef de Rang Réception/Night Audit Etagengouvernante

Spezifische Ausbildung und anschliessende Berufserfahrung sind Voraussetzung für ein einjähriges Arbeitsvisum, erhältlich über International Experience Canada – Young Professionals. Information und Bewerbungen

Post Hotel & Spa jobs@posthotel.com Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

Ausgezeichnet als Bestes Hotel in Kanada – Sommer und Winter Travel + Leisure Magazine

STELLENGESUCHE

Suchen Sie einen Hoteldirektor?

Suchen Sie einen Hoteldirektor für Ihr Haus?

Ihr Haus bietet: Ihr erstklassiges 3-Ster-ne-plus- oder 4-Sterne-Hotel verfügt über mehr als 60 Zimmer mit 2 F&B Outlets? In der Zentralschweiz oder im Raum Zürich?

ger Zentralschweiz oder im Raum Zürich?

Ich biete: Ich bin 35 Jahre jung, front- und umsatzorientiert, habe 18 Jahre Berufserfahrung in den verschiedensten Positionen, davon 10 Jahre Führungserfahrung und 4 Jahre als Direktor/Geschäftsführer in der Business- und Ferienhotellerle. Ich spreche und schreibe drei Sprachen fliessend, habe die Hotelfachschule besucht und eine Weiterbildung NDS HF bestanden.

Falls Ihr Haus meinen Ansprüchen und Ihre Anforderungen meinem kurzen Profil entsprechen, bitte ich Sie, über Chiffre in Kontakt zu treten.

Chiffre 30270-10674 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 Postfach

Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22 6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

www.hotelleriesuisse.ch

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern www.htr.ch

Hotellerie et Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27 6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG Barbara König Philipp Bitze

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

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

Nicole Kälin Tel. 041 418 24 44 nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie ^{et} Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

VERKAUF 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

Immobilienanzeigen

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

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

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG Martin Reznicek (Creative-Direction) Luka Beluhan Ursula Erni-Leupi grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion: 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 16.01., 30.01. 13.02., 03.07., 14.08., 28.08.,

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



DER GESUNDE SCHLAF

Die Herausforderung für jedes Hotel besteht darin, mit seinem Angebot an Kissen und Matratzen möglichst vielen Gästen gerecht zu werden. Denn so unterschiedlich die Menschen, so unterschiedlich sind auch ihre individuellen Schlafbedürfnisse.

Hart oder weich

Kein Mensch möchte hart liegen, denn dann würden die Sensoren der Haut sofort Druckstellen melden. Druckstellen sind für den Menschen gefährlich, weil dann im Gewebe darunter sich das Blut staut und nicht mehr weiter transportiert werden kann. Liegt der Körper zu hart, käme dieser nachts nie zur Ruhe, weil er ständig versuchen würde, Druckstellen durch Veränderung der Liegeposition zu vermeiden. Was die Gäste meinen, ist Folgendes: Sie möchten gerne im Rücken unterstützt werden! Unzählige Menschen leiden bereits unter Schäden an den Bandscheiben und der Wirbelsäule. Ein Durchhängen der Wirbelsäule (wie bei einem zu weichen Bett) würde die Bandscheiben weiter stauchen, was äusserst unangenehm und auch schmerzhaft ist. Diese

Gäste wünschen sich meist im Lordosenbereich über dem Becken eine Unterstützung von unten. Dies gelingt im Zusammenspiel mit einer guten Matratze und einer evtl. sogar einstellbaren Unterfederung.

Das gute Bett – die gute Matratze

Um ergonomisch und klimatisch optimale Voraussetzungen zu schaffen, braucht es folgende Elemente: eine anpassungsfähige Matratze, eine darauf abgestimmte Unterfederung, eine Auswahl an verschiedenen Kopf- bzw. Nackenkissen, eine Zudecke, die dem Wärmebedarf des Gastes entspricht, sowie Bettwäsche und Bettlaken/Spannbetttuch, die Haut und Auge schmeicheln sollten. Alle Materialien müssen atmungsaktiv und waschbar sein sowie frei von gesundheitsgefährdenden Stoffen.

Eine gute Matratze muss ökologisch einwandfrei sein, hier hilft der Blick auf beigefügte Zertifikate des Herstellers. Zudem sollte eine gute Matratze folgende Eigenschaften aufweisen: Sie darf weder zu weich, noch zu hart sein und sollte sich dem Gast anpassen. Es gibt neue Materialien, die auf Druck und Wärme regieren und sich so individuell jedem Gast anpassen können. Ziel muss es sein, dem Menschen auf der Matratze ein ergonomisch gerades Liegen zu ermöglichen, ohne dass der Körper Druck verspürt. Sie muss atmungsaktiv sein, denn während der Nacht gibt der Körper über die Haut und die Lunge jede Menge Feuchtigkeit ab. Diese Feuchtigkeit landet auch in der Matratze und muss vom Körper weggeleitet werden. Sie muss zudem waschbar sein, denn eine Matratze nimmt mit der Zeit viele Fremdsubstanzen auf, die in der Menge gesundheitsgefährdend sind.



Herbert Weingart Mitglied der Geschäftsleitung Schwob AG

In einem Land, das den Tourismus jetzt kennen lernt, haben Sie die Möglichkeit, ein Hotel zu bauen. Alle Pläne sind bereits vorliegend. Es handelt sich um eine Grössenordnung von 80 Zimmern, mit Wellnessbereich, dazu kommen Tagungsräume, alles liegt unmittelbar am Strand und ist nur 2-stöckig zu bauen.

Das Investitionsvolumen beträgt 8 Millionen Dollar.

Eine Mindestbeteiligung liegt bei 50 000.- US \$.

Es gibt auch die Möglichkeit für einen alleinigen Investor – dann sind Sie der erste Investor im Land!!

Anfragen bitte an: gerdmuchow@t-online.de Tel. 0049 – 170 796 77 81 Fax 0049 – 30 686 75 76

30737-10B

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaft– lichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

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

LOCARNESE/SONNENSTUBE

AFFITTASI RISTORANTE APPENA RISTRUTTURATO CON ALLOGGI, SALA MULTIUSO E GIARDINO. COMPLETA FLESSIBILITÀ DI CONCETTO, NESSUN INVENTARIO.

TEL. 079 415 76 81

30759-108

Dipl. Hotelier/Restaurateur (SHV/VDH) mit langjähriger Erfahrung sucht in **Miete** 3- oder 4-Stern-

Geschäfts- oder Ferienhotel

mit 30 bis 80 Zimmern. Zentralschweiz. Mittelland oder Nordwestschweiz

oder Kauf

Kleines Hotel

mindestens 12 Zimmer, auch sanierungsbedürftig! Zentralschweiz.

Kontakt unter Chiffre 30748-10834 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern,

30748-108

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue