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

Band: - (2014)

Heft: 9

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: 28.11.2025

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

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT AUFLAGE

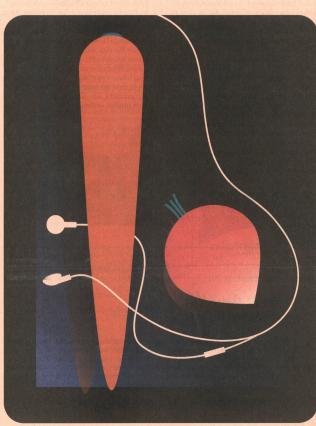
40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 9 · 27. Februar 2014

htr hotel revue

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



«Man empfindet es oft als ungerecht, dass Menschen, die Stroh im Kopf haben, auch noch Geld wie Heu besitzen»

NEIN, DAS IST KEIN

Der Kalauer liegt auf der Hand – seit gut einem Jahr hat die Schweizerische Hotelfachschule Luzern Tablets als Unterrichts material im Einsatz.

Die Studierenden der SHL haben seit einigen Monaten eine weniger grosse «Bürde» zu tra-gen. Dies ist nicht inhaltlich gemeint, sondern bezieht sich auf das Gewicht der Unterrichtsmaterialien. Anstatt der klassischen Ordner transportieren die Studierenden nun schlanke Tablets. Was im ersten Moment als attraktives Goodie wirkt, entpuppt sich als Schlusselement einer ausgeklügelten Unterrichtsstrategie. Eine Strategie, die ihren Ursprung im Selbstver ständnis hat, dass die SHL als praxis- und anwendungsorientierte Schule gilt und somit in den Lektionen für die Entwicklung dieser Kom petenzen Raum und Zeit benötigt. Eine opti-male Grundlage, um der Methodik des Blended-Learnings den richtigen Nährboden zu bieten und die Einbettung in den komplexen Unterrichtsalltag zu ermöglichen. Praxis und Anwendung vor Ort – Theorie und Lernzielüberprüfung am individuellen Bildschirm ist somit die Devise. «Warum also noch warten?», sagen sich viele Institutionen und machen sich mit viel Enthusiasmus an die Arbeit: Einfachste digitale Instrumente und E-Learning-Autoren Software werden für wenig Geld vom Internet heruntergeladen und in wenigen Minuten ent-steht ein einfaches Testing-Tool. Dieses punktuelle Vorgehen wirkt für Studierende und Mitarbeitende im ersten Moment «sexy». wird das neue Angebot jedoch als Basis für die zukünftigen Lernelemente angesehen. Ist

keine klare Strategie vorgegeben, so verschwinden gut gemeinte E-Learning-Projekte in der Versenkung oder entwickeln sich zu langwieri-gen, mühsamen Konzepten, die mehr Frust als Lust bereiten. Dass dann ein Tablet mit einem Schneidbrett verwechselt wird, wäre denkbar. Entscheidet sich iedoch ein Unternehmen, die Lernstrategie E-Learning konsequent umzusetzen, so ergeben sich viele Vorteile im Arbeits-und Schulalltag Eine hohe Rhythmisierung und der abwechslungsreiche Unterricht unter Einbezug verschiedener Medien und methodischer Formen fördert den Wissenstransfer und unterstützt die diversen Lerntypen. Dezentrale Lernaktivitäten bedeuten, der Raum ist sekundär, das positive Lernumfeld wird beeinflussund wählbar. Die Lernaktivitäten der einzelnen Lernenden können intensiv begleitet und beobachtet werden. Ungenügende Leistungen werden frühzeitig erkannt und passende unter-stützende Massnahmen werden eingeleitet. Die E-Learning-Nutzer können ohne Druck ihre Leistungen mit den Leistungen der Peer Group vergleichen. Die Adaptionen der Lerninhalte werden unmittelbar und schnell umgesetzt, so dass man nicht auf eine kostspielige Neuauflage eines Skriptes warten muss



Leiter Marketing Schweizerische Hotelfachschule Luzern www.shl.ch

AGENDA

13. MÄRZ

«SCAE Barista Level 1», vom Berufsverband Restauration, Turm Handels AG, in St. Gallen www.hotelgastrounion.ch

21. MÄRZ

«Fachtagung Diätetik», vom Schweizer Kochverband, im Inselspital, in Bern www.hotelgastrounion.ch

27. MÄRZ

«Microsoft Office 2010 Kompakt», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, www.hotelgastrounion.ch

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

4. APRIL

«Informationsveranstaltung Nach-diplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse im Hotel Grischa, in Davos www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

14. MAI

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanage ment», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, in Luzern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.



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.

Gefährdung:

- Absturzgefahr für Personen und Material
- · Verletzungen von Körperteilen durch Eingeklemmtwerden

Mögliche Sicherung:

- · Es sind nur Waren-/Personenaufzüge zu installieren, die der Norm SN EN 81-1/-2 entsprechen und durch den Lifthersteller geliefert und montiert wurden.
- · Für Hebebühnen, deren Hubhöhe mehr als 2 m beträgt oder die durch eine Decke führen, gelten die Vorschriften für Personen- und Lastenaufzüge (SN EN 81-1/-2).

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

WAS BEI REFERENZEN ALLES WICHTIG IST

Wie im letzten Profil erwähnt, dürfen nur Personen über Sie Auskunft geben, die Sie bei einer Bewerbung angegeben haben. Weil diese Auskunftspersonen wichtig sind, sollten Sie sich gut überlegen, wen Sie angeben.

tellenbewerberinnen und Stellenbewerber sollten zwei bis vier Referenzpersonen angeben, die stellenrelevante Auskünfte geben können. Dabei muss das Referenzblatt alle Angaben enthalten, damit potenzielle Arbeitgebende einfach und schnell mit den Referenzpersonen in Kontakt treten können.

Da die Referenzen wie schon erwähnt für viele potenzielle Chefs die wichtigste Grundlage für eine Entscheidung sind, müssen Sie sich gut überlegen, wen Sie als Referenz angeben Ihre Referenzpersonen sollten vorteilhaft und adäquat Auskunft über Sie geben. Überlegen Sie sich, wer dafür in Frage kommt:

Ehemalige Vorgesetzte: Personalverantwort-

- liche, Geschäftsführer, Abteilungsleiter
- Gegebenenfalls alternative Personen, die glaubwürdig und aussagekräftig bewei bungsrelevante Auskünfte geben können (aus Vereinen, Mandatsverhältnissen, Kunden). Dies jedoch nur, wenn Sie keine ehemaligen Vorgesetzten nennen können oder allenfalls als Ergänzung.
- Personen, die Sie kennen und Ihre Arbeitsweise sowie Ihr Verhalten beschreiben können.
- Personen, die über relevante Aufgabenge biete berichten können.

Bevor Sie jemanden als Referenz angeben, müs sen Sie bei der Person nachfragen, ob sie bereit ist, eine Referenzauskunft über Sie zu geben Fragen Sie auch, was die Person über Sie aussagen wird. Falls Sie mit der Auskunft nicht zufrieden sind, können Sie darüber diskutieren oder andere Referenzpersonen suchen, die vorteilhaft über Sie sprechen. Allerdings ist eine Auskunftsperson auch der Wahrheit verpflichtet. Sie darf nichts sagen, was nicht stimmt, ob es nun zu Ihren Gunsten ist oder aber gegen Sie gerichtet ist. Zudem darf der Aus-kunftgebende nur Fragen zu Ihrer Arbeit beantworten. Privates ist nicht erlaubt. Das fällt unter den Datenschutz. Mehr zu dem, was man sagen darf und was nicht, im nächsten Profil. Die Referenzpersonen müssen Sie in den Bewerbungsunterlagen anführen. Erstellen Sie dazu ein Referenzblatt mit folgendem Inhalt:

- Kopfzeile ist identisch mit dem Lebenslauf. Überschrift und Text haben dieselbe Formatierung wie der Lebenslauf.
- Die Referenzen sind aufgelistet mit den Angaben: Name, Firma, Ort, Funktion (evtl. Bezug), Telefonnummer, E-Mail-Adresse.

Prüfen Sie, ob die Daten richtig sind und auch, ob sie noch aktuell sind (Namen und Telefonnummern kontrollieren). Denn auch hier gilt, wie bei allen Bewerbungsunterlagen, Fehler zu vermeiden. Einerseits werden Unter lagen mit mehr als drei, vier Fehlern gar nicht mehr berücksichtigt. Und andererseits hat ein zukünftiger Chef weder Zeit noch Lust, die richtigen Adressen der Referenzpersonen her-

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich www.newplacement.ch BUCHTIPP

EINE FÜHRUNGSMETHODE. DIE ZU IHNEN PASST!

