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

**Band:** - (2014)

**Heft:** 23

**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: 22.11.2025** 

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

40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

Nr. 23 · 5. Juni 2014

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

**GESAMT AUFLAGE** 

AUS- UND WEITERBILDUNG ...... DIREKTION/KADERSTELLEN ...... DEUTSCHE SCHWEIZ ...... SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ...... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE ..... IMMOBILIEN



# KOMMUNIKATION IST WIF KOCHEN

Der Tourismusprofi muss viele Werkzeuge beherrschen, dies in einer Welt, in der sich fortlaufend neue Kommunikationskanäle herausbilden und bereits bestehende von Tag zu Tag ausgefeilter werden. In einer Welt, in der das Kommunizieren immer komplexere Züge annimmt, braucht er indes im Handling kommunikativer Tools mehr Geschick denn je. Wer sich nicht wei-terentwickelt, läuft Gefahr, auf der Tourismuskarte übersehen zu werden.

«Man kann sich nicht nicht verhalten.» Geht es nach dem Kommunikationswissenschaftler Paul Watzlawick, findet Kommunikation in jedem Moment statt. Die Kunst in unserem Metier liegt nun darin, den idealen Kommuni-kationsmix zu finden, der beim branchenspezifisch breit gefächerten Publikum möglichst viel Gehör findet. Der enormen Entwicklung moderner Kommunikationstechnologien ist dabei in besonderem Masse Rechnung zu tragen, dies auch, weil wir in einer Branche tätig sind, in welcher die finanziellen Mittel für klassische Werbung stark eingeschränkt sind. Aber das World Wide Web bietet ebenso etliche Möglichkeiten, Emotionen auf eine neue Art und Weise zu transportieren. Etwa sagen Bilder mehr als tausend Worte - erst recht bewegte.

Zeitgemässe Tourismus-Kommunikation ist aber nicht nur Monolog, sondern auch Dialog. Im Rahmen der Präsenz in sozialen Netzwerken können auf der Homepage den Besuchern interaktive Tools zur Verfügung stehen, um sich von Experten in Echtzeit Fragen zum Beispiel über die Region beantworten zu lassen.

#### Vorteile mit zwei «Aber»

Digitale Instrumente haben sich bei Waadtland Tourismus als kostengünstige und effiziente Variante der Kommunikation herauskristalli-siert. Mit zwei wichtigen Vorbehalten: Effizient ist diese Art des Kommunizierens nur, wenn deren richtige Handhabe gefördert wird. Gemäss der vom Bundesamt für Statistik im Jahr 2013 veröffentlichten Studie «Lebenslanges Lernen in der Schweiz» gehört Kommunikation in der künftigen Schweizer Bildungslandschaft nebst den Bereichen Gesundheit und Informa-tik zu den Themen von grösster Wichtigkeit. Ein Beispiel unter vielen bei Waadtland Tourismus: Im vergangenen Jahr haben wir eine neue Multimedia-Designer-Lehrstelle kreiert. Die Kommunikation wird in unserem Business auch künftig das A und O darstellen. Daraus folgt Vorbehalt zwei: Wichtig ist, sich intensiv mit den Werkzeugen der modernen Kommuni-kation auseinanderzusetzen. Wichtig ist hingegen ebenso, nicht einer kopflosen digitalen Euphorie zu verfallen. Es ist wie beim Kochen: Die richtige Komposition der Zutaten macht es aus.



Andreas Banholzer Direktor Waadtland Tourismus www.genferseegebiet.ch

ZITAT DER WOCHE

«Willst du etwas wissen, so frage einen Erfahrenen und keinen Gelehrten»

Chinesische Weisheit

#### 12. JUNI

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1». von hotelleriesuisse, im Landgasthof Sternen, in Muri bei Bern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

«Infoveranstaltung Nachdiplom-studium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse im Hotel Bern, in Bern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

# 24. JUNI

Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WäBi Bildungszentrum, in Wädenswil www.hotelgastrounion.ch

AGENDA

#### 11.-13. AUGUST

«Praktischer Vorbereitungskurs Bereichsleiter/-in Restauration EFA» vom Berufsverband Restauration, im Hotel Balsthal, in Balsthal www.hotelgastrounion.ch

#### 18 AUGUST

«Hotelbewertung richtig nutzen, BASIC», von hotelleriesuisse, im Hotel Glockenhof, in Zürich www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

#### 18. AUGUST

«Hotelbewertung richtig nutzen, ADVANCED», von hotelleriesuisse im Hotel Glockenhof, in Zürich www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie



#### ..... ARBEITSSICHERHEIT .....

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle vermieden werden können

Ergonomie/Wohlbefinden Gefährdung: Ermüdung, Verspannungen, Haltungsschäden

#### Mögliche Sicherung:

- Arbeitsplätze an Maschinen und Tischen in der Höhe so einrichten, dass in aufrechter, natürlicher Körperhaltung gearbeitet werden kann.
- In der Höhe verstellbare Arbeitstische beschaffen. Tische auf Rollen (arretierbar) erleichtern das Reinigen. Durch eine ausreichende Anzahl Fassadenfenster mit Sicht ins Freie wird das Wohlbefinden der Mitarbeitenden positiv beeinflusst.

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

# DER SCHWIERIGE UMGANG MIT DER GENERATION Y

Seit Jahrtausenden gelten die Jungen als mühsam, frech und verwöhnt. Tatsache ist, dass die jüngeren meist anders sind als die älteren Semester und dass man den Umgang mit ihnen lernen muss.

as Gastgewerbe ist ein junge Branche. Die Hälfte der Mitarbeitenden ist laut dem Bundesamt für Statistik unter 40 Jahren alt. Das bedeutet wiederum, dass die meisten von ihnen der so genannten Generation Y angehören. Zu ihnen zählt man die 20-35-Jährigen. Generation Y heisst sie, weil Y im Englischen gleich tönt wie «why», was warum heisst. Und das beschreibt diese Generation schon recht gut. Sie sind eben kritisch und hinterfragen alles – auch den Chef und seine Anweisungen. Zudem ist ihnen Glück wichtiger als Geld. Es genügt also nicht, sie nur mit Geld zu locken. Der Job muss ihnen Freude machen. Für Vorgesetzte sind sie keine einfache Altersgruppe, viele finden, sie seien frech und verwöhnt. Mit der Leistungsbereitschaft und dem Wunsch, Verantwortung zu übernehmen, sei es bei den Youngster nicht so weit her, heisst es twa. Zudem zeigt eine Studie der Beratungsgesellschaft Accenture, dass fast die Hälfte der Vertreterinnen und Vertreter der Generation Y schon nach kurzer Zeit mit ihrer Stelle unzufrieden sind. Kein Wunder also, dass vielen Vorgesetzten und HR-Verantwortlichen vor dieser Altersgruppe graut. Wie also soll man mit ihnen ungehen?

Einige Vorgesetzte, vor allem Küchenchefs haben es längst gemerkt. Man muss sie motivieren. Sind sie von etwas überzeugt, dann setzen sie sich voll und ganz dafür ein. Das spiegelt sich in der Begeisterung der Jungen für Kochwettbewerbe oder die Junioren-Kochnationalmannschaft wider. Ein zweiter Punkt ist, dass sie gerne flache Hierarchien haben und in Entscheidungen miteingebunden werden wollen. Macht man dies, dann profitiert ein Chef klar davon. Denn die Generation ist smart und gut ausgebildet. Wenn alle mitdenken, erreicht man immer mehr, als wenn der Chef allein im stillen Kämmerlein vor sich hin brütet.

Die Generation Y will eine ausgewogene Work-Life-Balance und sie will arbeiten, um zu leben, und nicht leben, um zu arbeiten. Das ist fürs Gastgewerbe sicher nicht gerade die ideale Voraussetzung. Doch auch hier gilt, wenn der Vorgesetzte den Arbeitsplan früh erstellt und beim Erstellen auf die Wünsche der Mitarbeitenden eingeht, ist schon viel gewonnen. Das schätzen übrigens nicht nur die Mitarbeitenden der Generation Y, sondern alle. Berücksichtigen sollte man auch, dass die Jungen vor allem am Wochenende in den Ausgang wollen und nicht immer nur arbeiten. Also sollte man ihnen ab und zu am Wochenende frei geben. Doch selbst wenn der junge Mitarbeitende zufrieden ist mit dem Job, wechselt er ihn trotzdem. Laut einer Studie wechseln 60 Prozent der Generation Y den Job innerhalb von vier Jahren. Daran muss man sich gewöhnen, aber das ist eigentlich in unserer Branche nichts Neues.

Für alle, die glauben, wir seien mit der heutigen Jugend bestraft, hier ein Zitat von Sokrates, der über 400 Jahre vor Christus gelebt hat: «Die Jugend liebt heutzutage den Luxus. Sie hat schlechte Manieren, verachtet die Autorität, hat keinen Respekt vor den älteren Leuten und schwatzt, wo sie arbeiten sollte.» Mario Gsell

BUCHTIPP .....

# WAS, WENN UNS DIE MASCHINEN ERSETZEN?

Die Personalkosten sind gerade im Gastgewerbe ein wichtiger Faktor. Deshalb könnte auch ein Gastronom oder ein Hotelier auf die Idee kommen, seine Mitarbeiter durch Maschinen zu ersetzen. Zum Beispiel könnte der Gast doch seine Bestellung selber auf einem Tablet am Tisch aufgeben. Selbstbedienungsrestaurants gibt es ja schon lange. Das Buch zeigt verschiedene Beispiele, wann der Mensch ersetzt wird. Ein Kapitel widmet sich der unterschiedlichen Brotherstellung in einer kleinen Dorfbäckerei oder einer Grossanlage. Zudem gehen die Autoren der Frage nach, was passiert, wenn die Maschinen uns die Arbeit abnehmen oder wegnehmen. Sind wir Menschen zwangsläufig die Verlierer in der Maschinenwelt oder haben wir die Chance, neue, positive Lebensbedingungen zu gestalten? Ist dieses Buch für moderne Maschinenstürmer gedacht? Nein, das Fazit der Autoren: Die technischen Entwicklungen bieten enorme Chancen. Aber wir müssen wissen, was auf uns zulkommt und die Lebensbedingungen bewusst und engagiert gestalten.



«Arbeitsfrei»

Riemann Verlag, von Constanze Kurz und Frank Rieger

ISBN 978-3-570-50155-9 CHF 20.70

#### **AUS- UND WEITERBILDUNG**





# 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

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.

Aus- und Weiterbildung Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35

#### Immobilienanzeigen Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80

s/w CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 wienend 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, grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION
Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

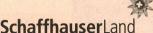
Redaktion: Hotellerie et Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE Reguläre Auflage 40.000 Ex. Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 16.01., 30.01. 13.02., 03.07., 14.08., 28.08., 27.11., 11.2.) Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise

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



Schaffhauserland Tourismus ist für den Betrieb von zwei Tourist Offices, einem Info- und Souvenirshop sowie für die Entwicklung und Vermarktung touristischer Produkte im Kanton Schaffhausen zuständig. Die kantonale Tourismusorganisation beschäftigt 25 Mitarbeiter/innen (17 Vollzeitstellen) und 60 Gästeführer/innen (als Freelancer).

Auf den 1. September 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir eine(n)

# Stv. Direktor/in (100%)

#### Ihre Hauptaufgaben

- Vertretung des Direktors und Einsitz in der Geschäftsleitung
- Strategische und konzeptionelle Mitarbeit in allen Geschäftsbereichen
- Personalverantwortung
- (Betreuung, Aus- und Weiterbildung, Rekrutierung)
- Verantwortung f
  ür das Tourist Office Schaffhausen und den Info-Shop am Rheinfall
- Projekterarbeitung und -betreuung in diversen Geschäftsbereichen
- Organisation und Betreuung von Medien- und Studienreisen
- Organisation und Durchführung von Marktauftritten
- Sicherstellen der Qualitätsstandards (Q 1)

- Touristische Ausbildung (z.B. Tourismusfachschule)
- Einige Jahre Praxis- und erste Führungserfahrung
- Sehr gute Kommunikation, diplomatisches Geschick, Empathie
- Begeisterungsfähigkeit, viel Eigeninitiative, hohe Flexibilität
- · Sprachen: D. E. F (weitere von Vorteil)
- Sehr gute MS Office Kenntnisse (Outlook, Word, Excel, PowerPoint)
- Kreativität, Organisationsfähigkeit, eigenverantwortliches Arbeiten
- Integrativer Teamplayer

#### Wir bieten Ihnen

- Mitarbeit in einem dynamischen, hochmotivierten Team
- Vielseitige, herausfordernde Tätigkeit in spannendem Umfeld
- Moderner Arbeitsplatz in Schaffhausen und zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Das Salär entspricht den Anforderungen an die Tätigkeit. Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) mit Gehaltsvorstellungen und möglichem Eintrittstermin per Post an Beat Hedinger, Direktor Schaffhauserland Tourismus, Herrenacker 15/PF, 8201 Schaffhausen. Bei Fragen zur Stelle wenden Sie sich bitte an den derzeitigen Stelleninhaber, Stefan Ulrich; Tel. +41 (0)52 632 40 23.

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Die Wettbewerbsvorteile eines legendären Hotels mit be-rühmter Gästeliste – eines der führenden Häuser am Ort und im Kanton – optimal nutzen. Neu eröffneter SPA & Wellnessbereich, hundert exklusive Superior-Zimmer und Suiten, Restaurants auf Gault Millau-Michelin-Niveau sowie hochmoderne Tagungs- & Banqueting-Infrastruktur. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Der hohe Bekanntheitsgrad, die kürzlich erfolgten namhaften Investitionen im Rahmen einer gelungenen Komplett-renovation und die Schaffung einer Wohlfühloase mit diskretem Luxus bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Standort: An allerbester Lage in einer der angesagtesten, weltbekannten und zugleich grössten Top Resort Destinationen der Deutschschweiz. Jetzt kommen Sie ins Spiel: Als charismatische Führungs- und Frontpersönlichkeit tragen Sie aktiv dazu bei, dieses best ausgelastete und hoch rentable Boutique-Hotel in eine langfristig sichere Zukunft zu führen.

#### Direktor & Gastgeber w/m

in einem Top Hotel in dem Weltgeschichte geschrieben wurde

Für diese spannende Executive Position – Sie berichten direkt an den Owner – benötigen Sie einschlägige Erfahrung als Hotelière/Hotelier; sind nah beim Gast, sehen Details, setzen sich durch, treten souverän auf und kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen namhafter Häuser à fonds. In Sachen Leitung starker Teams bzw. starker Departement Heads macht Ihnen so schnelle keiner was vor. Rhetorisch, sprachlich sind Sie fit und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Die Funktion ist langfristig angelegt und bietet Potential für zusätzliche strategische

Autgaueri
Sie sind selbstbewusst, verstehen die Boutique-/Resort- ft Convention-Hotellerie und haben bereits einige Jahre
CH-Hotelmanagement-Praxis erworben. Weltoffenheit, Servicebereitschaft und Authentizität werden hoch gewichtet! Wenn Sie das Umfeld eines Spitzenbetriebes anspricht, wo sich Familien, Sportler, Business-Klientel, VIPs
und internationale High Society gleichermassen wohlfühlen, sollten wir uns unbedingt kennenlernen! Der Eintritt
wird flexibel gehandhabt bzw. nach Vereinbarung erfolgen. Für den Erstkontakt genügt uns Ihr Lebenslauf mit
Feto via Mail oder ein Anut! Foto via Mail oder ein Anruf.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



Infolge bevorstehender Pensionierung suchen die Heime Kriens. Haus Grossfeld per 1. Dezember 2014 oder nach Vereinbarung eine engagierte und flexible Persönlichkeit als

#### Küchenchef/Küchenchefin (100%)

Aus der Küche Grossfeld werden täglich 110 Heimbewohnerinnen und Heimbewohner verpflegt

Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage der Gemeinde Kriens unter:

www.kriens.ch > Wohnen + Arbeiten > Stellenmarkt



Im Auftrag der PRODINGER|GFB Tourismusmarketing GMBH suchen wir per Sommer/Herbst 2014 einen

### TOURISMUS-/MARKETING-PROFI (M/W)

für die Leitung der neuen Zweigstelle in Zürich-Oerlikon.

