

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: 15.01.2026

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

PROFI

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. 6 · 6. Februar 2014

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFI.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE
SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



ZITAT
DER WOCHE

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

Kurt Tucholsky

PRAKTIKA IM 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 grundsätzlich 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 Hürden die Anzahl der Interessenten. Die Praktikumslöste im Ausland betragen einen Bruchteil derjenigen in der Schweiz. Die zusätzlichen Ausgaben für Flug, Versicherungen und Lebenskosten können sich nicht alle Studierenden leisten. Zudem sind die Hotelunternehmen im Ausland oftmals nicht bereit, den obligatorischen Praktikumsbeitrag an die Schule zu entrichten. Bei einigen Studierenden wandelt sich das Fernweh in Heimweh um. Mangelnde Professionalität, unterschiedliche Hygienevorstellungen und hohe Fluktuationsraten im Betrieb setzen einige Auslandspraktikanten zu. Weil das in der Schweiz bewährte double Ausbildungssystem in den meisten Ländern nicht bekannt ist, werden die Fähigkeiten der Praktikanten unterschätzt. Meistens gelingt es unseren Praktikanten dennoch, dem Betrieb ihre Branchenkompetenz und Erfahrung zu offenbaren.

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 Branchenerfahrung näher zu bringen. Schliesslich hat sie in fünf Monaten die Departemente Restauration und Housekeeping komplett neu strukturiert; diese Strukturen haben bis heute Bestand. Akzeptanz hat sie sich durch konsequentes professionelles Vormachen und Vorleben 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 Hotelfachschule 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

AGENDA

20. FEBRUAR

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

4. MÄRZ

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

4. MÄRZ

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

12. MÄRZ

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

3. APRIL

«Informationsveranstaltung
Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Schweizerhof,
in St. Moritz
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 I)
Gefährdung:
Brände und Explosionen bei Leckagen
Achtung: Flüssiggase sind schwerer als Luft

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 werden.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» für Bäcker-, Konditorei- und Confiserie gewerbe, 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.

Voice over IP (VoIP) ist eine Technologie zur Übertragung von Sprache über Datennetze: Telefonieren über das Internet. IP ist die Abkürzung für Internet-Protokoll, das sowohl in lokalen Computernetzen als auch im Internet zur Datenübertragung eingesetzt wird.

VON VOIP ALS ZUKUNFTSMUSIK ...

Bereits in den 1990er-Jahren hat die VoIP-Technologie schon einmal das Interesse der Öffentlichkeit geweckt. Was zunächst Computer-Freaks begeisterte, entpuppte sich jedoch 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 Tonqualität führte.

... ZU AUSGEREIFTEN VOIP-PRODUKTEN MIT SPARPOTENZIAL

In der Zwischenzeit ist nun aber die VoIP-Technologie zur Marktreife weiterentwickelt worden. 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 Netz 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. Telefonieren 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 Anrufe im Internet genauso wie der E-Mail-Versand keine nennenswerten Kosten verursachen. Aufgezeichnete 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. (ch)

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 Eigenheiten der Kollegen zunutze machen kann. Wie entkommt man dem Büronachbarn, der ausschliesslich über seine Krankheiten sprechen will, wie behauptet man sich gegen Machspieler 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 heraus.



«Ich bin total beliebt, es weiß nur keiner»

Orell Füssli Verlag
von Michael Bandt und Ralf Schmitt
ISBN
978-3-280-50501-4
CHF 22.90

DIREKTION

Sonne Hotel *plus**
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 GOTTERDO SUD, 6776 PIOTTA

Für unser Motel in Piotta Leventina Tessin suchen wir motivierte(n) Geschäftsführer(in) / Direktor(in)

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

Suchen Sie auf Grund Ihrer Fähigkeiten die Herausforderung?

Sie bringen ausgewiesene unternehmerische und gastronomische 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'Agno Prisca, 6776 Piotta Tel. 091 873 66 40, info@areacityquinto.ch

KADER

NIRA ALPINA
SWITZERLAND

Das Nira Alpina, ein 4*-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 problemlos 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, sympathische, 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
- 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

Wir bieten:

- Vielfältige und kreative Arbeitsaufgaben
- Dynamisches 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 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**, herausragende Architektur, grosszügigem Spa mit Wellbeing-Oase, Beauty-Center und wunderschönen Bädern. Dies in einer einzigartigen Deutschschweizer Feriendestination mit atemberaubender Landschaft.

Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativküche über klassisch-traditioneller sowie internationaler Spitzenküche bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen. Die neuen F & B-Trends sind geprägt von aufstrebenden, angesagten Restaurantkonzepten. Optimale Ausgangslage für sprachlich gewandte Gastegeberpersönlichkeiten 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

Grösster 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 höheren Range von GaultMillau-Punkten zu gelangen; wobei Ihnen ca. 8-10 Mitarbeiter unterstellt sind. Für beide Positionen – je ein Mix aus Chef de service & Restaurantleitung – gilt: Mit Ihrer herzlichen, authentischen Art kreieren Sie einzigartige und **aussergewöhnliche Erlebnisse** für die zukünftigen Gäste des Hauses.

Führungsstarke Damen und Herren aus der Spitzengastronomie, idealerweise mit ausgezeichneten Weinkenntnissen sowie entsprechender Service-Leistungspraxis sollten uns anrufen! 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

Überlandstr. 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.

Schönswert sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail kürzlich erfolgten Um- & Ausbauten und die beeindruckende Inneneinrichtung des hervorragend im Markt etablierten **Spitzenbetriebes** mit rund 100 Komfortzimmern und Juniorsuiten! Ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, neue grosszügig konzipierte High Tech-Küche, Seminarräumlichkeiten sowie ein imposanter auf hohem Niveau ausgestatteter Spa verfehlten den bekannten First Class Superior-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerber.

Standort: Bestbekannte Lifestyle-geprägte Premium Resort-Destination unweit grösserer Zentren. Idealprofil: Organisationstarke, gut vernetzte jüngere Hospitality-Profis mit unternehmerischer Grundhaltung und **Mut zu Neuem**. Verkaufsfähig. Affinität zu New Media und Versiertheit mit allen relevanten Disziplinen der gehobenen Hotellerie sind die besten Voraussetzungen für diese spannende Position. Die Optimierung der Auslastung und den RevPAR machen Sie zur Chefsache. Entsprechend entschlossen und souverän gehen Sie an die Aufgabe heran.

Hoteldirektor Typ Gastgeber w/m

für einer der besten Wintersport- & Wellnesshotels der Schweiz

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

Zusätzliche, aktuelle Erfahrung aus der CH-Resorthotellerie erleichtert Ihnen den Einstieg. Trotz saisonaler 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 Früh Sommer, 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!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

30670-10793

Komforthotel, Restaurant & Lounge direkt am Zürichsee

Die **exklusive Lage** des beliebten Kleinods mit Restaurant, F & B-Outlet für Spezialanlässe, Lounge & Terrasse direkt am Ufer des Zürichsees verleiht diesem Betrieb einen Hauch eines südländischen Ambiente. Ob ein romantisches Abendessen zu zweit, ein Businesslunch oder eine unvergessliche Hochzeit: Für alles ist gesorgt; die Infrastruktur ist optimal ausgeteilt. Marktfrische Produkte, attraktive Fischgerichte, saisonale sowie regionale Spezialitäten, klassiker sowie der mediterrane Einfluss ergeben eine einzigartige Vielfalt.

Traumjob für Head Chefs und angehende Sous-chefs mit dem Auge für Detail, die gerne selber Hand anlegen wollen; ja sogar müssen! Die mit dem herausfordernden Mix aus à 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 Hotelmanager 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 in Griff zu halten. Anspruchsvolle Gäste zu verwöhnen und bei Special Events zu brillieren sind Ihre Ziele. Für beide Stellen gilt: Ein führungsreihender Chef de partie auf dem Sprung zum Sous-chef ist ebenso vorstellbar wie ein starker Sous-chef, der zum Küchenchef avancieren möchte!

Interessierte Chef 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 kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Infoline: +41 44 802 12 00. Ihren Anruflnehmen wir auch abends oder am Wochenende entgegen auf Mobile: +41 79 402 53 00.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

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**, herausragende Architektur, grosszügigem Spa mit Wellbeing-Oase, Beauty-Center und wunderschönen Bädern. Dies in einer einzigartigen Deutschschweizer Feriendestination mit atemberaubender Landschaft.

Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativküche 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 einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» 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 «prägende» Eindruck des Gastes. Zu Ihren weiteren Aufgaben gehören: Tischreservierungen annehmen, Bearbeitung von Anfragen, Homepage des Restaurants à jour halten, Guest History führen, Rechnungen für den Gast und die Menuvorwahl. Im Rahmen dieser neu geschaffenen Stelle werden Sie mit dem Küchenchef eng zusammenarbeiten. Affinität zur gehobenen Gastronomie und gutes Englisch sollten Sie mitbringen. Französisch- und/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, Durchsetzungsvorwissen und ein gewisser Touch Charme sind Ihre Markenzeichen. Ein attraktives Umfeld dazu können wir Ihnen bieten! Ihr Eintritt kann im **Juni/Juli** erfolgen bzw. nach Vereinbarung. – Sind Sie eine selbstbewusste Interessentin mit Flair für Hospitality? Wollen Sie eine spektakuläre Eröffnung mitorganisieren? Dann CV/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