Sie lieben Ihren Job. Sie sind erfolgreich. Und plötzlich finden Sie sich in der alarmierenden und beängstigenden Situation vieder, dass Sie Menschen führen müssen. Aber niemand hat Ihnen beigebracht, wie Sie mit so lästigem Kleinkram wie Emo-tionen, Konflikten oder Persönlichkeiten umgehen sollen? Kein Grund zur Panik. Devora Zack kann Ihnen aus der Patsche helfen. Nach ihrem Erfolgstitel »Networking für Networking-Hasser» präsentiert Zack hier destilliertes Führungswissen aus Dutzenden von Managementbüchern und zeigt, wie man den Führungsstil auf die eigene Persönlichkeit abstimmt. Der Leser lernt zweierlei: sein Team effektiv zu führen und Spass dabei zu haben. Zack führt Sie durch eine Vielzahl von Situationen und zeigt Ihnen, wie Sie auf der Grundlage Ihres gewachsenen Verständnisses für sich selbst und andere vom strauchelnden Blinden zum zuversichtlichen Sehenden werden. Ihre Übungen und lebensrettenden Tipps machen dieses Buch zu einer neuen Bibel für alle Führungskräfte, die sich erneut mit ihrem Job anfreunden wollen.



«Führung für

Gabal Verlag von Devora Zack

978-3-86936-516-9 CHF 35.50

DIREKTION



Das Ferienart Resort & Spa in Saas Fee ist eines der innovativsten und nachhaltigsten Fünf-Sterne-Wellness- und -Ferienhotels der Schweiz. Es hat 71 Zimmer, und die vielseitige Gastronomie ist eine Kernkompetenz, Das Konferenz- und Bankettangebot bis zu 420 Personen rundet dieses anspruchs-

Zur Führung dieses international bekannten Unternehmens suchen wir die erfahrene, motivierte und begeisterungsfähige Persönlichkeit als

Direktor

Sie übernehmen die Führungs- und Ergebnisverantwortung für die Gesamtunternehmung. Ihre Hauptaufgaben sind Budgeterstellung mit Kennzahlen und Kontrolle, Umsetzung der vereinbarten Strategie und der Zielsetzungen, Personalführung, Vermarktung, Betreuung der Gäste, Zusammenarbeit mit der Tourismusregion und die Weiterentwicklung des Ferienart Resort & Spa. Sie rapportieren direkt dem Verwaltungsrat der Ferienart Walliserhof AG. Ihnen zur Seite stehen ein erfahrenes Führungsteam und je nach Saison bis zu 80 Mitarbeitende.

Sie verfügen über eine solide Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie (US oder NDS HF hotellerie suisse) oder über eine vergleichbare Ausbildung sowie einen Leistungsnachweis als erfolgreiche Führungskraft.

Sie haben die Fähigkeit, sich in verschiedenen Themen rasch zurechtzufinden, besitzen Fachwissen und Fachautorität, haben Sozialkompetenz, Empathie und Durchsetzungsvermögen. Sie können die Mitarbeitenden begeistern und haben das Flair, dem Gast Freude zu bereiten. Nebst Deutsch als Hauptsprache werden gute Kenntnisse in Französisch und Englisch erwartet. (Das Inserat richtet sich auch an Paare.)

Machen Sie sich ein Bild → www.ferienart.ch

Sind Sie begeistert und motiviert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen

georg.anthamatten@valesia.ch (Georg Anthamatten / VRP – Ferienart Walliserhof AG)

KADER



Das in der Altstadt von Chur gelegene traditionelle und beliebte «La Ristorante Meridiana» mit der schönen Sommerterrasse hoch über den Dächern möchte ab Sommer 2014 'mit einer neuen Restaurant-Idee überraschen. Einerseits mit Gastfreundlichkeit, frischen Küche, den weit herum bekannten Holzofenpizzen. Anderseits mit der Integration von sozial benachteiligten Menschen. Nehmen Sie die Chance wahr, mit Eintritt nach Vereinbarung, mit uns zusammen als jüngere/r

Gastgeber/in, Geschäftsführer/in

die Idee «Bon Lieu» umzusetzen.

Sie haben eine von Herzen kommende Freundlichkeit und Leidenschaft, es macht Ihnen Spass, Gäste zu verwöhnen, aktive/r Gastgeber/in zu sein.

Berufs- und Führungserfahrung in gleicher oder ähnlicher Funktion, Hotelfachschule von Vorteil, ehr gute analytische und betriebswirtschaftliche Fähigkeite

In der Führung von Menschen besitzen Sie ein Flair, haben eine hohe Sozialkompetenz, legen Wert auf gegenseitige Wertschätzung und Vertrauen.

Sie haben Erfahrung in der Ausbildung von Menschen, Integration von sozial benachteiligten Menschen liegen Ihnen am Herzen.

Ihre Aufgabe

Als Gastgeber/in, Geschäftsführer/in führen Sie das neue «Meridiana» fachlich, betriebs-wirtschaftlich, organisatorisch und personell zusammen mit 10 Mitarbeitenden in die Zukunft, unterstützt von einem Projektleiter.

Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der Zielsetzungen, Budgetvorgaben und zusammen mit dem Küchenchef für eine saisonale, kreative und immer wieder überraschende Angebotsplanung

Interessiert?

Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen und erwarten gerne Ihre Bewerbung an das Restaurant «La Meridiana», zHd. Bruno Tscholl, Kupfergasse 11, 7000 Chur.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne der Projektleiter, Peter Meier, zur Verfügung, Natel 079 668 26 70, pe.be@bluewin.ch.

«Bon Lieu» - eine Initiative von Caritas und SV-Stiftung

Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch

Wiedereröffnung eines international bestbekannten Hotelunternehmens

Was gibt es Schöneres als einen ausgezeichneten Hotelbetrieb, der hereits 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, groszütgigem Spa mit Wellbeering-Oase, Beauty-Center und wunderschönen Bädern. Dies in einer einzigartigen Deutschschweizer Feriendestination mit atemberaubender Landschaft.

In einer einzigangen Deutschschweizer Fereineisenlanden im alementauteiner Laudschau.

Das kullmarische 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. Optimale Ausgangslage für sprachlich gewandte Gastgeberpersönlichkeiten mit dem Blick für das Detail. Das wirchtigstes Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten und persönlich zu prägen!

Restaurantleiter 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 höheren Range von GaultMillau-Punkten zu gelangen; wobei Ihnen ca. 8–10 Mitarbeitende unterstellt sind. Für beide Po-sitionen gilt: Wit Ihrer herzlichen, authentischen Art kreieren Sie einzigartigé 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 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 Föffnung mitorganisteren? 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

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 Wellbereing-Gase, Beauty-Center und wunderschönen Bädern. Dies in einer einzigartigen Deutschschweizer Feriendestination mit atemberaubender Landschaft.

Dies in einer einzigarigen Deutscheiner Fereineisstnation im atemberauserheit zanüschaft.

Das kullmarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativkliche über klasisisch-traditionaller 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 zukünfüge erPodukts 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: 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. Französisch-und/oder Italienisch-Kenntnisse sind weitere optimale Voraussetzungen.

und/oder fraitenisch-kenntnisse sind weitere optimale Vorausserzungen.

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/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

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

die bewegende gastronomie

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die geschützte Arbeitsplatze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Im Gastro-nomiebereich suchen wir für die Anlässe im Kultur-und Kongresszentrum KKThun per sofort ein/e

Ad interim Leiter/in F&B KKThun (100%) (Restaurationsleiter/in)

Aufgaben: Zusammen mit dem Bereichsleiter Gastronomie des TRANSfair und dem Geschäftsführer der KKThun AG bauen Sie den Gastronomiebereich des KKThun auf und tragen mit Ihrem Können zum Erfolg bei. Als Gastgeber sind Sie die Ansprechperson für die gastronomischen Wünsche der KKThun-

Anforderungen: Als belastbare, teamfähige und führungserfahrene Persönlichkeit verfügen Sie über eine abgeschlossene höhere Gastronomiefachaus-bildung. Sie zeichnen sich zudem mit Ihrer Berufs-erfahrung aus, die Sie im Servicebereich sowie bei der Organisation von Events gesammelt haben. Gute EDV-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Angebot: Eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team und fortschritt-liche Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre komplette Bewerbung per Post an: Stiftung TRANSfair, Bierigutstrasse 1A, Postfach 111, 3608 Thun. Weitere Auskünfte: Herr Martin Dummermuth Eggermann, Bereichsleiter Gastronomie, 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.

Bergbahnen Destination Gstaad AG

Pächter-Ehepaar/Einzelpächter Jobcode hoteljob.ch: J76863

Michel Baehler Promenade 41, 3780 Gstaad 033 748 87 31, michel.baehler@gstaad.ch

Rasten inmitten der Bündner Berge

Bei uns werden Sie bedient! 365 Tage von 6 - 22 Uhr.

viamala

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (Chef de Partie) (w/m) Servicefachangestellte

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.viamala-raststaette.ch Wir freuen uns sehr über Ihre vollständigen Bewerbungs-unterlagen mit Motivationsschreiben. Bitte senden Sie Ihr Dossier mit einem Bild mit Ihrem besten Lächeln an:

Viamala Raststätte Thusis AG Martin Rohner, 7430 Thusis info@viamala-raststaette.ch

weitere Stellen auf www.viamala-raststaette.ch





protel

Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten nachhaltig unterstützen?