PRODINGER[GFB Tourismusmarketing ist ein junges, engagiertes Team mit über 50 Mitabetienden. Als führende Fullservice-Werbeagenturen in Europa betreut PRODINGER[GFB Guusimusmuskring an insgasamt 9 Standarten Kunden aus den Bereichen Tourismus, Hotellerie, Bergbahnen, Sport und Lifestyle.

#### Aufgabengebiete

Sie sind insbesondere für den Verkauf/Vertrieb der Produkte von PRODINGERIGFB verantworlich und bieten in Ihrer Funktion Produkte wie Gutscheinsysteme, individuelle Marketing- und Sales-Planung, klassische Werbung, Werbemittel, Online-Werbung, Pressenbeit, Wirtschaftskogenoritionen, Diickerkauf und E-Commerce an. In Koordination mit den anderen Standorten leiten Sie das Büro P-Commetee an. in Novamination mit und mouterle Sinuation in ellerit Set dus Schweiz und stellen die Erhävicklung, Implementierung und Vermarktung der Produkte von PKODIMGER(FFB sicher. In der Position eines Geschäftsführers obliegen Ihnen viele Verantwortungen und Erhscheidungskompetenzen und somit auch ein Teil des Geschäftsrisikos der Firma.

#### Anforderungen

Idealerweise sind Sie zwischen 30 bis 40 Jahre alt und verfügen über ein breites und fundierts Wissen im Bereich Marketing/Sales in Tourismus/Hotellerie sowie ein grosses Mass an Empathie für individuelle Unternehmensstructionen. Seit Jahren in der Schweiz engogiert, sind Sie in de Branche bekannt, und Ir Netzwerk kennt Sie als zuverlässige und belastbare Persönlichkeit.

#### Kontakt

Bei Interesse senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Herm Frank Reutlinger, Managing Partner bei Kohl & Partner Schweiz, frank.reutlinger@kohl-int.ch

VILLACH + WIEN + INNSBRUCK + SÜDTIROL + MÜNCHEN + STUTTGART + ZÜRICH + SOFIA + BUKAREST + Budapest + skopje + tirana

Kohl & Partner (Schweiz) AG - Thurgouerstrasse 72 - 8050 Zürich - Schweiz Tel. +41 44 533 50 42 - Fax +41 44 533 50 41 - E-Mail: frank.reutlinger@kohl-int.ch - www.kohl-int.ch

**CTAVOLAGO** 

Für die Übernahme, den Umbau und die Projekt- und Betriebsleitung der Chärnsmatt in Rothenburg/LU sluchen wir dich als ambillonierten

# Betriebsleiter Neueröffnung

Bist du innovativ, selbständig, f&b-erfahren, hands on, kinder-liebend, fexibel und jung?

Dann beweis dies und verblüff uns mit deiner Bewerbung per Briefpost: Tavolago AG, Projekt Chärnsmatt, Werftestrasse & Postfach, 6002 Luzerh



#### Leiter/in Betriebe (Key Account Manager) Segment Bildung

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, CH-8047 Zürich

nach Vereinbarung

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







Das traditionsreiche elegante 4-Sterne-Superjor Hotel Cresta Palace in Celerina ist ein Bergjuwel. Es befindet sich an traumhafter Lage, inmitten der wunderbaren Oberengadiner Bergkulisse. Den Gästen bietet das Hotel unter anderem mo-

anderen Aufgaben und Interessen zuwenden wird, suchen wir per 1.5.2015 oder nach Vereinbarung



#### **IHR PROFIL**

- ♦ Alter: 32 45 Jahre
- - Erfahrung im Spa- und Wellnessbereich
     Ausgeprägte Fachkompetenz in Marketing und Sales mit Revenue
  - - Management und E-Commerce ◆ F&B Affinität / Erfahrung

Kontakt: Annatina Pinösch . Verwaltungsratspräsidentin . Ahornwegli 1 CH-5242 Lupfig . E-mail: annatina.pinoesch@bluewin.ch



CRESTA PALACE . CH-7505 Celerina/St. Moritz T +41 (0)81 836 56 56 . www.crestapalace.ch





#### Technische/n Betriebsleiter/in 100%

Sattel-Hochstuckli AG, Simon Zobrist, Geschäftsführer, Postfach 36, 6417 Sattel Tel. 041 836 80 80 / simon.zobrist@sattel-hochstuckli.ch / www.sattel-hochstuckl

Wir suchen ab sofort

#### Indische Küchenhilfe

Restaurant Shalimar Höheweg 94, 3800 Interlaken 079 468 17 04

Ab 1. Juli suchen wir einen

#### Chef de Partie

Jobcode hoteljob.ch: J81835

Casinotheater Winterthur Stadthausstrasse119, 8400 Winterthur julia.zink@casinotheater.ch

## KARRIERE MIT AUSSICHT



Zwischen zwei Seen und zu Füssen des ewig weissen Jungfraumassivs gehören wir seit über hundert Jahren zu den besten Adressen der Luxushotellerie. Persönliche Gastfreundschaft und höchste Qualität der Diensteistung sind unser Kredo. Als Inbegriff für Luxus und Gastlichkeit setzen wir stets neue Massstäbe, die wir mit unseren hoch motivierten Mitarbeitern erreichen wollen.