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

30672-10796

Adecco Hotel & Catering

better work, better life

Im Auftrag unseres Kunden, ein elegantes und modernes 4-Sterne-Hotel in Tallinn (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 465 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 motiviertes 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

Sie besitzen eine abgeschlossene Grundausbildung in der Hotellerie und eine abgeschlossene Weiterbildung (Hotelfachschule, Bachelor Hospitality, Hotelbetriebswirt). Sie könnten 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, selbstbewusstes Auftreten als auch Verhandlungsgeschick. 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 flüssig Englisch und Deutsch und interessieren sich für die nordische Kultur.

Ihre Perspektiven

Es erwarten Sie eine vielfältige, abwechslungsreiche Aufgabe mit ansprechenden Salärbedingungen und diversen Nebenleistungen. Ein motiviertes Team, welches mit Ihnen in eine erfolgreiche Sommersaison 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

30755-10836

SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL STOOS

Schöne Aussicht auf einen interessanten Job

Auf dem weitläufigen Stoos, 1300m ü.M., über dem Vierwaldstättersee gelegen, befindet sich unser 4-Sterne Seminar- und Wellnesshotel Stoos. Das privat geführte Hotel verfügt über 78 neu renovierte Zimmer, Seminarräumlichkeiten für bis zu 120 Personen und einen 1100m² grossen Wellness & Spa.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Stv. Leiterin Hauswirtschaft

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören:
- Stellvertretung unserer Leiterin Hauswirtschaft
- Betreuung unserer Lernenden
- Reinigung von Gästezimmern, von öffentlichen Räumen und diverse Arbeitsläden in der Lingerei

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Lehre im Hotelfach
- Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung
- Organisationstalent und Flair für Details
- Erste Führungserfahrungen

Wir bieten:

- Eine abwechslungsreiche Stelle in einem jungen und dynamischen Team
- Weiterbildung zum Berufsbildner
- Moderne Anstellungsbedingungen

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Seminar- und Wellnesshotel Stoos

Eve Muggenburg, Leiterin HR
Ringstrasse 10, 6433 Stoos
Tel. +41 (0)41-817 44 44
E-mail: rhr@hotel-stoos.ch
www.hotel-stoos.ch



30998-10810

**RESTAURANT
Schärmehof**

Auf August 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren Betrieb in Thun eine kompetente, fröhliche und begeisterungsfähige Persönlichkeit in der Funktion als

Küchenchef w/m

welche/r unser junger Küchenteam führt und unsere vielschichtige Kundschaft kulinarisch verwöhnt!

In unserem abwechslungsreichen, bekannten Tagesbetrieb verpflegen wir täglich 150 Mittagsgäste, inklusive der 37 Heimbewohner/Innen des Alters- und Pflegeheims Schärmehof, und übernehmen die Zubereitung von Spitzenmanzinen. Zudem bieten wir regelmässige Bankettanlässe sowie einen Kiosk-Shop mit Patisserie und Take-away-Angebot an.

Ihre Aufgaben:

- Planung der Menüs und deren Rezeptierung
- Ausbildung und Förderung unserer Lehrlinge sowie Mitarbeiter Schulungen
- Einhaltung der Vorschriften hinsichtlich Hygiene, Qualität und Arbeitssicherheit
- Rationaler und optimaler Einkauf und Gewährleistung der vorgegebenen Warenrendite
- Sicherstellen der Produktqualität (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 kreativ, 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 Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu. Für weitere Auskünfte stehen Ihnen unser Geschäftsführer, Herr Bleidermann, 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

30722-10817



HIRSLANDEN
KLINIK ST. ANNA

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 Klinikräumlichkeiten und den Außenliegenschaften (Personalzimmer, Klinik St. Anna am Bahnhof und Ärztehaus Lützelmatte). 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 Hotelfachfrau EFZ sowie Studierenden HBL HF ergänzt Ihr Aufgabengebiet.

IHR PROFIL

Für diese anspruchsvolle Kaderstelle verfügen Sie über eine abgeschlossene Höhere Fach-prüfung als Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft 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 stilischer 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.

UNSER ANGEBOT

Wir bieten Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Arbeit. Sie erhalten den Freiraum, die Unterstützung und die Mittel, um Ihre Aufgabe selbstständig 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 SCHAFT.