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotelleriesuisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Projektleitungsteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Projektleiterin/Projektleiter

Sie haben Ihre Hotelfach-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, kennen den Bereich FrontOffice aus vertiefter Erfahrung und sind auf der Suche nach einer langfristigen Herausforderung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit, und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre Begeisterung

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus. Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung an:

jobs@rebag.ch rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Walter Badertscher (044 711 74 10 oder 079 404 19 81)

www.rebag.ch

Switzerland Tourism.



Switzerland Tourism (www.MySwitzerland.com) is the marketing organization for the national and international promotion of Switzerland as a vacation, travel and convention destination. Each day, the 242 employees at our Zurich headquarters and in 26 countries around the world use innovative and unconventional means to market Switzerland as an attractive destination. For our office in Mumbai we are looking for an experienced, outgoing and motivated professional as

Market Manager India (m/f)

Are you our new Marketing Expert in India?

In this role you will be responsible for the development of one of our Strategic Growth Markets. Reporting to the Head of Markets, you will take on overall responsibility for the management of operations on the India market, with a focus on the core markets Mumbai and Delhi and in an increasing way of the booming second-tier cities. This includes the implementation, coordination and execution of ST's strategic goals and marketing strategy as well as the preparation and implementation of the annual business plan India (including budgetary responsibility) in consultation with superiors and partners. You will manage the development and maintenance of the contact network and distribution channels. Furthermore, you will be responsible for the collection of market intelligence, consulting of partners and the reporting of ongoing activities and results. You will lead a team of five employees in our two offices

in Mumbai and Delhi to achieve outstanding performances. Your outgoing personality, your self-assured and autonomous working style as well as your passion for Switzerland will help you to promote Switzerland as an ideal platform for leisure and business. This challenging, exponent and varied position demands a high degree of enthusiasm for Switzerland as a holiday destination as well as established knowlegde of the tourism sector in Switzerland. You are a decisive, integrative and winning personality with a great sense of responsibility. We expect a solid background in marketing with several years of business experience in a leading marketing position, preferably in the tourism sector. Furthermore, you bring along an excellent grasp of new communication channels, an excellent service mentality and a good network in both countries. Extensive knowledge of the India and the Swiss markets as well as mentalities and your promptness for location transferability upon company's need are a prerequisite. With relevant experience in a similar role, you have proved your extensive leadership qualities, your creativeness, your sales and consultancy talent as well as your excellent social and communicative competence. Thanks to your high motivation, your excellent marketing, sales and negotiation skills and your personality, you will pass on 'your passion for Switzerland'. Your native language is German, French and/or Italian, with an excellent command of English (w/s). As a Swiss citizen with great knowledge of Switzerland, you will feel comfortable in representing Switzerland Tourism in front of large audiences. You will enjoy a varied and wide-ranging field of work in India with a qualified, motivated and business oriented team of

We thank you for applying via www.mercuriurval.ch, reference CH-MULU-004738/262. For further information please call +41 41 228 80 90. Mercuri Urval has offices in Zurich, Nyon, Basel, Bern and Lucerne as well as more than 70 branches worldwide

Board & Executive

Mercuri Urval



service, gepflegte Gastronomie, gutbürgerliche Restauration und 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 Sie Dringen eine abgeschlossene Ausbildung im kaufmannisch-Bereich oder als Hotelfachfräu mit und haben bereits Berufs-erfahrung 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

- direkte Gästebetreuung
 Telefondienst
 Reservations- und Offertenwesen
 Tagesabschlüsse
 Datenpflege in den verschiedenen Buchungssystemen und
 dem Channel Manager
 Allgemeine administrative Arbeiten und Korrespondenz
 in D/E (F/I von Vorteil)
 Literstifizing der Personaledministration
- Unterstützung der Personaladministration

Weitere Informationen unter

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

EINSTEIN ST. GALLEN

Im «Einstein St. Gallen» geht «Tout St. Gallen» ein und aus. Das elegante im «Einstein St. Gallen» gein «Yout St. Gallen» ein und aus. Das eiegante First-Class-Stadthotel liegt ruhig und doch zentral mitten im weltbekannten Klosterviertel der Altstadt von St. Gallen. Als erstes Haus am Platz bietet es 113 erlesene Zimmer und Suiten, kulinarische Abwechslung in zwei Restaurants, kultivierte Unterhaltung in englischer Clubatmosphäre in der Bar und einen topmodernen Fitnesspark. Mit dem Einstein Congress setzt es schweizweit neue Massstäbe.

Zur Verstärkung unseres Gastronomieteams unter der Ägide von Sternekoch und **Gastronomie-Coach Thuri Maag**, ehemals Patron von «Thuri's Blumenau» mit 17 Punkten Gault Millau, suchen wir per 1. April 2014 oder nach Verein-barung

GASTROPROFIS IN KÜCHE UND SERVICE

Vom aufgestellten Chef de Bar und der Bardame (auch Teilzeit) über den ambitionierten Junior Sous Chef und Patissier/Gardemanger bis hin zum Vollblut-Restaurantleiter unseres E.-Restaurants.