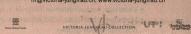
Werden Sie Teil dieser Tradition, leben Sie mit uns werden Sie Teil dieser Iradition, leben Sie mit und es permanente Streben nach Perfektion. Als Teil der VICTORIA-JUNGFRAU-COLLECTION, mit den vier führenden 5\*+Häusern an den besten Lagen der Schweiz, erwartet Sie ein anspruchsvolles und pulsierendes Umfeld.

Wir bieten Ihnen an einem innovativen sowie einzig-artigen Arbeitsort eine spannende und entwicklungs-reiche Herausforderung als:

#### Executive Chef/Küchendirektor (m/w)

Weitere Details zu dieser interessanten Stelle erfahren Sie unter: www.victoria-jungfrau-collection. ch/karriere/jobs. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Zeugnissen und Foto, elektronisch oder per Post.







#### EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.



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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen engagierten und zuverlässigen

### Teamleiter Support m/w 100%

#### Ihre Aufgaben

Administrative, fachliche und personelle Leitung der Fachgruppe Reinigung und des Gruppenleiters Seminarsupport

Verantwortlich für eine termingerechte, vorausschauende Planung und Ausführung von:

- Erstellen der Dienstpläne, organisieren der Grundreinigungen, reinigen der verschiedenen Räume und WC-Anlagen, bereitstellen der Seminar- und Konferenzräume
- Durchführen von Personen- und Materialtransporten
  Prozess-Optimierungen in Zusammenarbeit mit dem Gruppenleiter Seminarsupport
  Verantwortlich für First-Level-Support für alle (Klein-)Reparaturen/Unterhalt
  Praktische Mitarbeit wird vorausgesetzt (inkl. Schicht- und Wochenendeinsätze).

- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung im Bereich Gebäudereinigung Weiterbildung als hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in HF oder ähnlich Erfahrung im Seminarbereich von Vorteil
- Führerschin Kategorie C1/D1 und Grundkenntnisse MS Office (ECDL Basics)
   Teamfähige, kommunikative und engagierte Persönlichkeit
- Sicheres, kompetentes und kundenorientiertes Auftreten, sehr gute Umgangsformen
- Vernetztes Denken und selbstständige Arbeitsweise - Affinität für technische Anlagen (Audioanlage, Beamer, Netzwerk, Laptop)

- Motiviertes Team und moderne Infrastruktur
   Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Mark Ziegler, Leiter Seminare+Hotellerie, mark.ziegler@campus-sursee.ch, Tel. 041 926 26 26.

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

http://seminarzentrum.campus-sursee.ch

### RESTAURANT **DOKTORHAUS**

Wir suchen zur Unterstützung unseres Küchen-Teams per sofort oder

Ist Kochen Ihre Leidenschaft? Sind Sie kreativ und sensibilisiert auf Qualität? Und haben Erfahrung in der gehobenen **Gastronomie?** 

Wir sind ein gastfreundlicher Restaurationsbetrieb in der Agglomeration wir sind ein gestiedundiche researdaublisseure in der Psysonieraucht Zürich (Stadtnähe und doch etwas ländlich von distreben mit motivierten Mitarbeitern und guten Produkten Spitzenleistungen an. Wir versuchen täglich freudvolle und kompetente Dienstleistung von Mensch zu Mensch zu erbringen.

Dies mit einfachen Tellergerichten (in der Bar/Lounge) bis zum exquisi-ten Diner im A-la-carte-Restaurant sowie in den verschiedenen Bankett-räumen (ab 10 bis 250 Personen). Wir sind bestrebt, Classic und Zeitgeist täglich saisonal umzusetzen.

Möchten Sie gerne in einem jungen, aufgeschlossenen Team (Küchen-brigade 11 bis 12 Personen) arbeiten und mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen? Rufen Sie uns an. Rita Essig gibt Ihnen gerne Auskunft.

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen per Mail an Info@doktorhaus.ch oder schriftlich an unsere Adresse. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Restaurant zum Doktorhaus, Alte Winterthurerstrasse 31, 8304 Wallisellen



ersitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Un-sere über 8000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirie rendes Umfeld für Ihr Wissen und Können

Für die Abteilung Gastronomie Küchen suchen wir per 1.9.2014 oder nach Vereinbarung eine/

### Diätkoch/Diätköchin (40-60%)

#### Ihre Hauptaufgaben

- Zubereitung von schmackhaften Speisen auf allen Posten der Diätküche Leiten des Abendservices in der Diätküche
- Betreuung der Auszubildenden
- beitetunig der Auszubildenden Einsätze im Kartenbüro mit Listen-Kartendruck, tel. Auskünfte und Eingeben von Spezialmahlzeiten auf Verordnung der Ernährungsberatung
- Arbeiten mit Küchensoftware Sanalogic (Rezeptierung, Produktionslisten und taxieren) Persönliche Verantwortung für Sauberkeit, Ordnung
- und Hygiene im ganzen Küchenbereich
- Aktive Beteiligungen an Teamsitzungen Sie halten Richtlinien und Weisungen ein uns set-zen Gelerntes aus Schulungen und Instruktionen