HIRSLANDEN
A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY

30736-10823



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 Rôtisserie, 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
Schwazburgstrasse 134, 3097 Liebefeld-Bern
Tel. 031 971 07 58, Fax 031 972 02 49

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

30697-10809



www.belvedere-locarno.com

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 flüssig 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 Plan- und Zielvorgaben und zeichnen sich verantwortlich für deren Umsetzung. Sie sind kunststark, 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/Schwächerprofil, Zeugnissen und Referenzen.

stalder
projects

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

30742-10828

**Klinik Adelheid**Zentrum für Rehabilitation
und Nachbehandlung

Die Klinik Adelheid ist das Zentrum für Rehabilitation und Nachbehandlung des Kantons Zug. Die modern ausgestattete Klinik mit 94 stationären Betten und grosszügigen Therapierräumlichkeiten liegt an traumhafter Lage oberhalb des Aegersees. 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.

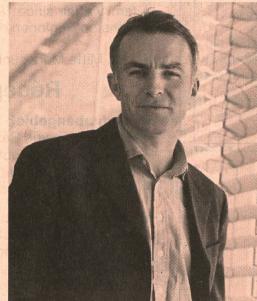
Sie bedienen die Gäste im Restaurant im Bereich à la carte und sind zuständig für den Zimmerservice, u. a. nehmen Sie die Bestellungen von den Patienten entgegen. Zur Erfüllung dieser abwechslungsreichen und anspruchsvollen Tätigkeit benötigen Sie viel Eigenverantwortung, eine abgeschlossene Ausbildung 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. 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 Hotellerie, 041 754 35 17, gibt Ihnen gerne telefonisch weitere Auskünfte. Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

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

30993-10807

**HIRSLANDEN**
KLINIK ST. ANNA

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 in 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 kreativen, 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 Niveau.

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 zielerichtet durchzuführen.

IHR PROFIL

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 Führungs- und Berufserfahrung in der 4* oder 5* Hotellerie, sind frontorientiert und weisen Prozesssicherheit und konzeptionelle Stärke vor. Als innovative, belastbare Persönlichkeit lösen Sie verantwortungs- voll und zielerichtet 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 selbstständig und eigenverantwortlich wahrnehmen zu können. Sind Sie interessiert? Jonas Zollinger, Leiter Hotellerie (Direktwahl 041 208 34 25), gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

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 SCHAFT.

HIRSLANDEN
A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY

30708-10822

CASINO restaurants bern**CASINO ratsstube****CASINO relais**

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 Berufsausbildung von Vorteil (z.B. Gastronomie-koch).

Hoher Qualitätsanspruch an sich selbst und ein ausgeprägtes Dienstleistungsdenken. Sie arbeiten gerne mit frischen Produkten, haben einen sehr guten Geschmackssinn 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 Führungskompetenz gehören 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 problemlos mündlich ausdrücken.

Es erwartet Sie

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

Sie sind Mitglied der Geschäftsleitung und führen ein Team von ca. 20 Küchenmitarbeitern.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören: Führen und Fördern der Mitarbeiter und Ausbildung der Lernenden.

Angebotsplanung und Kalkulation mit kostenbewusstem Wareneinsatz Warenaufkauf und Lagerbewirtschaftung Personaleinsatzplanung Sicherstellen der Produktequalität

Aktiver Einsatz und Überwachung bei Veranstaltungen Einhaltung der Vorschriften hinsichtlich Hygiene (Umsetzung des HACCP-Konzepts), Qualität und Arbeitssicherheit

Eine selbständige Arbeit mit viel Eigenverantwortung und zeitgemässen Anstellungsbedingungen sowie guter Entlohnung 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-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
Herrensgasse 25, 3011 Bern
tobias.burkhalter@casinobern.ch oder 031 328 03 05
www.casinobern.ch

30708-10814

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 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 selbstständig, sind verantwortungsbewusst und ein Teamplayer.

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

Restaurant Sihlwald
info@smoly.ch
www.smoly.ch

Gesucht per April 2014:

Indischer Spezialitätenkoch

mit Ausbildung und Erfahrung.

Bewerbungen bitte an:
Restaurantsbetriebe Jungfraujoch AG
3823 Eigergletscher
T 033 828 78 88, F 033 828 78 94
gletscherrestaurant@jungfrau.ch

30757-10838

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

Wir
ein Familienbetrieb seit über 100 Jahren
jung, lebhaft und erfolgreich
köchen 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

Ihr Profil:
selbstständig, 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

30738-10825

WALDHAUS SILS

A family affair since 1908 – das etwas andere Fünfsternhotel 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 Rössli 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



30694-10808



Gasthof zum Kreuz

3033 Wohlen BE

info@kreuzwohnen.ch

Wir suchen für unseren traditionellen und lebhaften Landgasthof:

1 Servicemitarbeiter (w/m)

per 1. April 2014 oder nach Vereinbarung

Sie sind: Gästeeorientiert, 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 dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten: 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag) marktgerechte Entlohnung 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).

30745-10831

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND



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 Gourmet-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:

SPA

HAIRSTYLIST

SPA SUPERVISOR

SPA FRONT OFFICE AGENT

SPA THERAPIST

F&B

COMMIS DE RANG

CHEF DE RANG

BARMAN / BARMAID

COMMIS DE CUISINE

DEMI CHEF DE PARTIE

CHEF DE PARTIE

ROOMS DIVISION

FLOOR SUPERVISOR

ROOMS / LAUNDRY ATTENDANT

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 HOTELS

30705-10812



Das Cucagna bietet in Disentis/Muster – in der Surselva – Hotel-, Restaurant- und Offertenwesen, ebenso wie eine Bar.

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 Sprachenkenntnisse (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
- Reservierungs- und Offertenwesen
- Tagesabschlüsse
- Datenpflege in den verschiedenen Buchungssystemen und dem Channel Manager
- Allgemeine administrative Arbeiten und Korrespondenz in D/E (F/I von Vorteil)
- Debitor- 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/Muster

30739-10826

CASINO restaurants bern

CASINO ratsstube

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

Eine fundierte 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.

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

Als gewinnende Persönlichkeit haben Sie eine offene, freundliche Ausstrahlung 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 erwarten Sie

Ein aktiver Betrieb am Puls des Geschehens mit drei Restaurants, einer grossen Terrasse und vielseitigen Bankettträumen 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 vor 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 gute Entlohnung durften 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-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 Frau Nilgün Burkhalter
Herrengasse 25, 3011 Bern
nilgün.burkhalter@casinobern.ch oder 031 328 03 06
www.casinobern.ch

30747-10833



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 erwarten Sie.

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

Seerose Resort & Spa
Seerenstrasse 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 beschrieben.

Diverse Startoptionen in den Monaten März, April und Mai 2014

Bis bald – bei uns am See.



BALANCE HOTELS
das Gute leben
www.balancehotels.ch

30744-10830

ANZEIGEN

HIOB
INTERNATIONAL
Staatslich anerkanntes Hilfswerk

Wir suchen für die Entwicklungs-Zusammenarbeit in Dritt Welt- und Schwellenländern:

MASCHINEN, GERÄTE UND EINRICHTUNGEN FÜR DEN LEBENSMITTELBEREICH

Gerne holen wir Funktions-tüchtiges bei Ihnen ab.
Wir bieten auch Gross-räumungen an.

Tel. 033 439 80 50, www.hiob.ch
hilfsprojekte-recycling@hiob.ch

HELPEN, wo die Not am grössten ist!

30387-10703

STELLENVERMITTLUNGEN

PERSONALSUCHE ... leicht gemacht!!!

www.adsjob.com

Stellenplattform – Hotellerie – Gastronomie
Tel. 081 382 21 23 / info@adsjob.com
Personalvermittlung Personalrekrutierung

30611-10767

STELLENGESUCHE

Suchen Sie einen Hoteldirektor?

Suchen Sie einen Hoteldirektor für Ihr Haus?

Ihr Haus bietet: Ihr erstklassiges 3-Sterne-plus- oder 4-Sterne-Hotel verfügt über mehr als 60 Zimmer mit 2 F&B Outlets? In der 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 Ferienhotellerie. Ich spreche und schreibe drei Sprachen flüssig, 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 hr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

30270-10674

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

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

VERLAGE

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

Hotellerie " Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer

REDAKTION

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

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 " Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23

inserate@stellenProfil.ch
inserate@immoProfil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar.

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

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

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi,
grafili (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie " Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 SchlierenKORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LULITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 LuzernGEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
16.01., 30.01. 13.02., 03.07., 14.08., 28.08.,
27.11., 11.12.)

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

ZUKUNFTS-
HOTEL

HOTEL

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



ISTOCK

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 stauen, was äußerst unangenehm und auch schmerhaft 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/Spannbettlaken, 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 beigelegte 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 reagieren 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 Fremdstoffe auf, die in der Menge gesundheitsgefährdend sind.



Herbert Weingart
Mitglied der Geschäftsleitung
Schwob AG
www.schwob.ch

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

30737-10824

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

30238-10076

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.

30748-10834

LOCARNESE/SONNENSTUBE

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

TEL. 079 415 76 81

30759-10839

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

htr hotel revue