Sie sind jung und äusserst motiviert, am Anfang einer steilen Gastrokarriere oder vielleicht auch schon mittendrin. Sie sind passioniert und hungrig, mit unserem mehrfach ausgezeichneten Gastronomie-Coach Thuri Maag die Einstein-Gastronomie auf den nächsten Level zu bringen.

Sie setzen sich selbst sehr hohe Ziele und Sie übertreffen diese nur zu gerne. Mit viel Engagement und Leidenschaft vollbringen Sie täglich Höchstleistungen und freuen sich, Erfolge im Team zu zelebrieren.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder Servicemit-arbeiter sowie mehrjährige Berufserfahrung in einem Gault-Millau-Betrieb. Mit Ihrer Kreativität und Ihrer Leidenschaft begeistern Sie Ihre Gäste immer

Sind Sie bereit, in einem schnell wachsenden innovativen Unternehmen, zusammen mit einem dynamischen Team und unter erfolgserprobter Führung einen weiteren Karriereschritt zu unternehmen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

FINSTEIN ST GALLEN AG EINSTEIN ST. GALLEN AG Ramona Thoma Junior Human Resources Manager Berneggstrasse 2, 9000 St. Gallen Telefon 0,71 227 55 80 ramona.thoma@einstein.ch Mit Unterstützung



RESTAURANT PIZZERIA PIZ PAZ Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken Il. 033 822 25 33, E-Mail: pizpaz@tcnet.ch

Für unser italienisches Restaurant im Zentrum von Interlaken suchen wir per 1. Mai 2014 oder nach Vereinbarung eine motivierte

Servicemitarbeiterin

oder einen motivierter

Servicemitarbeiter

Zeitgemässe Arbeits- und Entlöhnungsbedingungen. Sprachkenntnisse: D/E erwünscht.

Für Fragen steht Ihnen Herr Arcangelo Corvaglia gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto! (Es werden nur vollständige Bewerbungsdossiers beantwortet)

Der kulinarische Salonrad-Dampfer im Luzern

Jungkoch /Commis de cuisine Jobcode hoteljob.ch: J76847

Schiffrestaurant Wilhelm Tell Vor Anker am Schweizerhofquai, 6006 Luzern Tel. 041 4102330 Info@schiffrestaurant.ch

Kanada - Hotel/Restaurant

sucht: Koch, Zimmermädchen

Mile 462 Alaska Hwy, Muncho Lake, B.C. info@northernrockieslodge.com www.northernrockieslodge.com



Betriebstechniker

Betriebsleitung wellnessHostel4000

- Ihre Aufgaben

 Ihre Aufgaben

 Ihre Aufgaben

 Ihre Aufgaben

 Ihre Aufgaben

 Ihre Aufgaben

 Ihre Aufgaben

Betriebsleitung Aqua Allalin

Ihre Aufgaben

Laufende Pflege und Wartung der Haustechnil
im Aqua Allalin und wellness Hosto (1909)



Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.







Schweizer Jugend-

herbergen. So muss es sein.

Sie sind unser Gastgeber!





Assistant Clubleiter Casineum (m/w) 100%

In dieser interessanten Funktion unterstützen Sie die Clubleiterin «Casineum» in der Führung, Koordination und Überwachung eines reibungsiosen Event- und Barbetriebes. Sie sind zuständig für die Besprechung, Planung und Durchführung von Veranstaltungen

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:
Grand Casino Luzern AG – Personalabteilung – Haldenstrasse 6 – Postfach – 6002 Luzern



SVIZZERA ITALIANA



Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 50 camere e 28 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il Ristorante Galleria «Arté al Lago» con I stella Michelin, sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo

Collaboratore Food & Beverage ed Eventi

- Compiti

 Collaborare in tutti i lavori del dipartimento degli eventi dalle offerte alla fatturazione

 Coordinare il buon funzionamento delle apparecchiature tecniche delle sale di conferenza

 Offrire supporto tecnico nello svolgimento delle
- manifestazioni

 Collaborare con gli Chef di Cucina e i Maître d'Hôtel

- Collaborare con gli Chef di Cucina e i Maître d'Hôtel all'elaborazione dell'offerta F&B
 Controllare gli standard di qualità
 Supervisionare e elaborare gli inventari F&B
 Coordinare i data-base nei sistemi «Micros»
 Coordinare i data-base nei sistemi «Micros»
 Coordinare i lavoro con i reparti coinvolti
 Trasmettere le informazioni a tutti i dipartimenti coinvolti
 Organizzare il controllo mensile dei Food Cost