- Ausbildung als Diätkoch/Diätköchin mit eidg. Fä-
- higkeitsausweis
- ngkensauswers Idealalter zwischen 35-40 Jahre Einige Jahre Berufserfahrung Gute Hand- und Fingerfähigkeit
- PC Kenntnisse
- Selbstständiges Arbeiten, Zuverlässigkeit und Flexi-
- Teamfähigkeit und Hilfsbereitschaft
- **Gute Umgangsformen**

#### **Unser Angebot**

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fortschrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Qualität, Selbständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Sie erhalten die Mög-lichkeit, gezielte Weiterbildung in Anspruch zu nehmen. Ein motiviertes und engagiertes Team unter-stützt Sie dabei in allen Belangen.

Wenn Sie langfristig als Diätkoch/Diätköchin ar-beiten möchten und Kochen Ihre Leidenschaft ist, sind Sie bei uns genau richtig. Wir freuen uns sehr auf Ihre Bewerbung.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte vorzugsweise per Email an:

willkommen@usz.ch, Frau Tanja Bucher

oder per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Frau Tanja Bucher, Schmelzbergstrasse 24,



UniversitätsSpital Zürich

www.usz.ch

## hp**misteli**

### Ihre neue Herausforderung?

Der Standort, eine zu den Berner Voralpen gehörende Gemeinde mit wirtschaftlicher, kultureller und histori-scher Bedeutung. In der Nähe ein Naturpark mit unzäh-ligen Kilometer an Wander- und Bikewegen, Routen für Schneetouren, Pisten und Loipen.

Das Verkaufs-/Mietobjekt, ein gepflegtes und beliebtes

#### 3\*\*\* Hotel & Restaurant

Der erfolgreiche, gut unterhaltene und mit viel Engagement geführte traditionelle Betrieb hat sich mit kreativen Angeboten, aussergewähnlichen Dienstleistungen und einem speziellen Ambiente einen guten Namen und eine sollde Auslastung geschaffen. Die Liegenschaft umfasst iß charmante Doppetzimmer, eine aus 5 stüben/bär bestehende, vielseitige Restauration mit 150 Sitzplätzen, eine gemültliche Gardenterrasse und einen modern eingerichteten Seminarraum.

Eine ideale Ausgangslage für innovative Profis, welche das vorhandene Entwicklungspotenzial nutzen und ausbauen wollen.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kontaktnahme und lassen Ihnen gerne die Verkaufs-/ Mietdokumentation zukommen.

hpmisteli, hotel- & gastrokonz watterwylweg 28, 3006 l info@hpmisteli.ch 1 www.hpmiste



Das Hotel Bahnhof bietet im Restaurant für 120 Personen einen A-la-carte-Service mit einer Standardkarte sowie saisonalen Spezialitäten an. Neben dem Restaurant befinden sich noch ein Speisesäll und eine Terrasse, die je 30 Personen Platz bietet. Das Hotel verfügt ebenfalls über eine Bankettkapazität von 20 bis 500 Personen in verschieden grossen Sälen an.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab 1. Juli oder 1. August 2014 einen

## Jungkoch/Commis de cuisine

und eine

#### Servicemitarbeiterin (w)

Wir bieten eine selbstständige und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kollegialen Team. Arbeitsbe-dingungen nach L-GAV und jeden Sonntag freil Gute Deutschkenntnisse und mindestens Aufenthaltsbewilli-gung B erforderlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Herr Stöckli Marco Bahnhofplatz,2 3186 Düdingen

Für unsere Ossobukko Betriebe im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung 100% Chef de Partie / Commis de Cuisine EFZ 60 - 100% Restaurationsfachfrau/ -mann EFZ 100% Betriebsassistent/In / Restaurantleiter

Je nach Präferenzen besteht die Möglichkeit die Arbeitsstelle aus unserer Gastronomie-Gruppe auswählen zu können.

t werden junge, dynamische und gepflegte Mitarbeite elche mit Leidenschaft und Engagement für das Wohl erer unterschiedlichen Gästegruppen sorgen und eine marktfrische Küche zelebrieren.

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz, marktübliche Entlöhnung und ein junges aufgestelltes Team.

Bewerbungen, inkl. Lebenslauf mit Foto und Referenzangaben, werden per Email unter work@ossobukko.ch gerne entgegengenommen. Bei Fragen steht Ihnen Max Grunder per Email gerne zur Verfügung.

Ossobukko AG Brunngasse 27, 3011 Bern, Schweiz Telefon: +41 (78) 820 85 87 Email: Work@Ossobukko.Ch





# \*

eundschaft und Tradition, Atmosphäre und Genuss am Vierwaldstättersee Lust, ab sofort neue Wege zu gehen? Wir suchen ab August 2014...

### **EVENTMITARBEITER/IN**

IHR AUFGABENGEBIET IST SEHR VIELFÄLTIG UND UMFASST FOLGENDE PUNKTE Administrative Koordination und Kontrolle in unserer Eventabteilung Qualitäts- und Prozesskontrolle. Unterstitzung der Eventplaner und der Leiterin Events. Follow Ups, Rechnungen, Vor- und Nachbearbeitung von Events.

FOLGENDE ANFORDERUNGEN ERFÜLLT UNSER WUNSCHKANDIDAT Kaufmännische Grundausbildung. Berufserfahrung im Verkaufsbereich. Strukturiert, präzise und sorgfällige Anbeitswiese. Deutsch als Muttersprache. Sicherer Umgang mit allen gängigen MS Office Programmen und der Protei Hotel Software.

Sind Sie es gewohnt, exakt und sorgfältig zu arbeiten und das vernetzte, koordinative Denken bei der täglichen Arbeit einzusetzen?

Wir freuen uns auf qualifizierte Kandidaten, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre der Seeburg prägen wolle Oliver Büchi, Leiter Sales & Marketing, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder Mail.

Hotel Seeburg Luzern, Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern Mail: <u>buechi@hotelseeburg.ch</u>, Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50

Züspa, OLMA, etc. - Lukrativer Nebenjob als

### KISAG - Verkaufsberater/in

Kisag AG, Benjamin Zimmermann Bahnhofstr. 3, 4512 Bellach 032 617 32 60, kisag@kisag.ch

www.grandcasinoluzern.ch

GRAND CASINO LUZERN

### F&B Direktor (m/w)

Profi-Gastronom – Unternehmer Visionär mit Bodenhaftung – mit Blick für Möglichkeiten – mit Ideen – mit Zielen: Gäste glücklich machen und damit Erfolg haben.

Unsere Auftraggeberin, die Grand Casino Luzern-Gruppe, betreibt eines der schönsten Casinos der Schweiz direkt an der Luzerner Seebucht. Unter dem Dach der Luzerner Seebucht. Unter dem Dach des Grand Casino Luzern vereint sich ein vielfältiges Gastronomie- und Unterhaltungsangebot und lässt nicht nur die Herzen von Liebhabern des Spiels höher schlagen, sondern auch von Gourmets, Kulturbegeisterten, Businessorientiertern und Partygängern. Das attraktive Haus hat sich national und international sehr gut etabliert und beschäftigt rund 280 Mitarbeitende. Wir sind nun beauftragt einen fachlich und menschlich erfahrenen

#### F&B Direktor (m/w)

zu suchen. In dieser vielseitigen Position sind Sie vor allem für die Leitung aller gastronomischen Bereiche im Grand Casino Luzern verantwortlich. Ein à la carte Restaurant mit 15 Gault Millau Punkten, ein Eventbereich/Club, 3 Bars und ein Seecafe im Sommer sowie der Bankett- und Konferenzbereich unterlie-Bankett- und Konterenzbereich unterliegen Ihren operativen und planerischen Fähigkeiten. Sie sorgen dafür, dass der Einkauf, das Lagerwesen und das F&B-Controlling optimal funktionieren und auch der Bereich Housekeeping und Garderobe mit hohem Qualitätsanspruch umgesetzt werden. Zusammen mit Ihrem Team von rund 60 Mitarbeitenden, das Sie mit Herzblut, Leichtigkeit und Profes-sionalität coachen, unterstittzen, Ziele setzen und Aufgaben, Kompetenzen setzen und Autgaben, Kompetenzen sowie Verantwortung übergeben, sorgen Sie für einzigartige Dienstleistungen, unvergessliche Erlebnisse und verlieren die Wirtschaftlichkeit nie aus den Augen. Eine umfassende Managementaufgabe, die Sie voll und ganz fordern wird.

Sie kennen die Gastronomie von Grund Sie kennen die Gastronomie von Grund auf: Hotelfachschule, vielfältige Erfahrungen als Gastgeber, Weiterbildung in Betriebswirtschaft und/oder Management Berufserfahrung und Führungsverantwortung in ähnlicher Position, erfolgreiche Umsetzung im Event-Management Ihr eigentliches Erfolgsrezept jedoch ist Ihre Leidenschaft, Ihre Souveränität venaart mit strukturierten Arbeiten und gepaart mit strukturiertem Arbeiten und die notwendige Zahlenorientierung: Sie gewinnen Menschen, um gemeinsam das Aussergewöhnliche zu leisten.

Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung mit Foto.

Kontakt: Corinne Häggi Markus Theiler

Jörg Lienert AG Neugasse 14, Postfach 430 CH-6301 Zug Telefon 041 766 20 50 zug@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT



### DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



**IMMOBILIEN** 

# AUTOMATISIERUNG IN DER HOTELLERIE

«Herzlich willkommen, hatten Sie eine gute Anreise?» Wer heute in ein Hotel eincheckt, erwartet eine herzliche und einladende Begrüssung. Doch nicht jeder Gast-Typus legt Wert auf diese Art der Dienstleistung. Gerade für den Business-Gast stehen Funktionalität, ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis, schnelle, unkomplizierte Abläufe sowie zeitliche Flexibilität im Fokus. Die Erfüllung dieser gestiegenen Dienstleistungsanforderungen bringt gerade kleinere Stadthotels zunehmend an ihre Leistungsgren-zen. Neue technologische Hilfsmittel wie weltweite Buchungsplattformen, Revenue- und Channel-Management-Tools und neuerdings Hotel-Automaten eröffnen aber auch kleineren Einzelhotels neue Marktbearbeitungsmöglichkeiten, insbesondere die Hotel-Automaten stehen zunehmend im Fokus von Betreibern und Investoren. Der Hotel-Automat kann, im Gegensatz zu einer einfachen Schlüsselbox, den gesamten Prozess von der Reservation über die Bezahlung bis zur Schlüsselausgabe ohne Personaleinsatz autonom abwickeln. Die Check-in-Automaten können somit als Alternative oder Ergänzung zur herkömmlichen Réception eingesetzt werden. Die Kosten für einen Hotel-Automaten hängen hauptsächlich von den beiden Faktoren Integra-tion – die Verknüpfung mit den übrigen Hotelsystemen – und Individualisierung – die auf den Betrieb abgestimmte Darstellung auf dem Bildschirm – ab. Eine einfache Lösung ohne Individua lisierung beginnt bei einmaligen Investitionskosten in der Höhe von rund 20.000 Franken. Hinzu kommen jährliche Betriebs und Unterhaltskosten von rund 12 bis 15 Prozent der Investitionssumme. Bei der Implementierung eines Check-in-Automaten sind zahlreiche Schnittstellen zu berücksichtigen. Zentral ist die Anbindung an das Reservierungs- und Hotelmanagement-Sys tem (PMS), das Kreditkartensystem, den Channel-Manager und das Schliesssystem. Grundsätzlich gilt, je tiefer die Integration desto höher die Komplexität und somit auch die Kosten. Neben einem durchgehenden Reservations- und Check-in-Service ermöglichen die modernen Hotel-Automaten den Betrieb von reinen Automatenhotels (fast) ohne Mitarbeiter. Der Hauptnutzen der Automaten liegt klar in der Kostenreduktion bei gleichzeitig

erweitertem Dienstleistungsangebot. Gespräche mit Hoteliers, welche bereits auf Automaten setzen, haben gezeigt, dass gerade technikaffine Geschäftsreisende gut auf die Hotel-Automaten ansprechen, Individualgäste hingegen zeigen grössere Berührungsängste. Bei der Benutzung von Automaten werden von den Gästen vor allem die zeitliche Flexibilität (sowohl der Buchung als auch der An- und Abreise) und die schnelle Abwicklung vor Ort ohne lange Wartezeiten geschätzt. Im Grunde aber zeichnet sich ab: Kundenzufriedenheit hängt heute nicht mehr nur von der persönlichen Dienstleistung ab, sondern von einer sinnvol-len Kombination mit technischen Innovationen.



Stephan Thalmann Katag Treuhand AG www.katag.ch

Im Auftrag nach Vereinbarung zu

#### 3\*-Hotel-Garni

Attraktives, komplett renoviertes Hotel mit 60 Betten, an bester Geschäftslage in der Zentralschweiz. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Marcus.Frey@cfbnetwork.ch



**CFB** network AG Telefon +41 43 810 02 25 www.cfbnetwork.ch

HESSER

#### Unternehmensberatung

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

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

Sind Sie innovativ, voller Ideen und können Sie mit einem Holzofen sehr gute Pizza backen Michten Sie selbständig ihr einenes Restaurant führen?

Pacht CHF 2.500 Wohnung CHF 1.200 NK Vorauszahlung CHF 300 NK Vorauszahlung CHF 150

Interessenten melden sich unter Tel. 076 565 05 54

Guter Grund für Ihren Besitz



## Zu verkaufen im Kanton Uri attraktive Hotelanlage mit Seesicht

inkl. Gastronomie, mit 19 Zimmern. Eine Umnutzung ist gemäss Zonenplan realisierbar. Verkaufspreis CHF 2'400'000.00

Für Fragen steht Ihnen Thomas Rieben gerne zur Verfügung.

G&P IMMOBILIEN GMBH

Brünigstrasse 20 :: CH-6005 Luzern :: Telefon +41 (0)41 220 20 00 thomas.rieben@gsellundpartner.ch :: www.gsellundpartner.ch

Berghaus Bärtschi, Adelboden PÄCHTER GESUCHT!



Betrieb: Sommer- und Winterbetrieb, Grösse: 9 Zimmer (3 Einzel- und 6 Dop-pelzimmer), 4 Massenlager (50 Perso-nen), 100 Plätze Restaurant, 70 Plätze

Pieren + Co. AG, Martina Wenger Dorfstrasse 42, 3715 Adelboden Tel. 033 673 73 82, immo@pieren.com

### HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir suchen auf die Wintersaison 2014/2015

Pächter für 4-Sterne-Hotel

Das Hotel befindet sich in einem bekannten Ferienort Graubündens. 60 Zimmer, Bar, Haarm

u.a.m. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

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

### Culinary Institute for Sale - Nairobi, Kenya

This very reputable Institute (Swiss owned) is for sale due to retirement. It is termed the Best Culinary
Training School in East Africa. Since its beginning in
2002 it has been well profitable every year.

We have a maximum capacity of 60 Chefs Students and 30 Pastry & Bakery Students. It is therefore an ideal investment for a well qualified Chef Instructor to own and run this school on a day to day basis with our 7 well trained Staff.

We are Edexcel approved and agents for 2 reputable Swiss Universities.

For more information send your mail to: caterman49@gmail.com

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

htr hotel revue