- Titolare di un diploma di formazione alberghiera

- Titolare di un diploma di formazione alberghiera
 Esperienza rilevante nell'organizzazione di eventi e
 nelle attività di Food & Beverage
 Dinamicità, flessibilità, motivazione e spirito d'iniziativa
 Senso dell'organizzazione, pianificazione e leadership
 Ottime conoscenze d'italiano, tedesco, francese e inglese
 sia a livello scritto che parlato, eccellenti capacità redazionali
 Costituisce un titolo di favore la conoscenza del programma
 riservazioni alberghiere Fidelio Suite 8

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazio-ne personale completa di lettera di presentazione, cv, foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane Grand Hotel Villa Castagnola Viale Castagnola 31 CH-6906 Lugano jobs@villacastagnola.com

www.swisshotels.com



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





Via Montarina 1 CH-6900 Lugano Tel. 0041(0)91 966 72 72 Fax 0041(0)91 966 00 17

www.montarina.ch info@montarina.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab Februar/März 2014 folgende Stelle an

> FRONT OFFICE Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Hotel&Hostel Montarina Via Montarina 1 CH-6900 Lugano info@montarina.ch

ROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, ronomie und Tourismu

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HEDALISGERED

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bernwww.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

Barbara König / Philipp Bitzer

REDAKTION Barbara König, Telefon 031 370 42 39 Mario Gsell, Telefon 041 418 24 57





Manege frei für Zirkus Rekalino!

Die Schweizer Reisekasse ist eine Non-Profit-Organisation mit Sitz in Bern, welche durch Herausgabe von Reka-Geld (Reka-Checks und Reka-Card) und die Vermitt-lung und Vermietung von Ferienwohnungen in der Schweiz und im Mittelmeer-raum erfolgreich tätig ist.

Das Reka-Feriendorf Wildhaus (SG) verwandelt sich jeweils von Ende März bis Ende Oktober in eine Zirkuswelt. Für diese Zeit suchen wir eine aufgestellte, flexible und innovative Person als

Zirkus-Animator/-Animatorin, ca. 50-100%

Der Zirkus Rekalino ist ganz speziell auf das Reka-Feriendorf zugeschnitten und auf die Feriengäste ausgerichtet. Zusammen mit den Rekalino-Betreuerinnen sind Sie verantwortlich für das Zirkus-Animationsprogramm und die Kinderbetreuung (ab 2 Jahren). Sie studieren mit den Kindern einfache, stufengerechte Zirkusnummern ein, welche dann in einer Zirkusvorstellung den Eltern und Geschwistern vorgeführt werden. Bei Interesse basteln Sie mit den Kindern die verschiedensten Sachen, begleiten sie auf Ausflügen und lassen den Aufenthalt unserer Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Als Zirkus-Fan treten Sie ab und zu auf Wunsch selber auf und unterhalten die Gäste mit einer kurzen Show. Falls Sie ein hohes Arbeitspensum anstreben, wirken Sie zusätzlich mit bei den wöchentlichen Info-Veranstaltungen und den Grill-Abenden sowie am Kinder- und Jugendstamm. Kinder- und Jugendstamm.

Wir erwarten von Ihnen eine Aus- oder Weiterbildung als Zirkusanimator/-Animatorin oder Zirkuspädagoge/-pädagogin bzw. einschlägige Berufserfahrung sowie grosses Talent im Umgang mit Kindern und Jugendlichen. Ihre Sprache ist Schweizerdeutsch/Deutsch, allfällige Fremdsprachen sind wünschenswert und von Vorteil. Weiter setzen wir für diese Tätigkeit Belastbarkeit, Eigeninitiative, Vielseitigkeit und Dienstleistungsbereitschaft voraus.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen:

Herr Peter Siegenthaler, Gastgeber/Betriebsleiter, Tel. 071 999 24 92, oder peter.siegenthaler@reka.ch

Interesse? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: peter.siegenthaler@reka.ch

SVI77FRA ITALIANA



CASTELLO DEL SOLE

ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 18 GaultMillau Punkten sowie 1 Michelin Stefn bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2014. SAISONDAUER VOM 4. APRIL BIS 20. OKTOBER!

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

RECEPTION

2. CHEF DE RÉCEPTION D.E.F.I

HOUSEKEEPING

2. ETAGENGOUVERNANTE

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau F. Rechsteiner, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.

> (GAULT-MILLAU) «GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
>
> CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18 www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



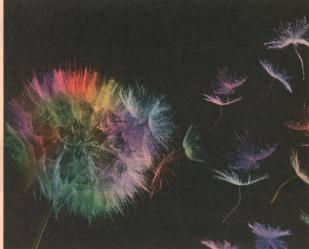


GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



ISTOCK

IMMOBILIEN

UMGANG MIT ALLERGENEN

In der Schweiz sind rund 300.000 Personen von einer Nahrungsmittelallergie betroffen

Unter einer Lebensmittelallergie wird eine massiv überhöhte Reaktionsbereitschaft des Abwehrsystems verstanden. Bei betroffenen Menschen können schon kleinste Mengen von allergieauslösenden Lebensmitteln ausreichen, um unter Umständen schwere Reaktionen wie Erbrechen, Durchfall, Atemprobleme und Hautausschläge hervorzurufen. Im Extremfall kann es zu lebensbedrohlichen Kreislaufproblemen (Schockzuständen) oder sogar Todesfällen kommen. Allergische Symptome treten typischerweise wenige Minuten bis ca. eine halbe Stunde nach Verzehr des Lebensmittels auf. Das einzige Mittel, eine allergische Reaktion zu verhindern, ist das strikte Vermeiden von allergieauslösenden Lebensmitteln. Allergiker müssen daher ganz genau wissen, was sie essen. Sie sind auf eine absolut zuverlässige Deklaration der Zutaten von Lebensmitteln angewiesen. Auch Nahrungsmittelintoleranzen wie die Zöliakie (Glutenun-

verträglichkeit) oder die Laktoseintoleranz (Milchzuckerunverträglichkeit) können Beschwerden auslösen. Diese sind im Gegensatz zu den Allergien nicht lebensbedrohlich, aber für die Betroffenen sehr unangenehm.

Grundsätze und Tipps für die Praxis

Die Konsumenten müssen ihre Anliegen vorbringen, damit der Betrieb auf ihre Bedürfnisse eingehen kann. Auskünfte seiten Fersonal müssen in jedem Fall richtig sein. Ein «wir wissen es nicht» ist lediglich akzeptabel, wenn trotz zweckmässiger Bemühungen zur Klärung der Situation keine verlässliche Austunft möglich ist. Kaufen Sie nur Produkte mit bekannter Zusammensetzung ein. Das bedeutet, auch die Lieferanten in die Pflicht zu nehmen, über allfällige Änderungen an der Rezepturtansparent zu informieren. Bei der Produktion sind ausserdem klare Rezepturen zu befolgen, um so das unbeabsichtigte Vermischen von Zutaten zu vermeiden. Gleichzeitig ist es wichtig, Referenz-

produkte am Lager zu haben oder entsprechende Produktinformationen aufzubewahren. Falls mit Convenienceprodukten gearbeitet wird, muss die Zusammensetzung bekannt sein und regelmässig überprüft werden.

Innerhalb des Betriebs müssen Verantwortliche für Anfragen von Personen mit Allergien bestimmt sein. Falls Betroffene ihre Bedürfnisse rechtzeitig anmelden, sollte ihnen die Möglichkeit gegeben werden, eigene konkrete Vorschläge für alternative Speisen einzubringen.



Karin Stalder Stv. Leiterin Fachdienstleistungen aha! Allergiezentrum Schweiz



Heimeliger Gasthof nus dem Jahre 1621 zu verkaufen.

Nähere Auskünfte unter 041 830 20 20 oder 079 215 64 32. Verlangen Sie Herrn Wehnert. Zu verkaufei

5-Sterne-Hotel in der Schweiz

Anfragen unter Chiffre 31070-10914 htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

31070-1

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Berieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u.a.m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

BOMMER + PARTNER TREUHANDGESELLSCHAFT

TREUHANDGESELLSCH Bern

P OT INSHEW CHESCHAPT

Hotel zum Verkauf

Ein Juwel - das Berner Oberländer Hotel mit einmaligem Bergpanorama

Das vor 14 Jahren neu gebaute 4-Sterne-Haus mit rund 40 komfortablen Zimmern bietet seinen Gästen behagliche und bequeme Aufenthalte: grosszügiger Wellnessbereich mit Innen- und Aussenbad, verschiedene Restaurants, umfassender Aussenbereich mit Kinderspielplatz, Parkplätze und Einstellhalle sowie neuzeitliche Infrastruktur.

Zahlreiche Stammgäste und stets neue begeisterte Kunden besuchen das Hotel für Wintersport, geniessen das Frühlingserwachen und schätzen im Sommer und Herbst die ausgiebigen Wander- und Ausflugsmöglichkeiten der attraktiven Tourismusregion.

Andrea Hügli: a.huegli@bommer-partner.ch

31032-106

Liegenschaften finden – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue