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

Band: - (2014) **Heft:** 30-31

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

htr hotel revue Nr. 30/31 · 24. Juli 2014

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT-

AUFLAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



7FRTIFI7IFRTF

«Orangensaft oder Sekt?» war die Frage. «Eigentlich möchte ich lieber ein Glas Wasser», äusserte ich meinen Wunsch beim Check-in im 5-Sterne-Haus nach einer anstrengenden Reise. Meiner klassischen Erziehung war es wohl zuzuschreiben, dass ich dem Emanzipationsge-danken widersprach und insistierte, als wenig später die zierliche Frau sich anschickte, mein schweres Handgepäck zum Aufzug zu schleppen. «Als häufiger Gast bin ich mit den Gepflogenheiten des Hotels vertraut», wandte ich ein, als sie im Zimmer begann, mir die technischen Finessen in allen Einzelheiten zu erklären. «Das ist unser Standard», ignorierte sie meinen Hinweis und fuhr unbeirrt fort. Ein mürrisches: «Hol ich gleich» auf meinen Wunsch nach Wasser, weder Blickkontakt noch freundliches Lächeln im Fahrstuhl, Dienst nach Vorschrift im Zimmer. Doch, es wirkte einigermassen profes-sionell und doch fühlte ich mich nicht wirklich willkommen. Dass man als Stammgast meinen Geburtstag vergessen hat, mag seinen Teil dazu beigetragen haben, doch mochte mein verletz-tes Ego nicht darüber hinwegtäuschen, dass in diesem Hause etwas Grundsätzliches abhanden gekommen ist. Die Dinge werden getan, man grüsst und doch wirkt alles letztlich herzlos und leer. Der Drink in der Bar auf den Millimeter genau abgemessen, am Frühstücksbuffet die portionierten Marmeladen genau ausgerichtet. Vergebens der Augenkontakt an einem Ort, der achtsame Blick für die leere Kaffeetasse an anderer Stelle. Die Menschen «funktionie-ren», sehen mich als zahlenden Gast, doch als Markus Marthaler fühle ich mich nicht wahrgenommen. Die standardisierten Abläufe sind nicht zu übersehen, stimmig nach aussen und doch auf seltsame Weise starr, leblos. Häuser wie dieses sind austauschbar.

Differenzierte Dienstleistung

Materieller Luxus differenziert sich oft nur durch Nuancen, diese Form von «Hardware» ist in jeder Stadt vielfach zu haben und meist nur eine Frage des Preises. Was also macht den Unterschied, warum ich mich gerade für dieses Haus entscheiden soll? Eine differenzierte Dienstleistung muss es sein, natürlich und logisch. Die Persönlichkeit, «die Software» des Mitarbeitenden, soll dafür sorgen, dass meine Bedürfnisse als Gast erkannt und erfüllt werden. Meine einleitenden Beispiele mögen banal klingen, doch wurde ich gerade auch dadurch in meinem Gefühl bestärkt, seit Betreten des Hauses als Mikrokosmos in einem makrokosmischen Systemprozess eingeschleust worden zu sein. Wer Menschen gewinnen will, nicht nur zahlende Gäste, sondern auch die besten Mitarbeitenden, nutzt die Standards als Leitplanken. Die Kultur, das Herzstück eines jeden Unternehmens, setzt nach wie vor Persönlichkeiten auf allen Ebenen voraus.



Markus Marthaler Geschäftsführer Marthaler-Partner GmbH www.marthaler-partner.ch

· ZITAT

«Wer sich die richtigen Ziele setzt. kann nur gewinnen»

Marc M. Galal, Verkaufstrainer

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

20. AUGUST

«Turning Lookers into Bookers Teil 1: Mehr Direktbuchungen bekommen», von hotelleriesuisse, im Romantikhotel Stern, in Chur www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

20. AUGUST

«Turning Lookers into Bookers Teil 2: Google, Booking & Co richtig nutzen», von hotelleriesuisse im Romantikhotel Stern, in Chur www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7.-10. SEPTEMBER

Kreativ-Wettbewerb «Tavola Creativa», vom Berufsverband Restauration, anlässlich der Fachmesse ZAGG www.hotelgastrounion.ch

7. OKTOBER

16. Symposium «Gästebetreuung 2.0 – Der Kunde im Focus, heute & morgen», vom Berufsverband Hotel Administration · Management, im Hotel Palace, in Luzern www.hotelgastrounion.ch



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie



«Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle am Arbeitsplatz vermieden werden können.

Arbeitskleidung und Hygiene (Teil 2) Geeignete Arbeitskleidung und Einrichtung verhindern Verletzungen und helfen, die Hygieneanforderungen zu

Gefährdung:

- Schmuck: schwere Verletzungen von Körperteilen beim Bedienen laufender Maschinen, wenn Ringe, Uhren, Halsketten erfasst werden
- · Duschen: ausrutschen

Mögliche Sicherung:

- In der Betriebsordnung Trageverbot für Schmuck und Uhren festlegen.
- Mitarbeitende entsprechend informieren.
- Einhalten des Trageverbots kontrollieren.
- · Abschliessbares, persönliches Kästchen für Wertgegenstände zur Verfügung stellen.
- · Rutschhemmende Bodenbeläge.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall - kein Zufall» fürs Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-gewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

EIN BESSERES TEAM SEIN **DURCH RITUALE**

Ob Fussball, Morgentoilette oder Berufsalltag - Rituale prägen unseren Alltag. Meistens üben wir diese Rituale unbewusst aus, bewusst gepflegt, können sie uns helfen, bessere Berufskollegen, Vorgesetzte oder Teams zu werden.

ie Fussball-Weltmeisterschaft in Brasilien ist vorbei; der erste Siegestaumel auch. Was bleibt, sind die Erinnerungen. Zum Beispiel an die teilweise eigenartigen Rituale, welche die Fussballmannschaften pflegten, um ihre Teamzusammengehörigkeit zu stärken und zu demonstrieren. Während die einen Mannschaften vor dem Spiel gemeinsam beten, stimmen sich andere mit einem so genannten «Team Cheer», einem gemeinsamen Kampfschrei ein. Der wohl bekannteste Ruf dieser Gattung, «Einer für alle, alle für einen!», stammt zwar aus einem Musketier-Roman von Alexandre Dumas, passt aber für alle Teamein-sätze. Zu den Ritualen der Fussballer gehören auch das kollektive Bespringen, Umarmen und Herzen eines Torschützen sowie das mehr oder weniger elegante Freudentänzchen.

In Sachen Rituale können sich Angestellte und ihre Vorgesetzten von den Fussballern ruhig etwas anstecken lassen. Denn Rituale helfen nicht nur, eine gewisse Gliederung – und damit Sicherheit und Stabilität – in den Alltag zu bringen. Sie erfüllen auch wichtige Aufgaben in ezug auf die individuelle Seelenhygiene, die körperliche Gesundheit und sind wichtig für die Teambildung und somit den unternehmerischen Erfolg eines Betriebes.

In der Innerschweiz gibt es ein kleines Hotel, in dem die Mitarbeitenden sich jeden Vormittag für eine gemeinsame zehnminütige Meditation in der hauseigenen Kapelle einfinden. Und in der Küche eines grösseren Spitals machen die Angestellten jeden Morgen gemeinsam ein paar

Lockerungs- und Dehnungsübungen. In beiden Betrieben sagten die Angestellten, dass sie nach dieser kleinen Auszeit gesammelter, kon zentrierter, motivierter, ruhiger und ausgegli-chener an ihre Arbeit zurückkehrten. An Tagen, an denen diese gemeinsame Handlung ausfalle, fehle ihnen das Ritual richtig.

KLEINES RITUAL - GROSSE WIRKUNG

Ein Ritual muss nicht immer eine gemeinsam ausgeführte Aktion sein. Für den Teamgeist und den -zusammenhalt förderlich sind schon kleine, regelmässig ausgeführte Handlungen Diese können auch direkt mit den Arbeitsabläu fen zu tun haben wie beispielsweise eine kurze tägliche Teambesprechung. Statt danach ein fach auseinanderzulaufen, könnte diese mit einem Abklatschen oder einem «Team Cheer» rituell beendet werden. Wenn es zum Betrieb und vor allem zum Team passt, wäre auch ein gegenseitiges Schulterklopfen oder sogar eine Umarmung denkbar.

Die einfachste – und unter höflichen Menschen eigentlich auch selbstverständliche rituelle Handlung ist die Begrüssung respektive Verabschiedung. Sie leiten das gemeinsame Arbeiten ein und beenden es auch wieder. Wenn dann noch ein ehrlich gemeintes «Danke für die tolle Zusammenarbeit» erklingt – egal ob vom Chef, einem Berufskollegen oder als Teamspruch -, ist das wohl die preiswerteste und nachhaltigste Gruppenbildungsmassnahme, die es überhaupt gibt. Riccarda Frei

BUCHTIPP

MACHTSPIELCHEN IM BÜRO

Machtspielchen im Berufsalltag kennt wahrscheinlich jeder und manchmal mag das eine oder andere Scharmützel ja auch ganz amüsant sein. Was aber, wenn aus dem harmlosen Spiel bitterer Ernst wird? Spätestens dann gilt es, das Spiel aufzudecken und souverän dagegen zu intervenieren. Das Buch «Machtspielchen im Büro» aus der Gabal-Serie «In 30 Minuten wissen Sie mehr!» erklärt kurz und knackig, wie man Machtspielchen erkennt und einordnet, wie Führungskräfte als Schlichter Ausgleich schaffen und als Opfer Souveränität zeigen, aber auch als Tä-ter Verantwortung übernehmen können. Dies alles mit dem Ziel, die Kompetenzen für konstruktive Machtspielchen zu stärken und die hinter solchen Scharmützeln steckende Energie so umzuleiten, dass sie den Mitarbeitenden und dem Unternehmen nützt und nicht mehr verpufft oder sogar schadet. Für ganz eilige Leser fasst das Kapitel «Fast Reader» die wichtigsten Punkte zusammen. Und wer überhaupt keine Zeit – oder keine Lust – zum Lesen hat, für den gibt es den Ratgeber im Taschenbuchformat auch als Audio-CD. So kann man sich den Buchinhalt, von professionellen Sprechern gelesen, anhören



«Machtspielchen im

Gabal Verlag

Bernd M. Wittschier ISBN 10-3-86936-378-9

CHF 13.40

Die Stellen- und Immobilienbörse für

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 www.hotelleriesuisse.ch

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

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130

Hotellerie et Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27 www.hotellerie-et-gastronomie.ch

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 nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

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

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

inserate@stellenProfil.ch

Stellenanzeigen Millimeter-Tarif

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

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

Aus- und Weiterbildung Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automa tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/ immobilien aufgeschaltet. Falls keine 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 Luka Beluhan Ursula Erni-Leupi, grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

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

Alle Rechte vorbehalten. Jede 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.

Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch

Sie stehen für Service Excellence!

Das Unternehmen läuft auf Hochtouren und erhebt Führungsanspruch. Das Nr. 1-Erstklass-Superior-Hotel am Platz. Beste City-Lage in einer der beliebtesten deutschschweizer Metropolen. Die beeindruckende Infrastruktur des stark frequentierten Unternehmens mit gelungenem Gesamtkonzept lässt keine Wünsche offen: 185 Designzimmer/ -Suiten, Top-Restaurants und F & B Outlets sowie ein beeindruckendes, grosses Tagungs- und Convention Center.

Als exzellent ausgebildete Hotelier-/Hotelière-Persönlichkeit beherrschen Sie die relevanten Disziplinen à la Rooms Division, Revenue-Management, F et B. Congress/Event, Sales et Marketing und HR aus dem Effetf. Direktrapport an den VR. Die langfristig angelegte Position bietet Potential für zusätzliche strategische Aufgaben. Angedacht ist die spätere Führung weiterer Business Units! Was das genau heisst besprechen wir mit Ihnen gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch.

General Manager w/m

des führenden Erstklass Superior Hotels am Platz

Als ambitionierter Branchenprofi sind Sie mit der schweizerischen Hotellerie bestens vertraut! Ihr Auftritt ist geprägt von Ausstrahlung, Präsenz und Energie. Sie begegnen krisenbedingten Veränderungen im Markt souverian, reagieren mit Übersicht und haben bereits einen grösseren Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt. Ziel der Stelle: Das rentable Unternehmen in eine langfristig sichere Zukunft zu führen. Konsequente Umsetzung erforderlicher Massnahmen gehört für Sie zum Tagegeschäft! Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Durchsetzungsvermögen ist Ihr Markenzeichen. Sie stehen für Service Excellence, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. – Interesse? Dann CV mit Foto per Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Siel Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Human Resources Consultants

Augustabergartner.ch

ansgarschaefergschaeferpartner.ch



Professionell geführtes Spital mit angeschlossenen Pflegeheimen

Im Rahmen einer Neuausrichtung hat die Geschäftsleitung der privaten gemeinnützigen Institution beschlossen,
die Hauswirtschaft und Gastronomie zusammenzuführen und unter eine Gesamtleitung zu stellen. Das Spital verfügt über 130 Betten, ein attraktives öffentliches Restaurant und betreibt Pflegeheime mit rund 300 Plätzen. Der
Arbeitsort ist im Herzen einer der drei deutschschweizerischen Metropolen an bester City-Lage.

Ziel der Stelle ist die Übernahme der Verantwortung für die Bereiche Gastronomie, Service, Reinigung und Wäsche-rei sowie die Entwicklung eines vielfältigen, hochstehenden Gastronomieangebotes. Im Bereich Hauswirtschaft ist die Sicherstellung der Hygienestandards von grosser Bedeutung. Die Organisation und Durchführung von Anlässen sowie die Mitwirkung in interdisziplinären Projekten runden das Aufgabengebiet ab.

Leiter/Leiterin Hotellerie

Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, verfügen über die nötige Affinität und Empathie im Umgang mit Patienten und haben entsprechende Führungspraxis in der Hotellerie gesammelt – vorzugsweise auf Betriebsleitungsebene. F & B und Hauswirtschaft sind Ihnen besonders gut vertraut. Erfahrung aus dem Gesundheitswesen ist von Vorteil; jedoch nicht Bedingung. I 40 Mitarbeitende unterstehen Ihnem Verantwortungsbereich.

Die Qualität der Hotellerie ist im Spital wie auch in den Pflegeheimen einer der zentralen Erfolgsfaktoren! Als Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung liegt es in Ihrer Hand, massgeblich zur Erreichung der strategischen ziele beizutragen. In Eritnitt wird flexible gehandhabt. Er kann per sofort oder später nach Vereinbarung erfolgen. – Interessiert? Dann freuen wir uns auf Siel Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anzufen. einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitu





SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Name of the consultants of the consultant



Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

Cafeteria Taubenhalde A/R Taubenstrasse 16, CH-3003 Bern

per 1. September 2014

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



(Z/V) Die Gastronomiegruppe





Die Stiftung Brändi ist eine soziale Institution. Wir fördern die berufliche, esellschaftliche und kulturelle Integration von Menschen mit Behinderung. Für Industrie und Gewerbe sind wir ein professioneller Wirtschaftspartner.

Wollen Sie Ihre Fachkompetenz und Persönlichkeit in einem dy Unternehmen sinnstiftend einbringen?

KÜCHENCHEF / KÜCHENCHEFIN

Neugierig geworden? Konkrete Angaben finden Sie auf Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. www.braendi.ch/stellen



Betriebsleiter/in

Restaurant Forum im Weiterbildungszentrum Schaffhauserstrasse 228, CH-8057 Zürich

per 4. August 2014

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







Schweizer Qualität für höchste Ansprüche

Unser Kunde zählt zu den bekanntesten Herstellern von hochwertigen Produkten für ausgewählte Häuser der Hotellerie und Gastronomie. Die umfassende, individuelle Beratung, verbun-den mit der Qualität für höchste Ansprüche, ist massgebend für den jahrzehntelangen Erfolg in der Schweiz und im nahen Ausland. Wir freuen uns, im Zuge der Nachfolgeregelung in der Geschäftsleitung den neuen

Verkaufsleiter (m/w)

zu suchen. Zusammen mit dem Ihnen unterstellten Team verantworten Sie sämtliche operativen und strategischen Verkaufsaktivitäten. Sie stellen eine intensive Kundennähe sicher und sind unu suategischen verkaufsaktivitäten, sie stellen eine intensive Kundennahe sicher und sind den Betreibern von Luxushotels und gastronomischen Einrichtungen in der DACH-Region ein starker Partner mit Know-how. Sie verschaffen sich laufend Informationen über den Markt und gewinnen professionell und gezielt neue Key-Accounts.

Ihre Führungsverantwortung nehmen Sie in organisatorischer, fachlicher und personeller Hinsicht aktiv wahr. Sie wohnen in der Grossregion Bern und sind an eine rege Reisetätigkeit gewehnt.

Ihre Leidenschaft ist der Verkauf. Ihr Kapital ist Ihr intaktes

Netzwerk in der gehobenen Hotellerie.

Entsprechend setzen wir bestehende branchenspezifische Kontakte und gute Beziehungen in die Chefetagen der Hotellerie und Gastronomie voraus. Sie verfügen über Führungserfahrung und haben vorzugsweise eine höhere Fachausbildung in der Hotellerie oder im Verkauf. Sie überzeugen durch hohe Eigenmotivation sowie ausgeprägte Kundenorientierung und lieben den Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft. Sie sind in Deutsch und Französisch verhandlungssicher. Idealalter: 35 – 45 Jahre.

Ein kompetitives Marktumfeld und ein qualitativ hochwertiges Sortiment bieten eine spannen-de Herausforderung, Interessiert? Daniela Stöckli freut sich über Ihre kompletten Bewerbungs-unterlagen mit Foto an kontaktbe@wilhelm.ch. Eine diskrete Behandlung Ihrer Bewerbung ist

Wilhelm Kaderselektion AG Zeughausgasse 14 · Postfach · 3000 Bern 7 Telefon 031 318 90 00 · www.wilhelm.ch







In einmaliger Lage direkt am Ufer des Untersees befindet sich das mit 3 Sternen ausgezeichnete See & Park Hotel Feldbach. Einst ein Kloster aus dem 13. Jahr-hundert, heute ein wunderschönes Hotel für Seminar-, Individual-, Restaurant-

Auf Grund von Familiennachwuchs der aktuellen Stelleninhaberin suchen wir auf

Direktorin / Direktor

Im modernen Hotelgebäude befinden sich 36 neu renovierte Zimmer mit Sicht auf den See oder auf den Rosengarten. Gleich gegenüber im historischen Kloster stehen den Gästen das geschmackvolle Restaurant mit 60 Sitzplätzen, die atemberaubende Seeterrasse mit 100 Plätzen und die Turmbar mit Kaminfeuer zur Verfügung. 2 Plenar- und 5 Gruppenräume werden sowohl für Seminare als auch

Mit einem schlagkräftigen Team bis zu 40 Mitarbeitenden führen Sie eine Küche auf dem Niveau von 13 Punkten, bauen den Bekanntheitsgrad weiter aus und sorgen für eine gute Auslastung der Hötellerie sowie der Seminarräumlichkeiten. Nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen planen Sie die notwendigen Investitionen und setzen diese im Rahmen der Budgetvorgaben um.

Idealerweise sind Sie einjunger, dynamischer Gastroprofi mit der erforderlichen Fachausbildung und nachweisbarer, erfolgreicher unternehmerischer Praxis in den Bereichen Seminar, Logement, Restauration und Bankett. Wichtig ist, nebst der professionellen operativen Leitung, das spürbare Herzbut als Gastronom und das Flair für die Auswahl und Motivation guter Miterbeitenden zum Wohle des

Haben Sie Interesse, unser Hotel einen weiteren Schritt voranzubringen? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, aus welchen sowohl Ihre Befähigung wie auch Ihre Motivation für diese spannende Aufgabe klar ersichtlich sind, per E-Mail an Frau Yvonne Simml, y.simml@hotel-feldbach.ch.

See 8 Park Hotel Feldbach | Im Feldbach 10 | 8266 Steckborn T +41 (0)52 762 21 21 | www.hotel-feldbach.ch

la vie en tennis

Haben Sie Erfahrung im selbständigen Führen eines Front Offices/Administration, sind team-, kommunikations- und kontaktfreudig und bewahren in hektischen Zeiten Ihren kühlen Kopf? Besitzen Sie die Bereitschaft, Neues zu lernen, und haben die Fähigkeit, Feedbacks aufzunehmen und sich zu reflektieren? Dann sind Sie bei uns richtig.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf den 1. September 2014 oder nach Vereinbarung

LeiterIn Administration (100%)

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören insbesondere: Selbständiges, administratives Führen des Tagesgeschäf-tes in den Bereichen Tennisschule, Tennishalle und Tennis-

Unterstützung der Geschäfts- und Tennisschulleitung Kontakt- und Ansprechperson der Kunden und unserer Trainer (telefonisch und persönlich) Führen der Tageskasse, inkl. monatlichem Abschluss

Nr. 30/31 · 24. Juli 2014

Ihr Profil:
Kaufmännische Aus-/Weiterbildung oder gleichwertige
Ausbildung im Hotelfach
Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
Englisch- und Französischkenntnisse in Wort von Vorteil
Sehr gute MS-Office-Kenntnisse

Wir sind eine dynamische Tennisschule und bieten ein vielseitiges und herausforderndes Tätigkeitsgebiet mit gros-sem Freiraum und Eigenintitätive in einem unkomplizierten Arbeitsumfeld. Sie arbeiten während der Bürzezieten von Montag bis Freitag. Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbe-dingungen.

Haben wir Sie angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung inklusive Foto an folgende Adresse:

Das See-Spital ist das moderne öffentliche Spital am linken Zürichseeufer. An den

ambulante Patientinnen und Patienten. Der Standort Horgen deckt als Akutspital mit Chirurgie, Innerer Medizin und Geburtenabteilung inkl. Notfallaufnahme und

Zur Ergänzung unseres Teams am Standort Kilchberg suchen wir per sofort oder nach

Bedürfnis- und klassengerechte Betreuung der Patientinnen und Patienten Beratung und Instruktion der Patientinnen und Patienten bezüglich Nutzung der

Infrastruktur in den Zimmern Aufnahme, Eingabe im System und fachgerechtes Servieren der Mahlzeiten und

Getränke unter Einhaltung der medizinischen Verordnungen
Organisation und Abwicklung der Ein- und Austritte
Office- und Reinigungsarbeiten inkl. Blumenpflege (keine Raumpflege)
Aufgabenkoordination mit dem Pflegedienst, dem Reinigungsdienst und der Küche
Wäscheversorgung und Zimmerkontrolle
Bereitschaft zur Mitarbeit beim Catering

Sind Sie interessiert? Wenn ja, zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Stefanie Schmid, Leiterin Room-Service, Tel. 044 716 69 34,

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an

und Ärzte verschiedenster Disziplinen planbare Eingriffe vornehmen.

Ausbildung in der Gastronomie von Vorteil
Sehr gute Deutschkenntnisse, Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
Flair für administrative Aufgaben
Bereitschaft zu Wochenendeinsätzen

Mitarbeiter/in Room-Service (80%)

Erfahrung im Service-Bereich (Muss)

Gepflegtes und sauberes Erscheinungsbild

Empathie im Umgang mit Patientinnen und Patienten Hohe Kunden- und Dienstleistungsorientierung

Kommunikativ, Freude an der Beratung

Belastbar, flexibel und teamfähig Ihre Aufgaben umfassen

können wir Ihnen bieten?

Ein angenehmes Arbeitsklima

Moderne Infrastruktui Attraktive Anstellungsbedingungen

personaldienst@see-spital.ch

gerne zur Verfügung.

zwei Standorten Horgen und Kilchberg (200 Akutbetten und 22 Pflegeheimplätze) kümmern sich unsere 1000 Mitarbeitenden jährlich um 12 000 stationäre und 17 000

IPS eine umfassende Spitalgrundversorgung für die gesamte Region ab. Kilchberg wiederum wird als Belegarzt-Spital geführt, wo rund 180 niedergelassene Ärztinnen

la vie en tennis ag Postfach 6043 Adligenswil

Vereinbarung eine/n:

Anforderungsprofil

Wir suchen auf den 1. September 2014

Koch / Köchin

alter Schulweg 30, 5102 Rupperswil AG Detailinserat unter: www.laenzerthus.ch Auskunft Leiter Verpflegung: 062 889 01 75



Im Herzen der Luzerner Altstadt befindet sich das u Denkmalschutz stehende Musik-Restaurant Stadtkeller.

Für diesen abwechslungsreichen und interessanten Betrieb suchen wir per 01.09.2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Service (m/w) 100%

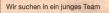
Für die Betreuung unserer internationalen Gäste stellen wir uns eine aktive, aufgestellte und gepflegte Persönlich-keit vor, welche an der Front tätig ist.

Dank der abgeschlossenen Servicefachausbildung und meh-reren Jahren Berufserfahrung übernehmen Sie die Vorbild-funktion im Team. Sie führen die Service-Crew professionell und motivierend und beherrschen die deutsche sowie die englische Sprache sehr gut.

Neugierig? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an Frau Andrea Gehrig, Geschäftsführerin.

Stadtkeller Musik-Restaurant - Sternenplatz 3 - 6004 Luzern Tel. +41 41 410 47 33 - a.gehrig@stadtkeller.ch

see spital



Bargirl

das Partys und Menschen liebt, in eine kleine Disco auf dem Land. Rufen Sie uns an:

Seppi Durrer, Happy Day 6386 Wolfenschiessen 079 358 65 20 sepp@happyday.ch



Nach dem Motto FRISCHFRECHFRÖHLICH servieren wir im geschichtsträchtigen GAST-HOF ZUM LAMM saisonale, altbekannte und neu interpretierte Speisen. Der traditionelle Gasthof hat zudem gemeinsam mit der Stiftung PLUSPUNKT die Aufgabe, Jugendliche im reallitätsnahen Arbeitsfeld wirtschaftlich zu integrieren und auszubilden.

Für diese spannende und herausfo Aufgabe suchen wir eine/n:

Küchenchef/in (100%)

innovative, kreative und überrasch Küche, ab Okt. 2014 oder n. Vereink

Sous-Chef/in (80-100%)

sozialkompetent und erfahren in der Ausbildung, ab Okt. 2014 oder n. Vereinb. (neue Stelle)

Detaillierte Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter: www.gasthof-zum-lamm.ch

GASTROF SUR ALDER KARSLEI

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche. Unser Haus besteht aus einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, einem Saal mit 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen auch über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter

Servicemitarbeiter/in (mit À-la-carte-Erfahrung)

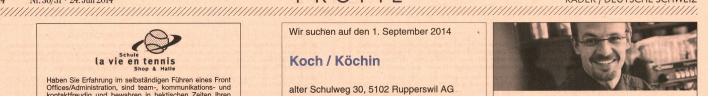
Hotelsekretär/in (mit Hotelerfahrung

Jungkoch Hilfskoch Zimmermädchen

Beginn nach Übereinkunft, Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u.a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungs-unterlagen an:

info@gasthofkanżlei.ch H. und H. Jochum Dorfstrasse 13, 8606 Greifensee Telefon 044 940 58 87



Betriebsleiter/in

Restaurant Mishio Stadelhofen Stadelhoferstrasse 10, CH-8001 Zürich

per 15. September 2014

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







Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führen den Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulan-ten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können

Für die Küche in der Direktion Betrieb suchen wir per 1. Oktober 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in Produktionsküche 100%

- Ihre Hauptaufgaben

 Überwacht die Produktion in der Hauptküche
- Optimiert, entwickelt und kalkuliert laufend ein kundenorientiertes Angebot zusammen mit den Schnittstellen
- Verantwortlich für die Organisation des Bestellwesens in der Produktionsküche
- Unterstützung der Abteilungsleitung bei Führungs-
- Führt und fördert die ca. 30 unterstellten Mitarbei-
- tenden im Verantwortungsbereich Unterstütztung des Abteilungsleiters Küchen bei der Weiterentwicklung der Küche und der Gastro-
- Positive Repräsentation der Abteilung Küche gegenüber internen und externen Kunden

- Eidg. dipl. Küchenchef/Produktionsleiter oder Chef-koch/Chefköchin mit eidg. Fachausweis
- Kennt verschiedene Betriebsmodelle(Gemeinschaftsgastronomie, Catering, Hotelküche, etc.) und bringt aus solchen verschieden Produktionser-fahrungen und Führungserfahrung mit
- Durchsetzungsvermögen, Verhandlungs- und Orga-
- nisationsgeschick Hohe Kommunikationsfähigkeit mit unterschied-lichen Kunden und Kulturen

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einem der führenden Spitalgastronomiebetrieben der Schweiz, welcher geprägt ist von hoher Qualität, Selbständig-keit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Sie erhalten die Möglichkeit, gezielte Weiterbildung in Anspruch zu nehmen. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie dabei in allen Belangen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Mit Ihrem und unserem Wissen erreichen wir gemeinsam das Beste für unsere Patientinnen und Patienten.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte vorzugsweise per Email an: willkommen@usz.ch, Frau Tanja Bucher

oder per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Manage-ment, Frau Tanja Bucher, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich



UniversitätsSpital Zürich

See-Spital, Personaldienst, Grütstrasse 60, 8802 Kilchberg, www.see-spital.ch



Eidgenössisches Finanzdepartement EF Bundesamt für Bauten und Logistik

Herr Theodor Steiner, Leiter Objektmana-gement, Tel. 058 462 81 26.

Ref. Code: 620-21280

tere interessante Stellenangebote de desverwaltung finden Sie unter w.stelle.admin.ch

Das Bundesamt für Bauten und Logistik (BBL) ist zuständig für das Immobilienmanagement der zivilen Bundesverwaltung sowie für die Materialwirtschaft der gesamten Bundesverwaltung und gehört dem Eidgenössischen Finanzdepartement (EFD) an.

Leiter/in Reinigungszenter im Parlamentsgebäude und Bundeshäuser (80-100 %)

Als Leiter/in eines Reinigungszenters betreuen Sie unsere Kunden und gewährleisten zusammen mit Ihren ca. 70 Mitarbeitenden eine wirtschaftliche und ökologische Gebäudereinigung. Sie sind verantwortlich für die Einhaltung der Leistungs- und Qualitätsstan-dards und steuern alle betriebswirtschaftlichen Abläufe in den Dienstleistungsobjekten in Ihrem Bereich. Neben der Personalfüh-rung sind Sie verantwortlich für die Erstellung der Dienstpläne, die Berechnung des Reinigungsaufwandes und das Bestellwesen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Hauswirt-schaftlicher Betriebsleiter/Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Gebäudereinigungsfachmann/-fachfrau oder vergleichbare Aus-Gebäudereinigungsrachmann-Tachtrau oder Vergleichbare Aus-bildung im Bereich Facility Management. Wir wenden uns an eine ausgewiesene Fachperson mit mehrjähriger Berufserfahrung sowie erfolgreicher Führungserfahrung und Durchsetzungsvermögen. In Ihrer täglichen Arbeit müssen Sie vor Ort entscheiden und als Per-sönlichkeit überzeugen. Dabei hilft Ihnen auch die Erfahrung im Umgang mit VIP's. Sie sind ein Organisationstalent und haben eine hohe Sozialkompetenz. Als Vorbild motivieren und unter-stützen Sie Ihre Mitarbeitenden. Dank Ihren kommunikativen Fähigkeiten und Ihrem Verhandlungsgeschick sind Sie ein kompe-tenter Ansprechpartner/eine kompetente Ansprechpartnerin für unsere Kunden. Aktive Kenntnisse einer zweiten Amtssprache und wenn möglich passive Kenntnisse einer dritten Amtssprache run-den Ihr Profil ab. Weitere Sprachkenntnisse sind von Vorteil.



Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

Senden Sie eine SMS an 339 mit CBM10 und spenden Sie 10 Franken an eine Graue-Star-

Online-Spende auf





Länzerthus AG

Als eines der grössten Altersheime im Kanton Aargau sind im Länzerthus bis zu 104 leicht bis schwer pflegebedürftige Bewohnende vorwiegend aus den Trägergemeinden Ruyserswil, Auenstein, Hunzenschwil und Schaffisheim zu Hause. In acht Abteilungen erbringen rund 100 Mitarbeitende tagtäglich Topleistungen für die Bewohnenden, Angehörigen und Besucher. Als moderne Arbeitgeberin bietet das Länzerthus anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeiten, fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein interessantes Umfeld, umfassende Fort- und Weiterbildungen sowie eine gut erreichbare Lage.
Über die Mittagszeit verpflegt das Länzerthus 120 bis 180 interne und externe Gäste. Die Zufriedenheit dieser Gäste ist uns sehr wichtig.

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

Koch/Köchin 100%

- Ihr Profil

 Grundausbildung als Koch
 einige Jahre Berufserfahrung
 Freude im Umgang mit Menschen
 Koch mit Leidenschaft und Kreativität
- sicheres und freundliches Auftreten

- sicheres und freundliches Auftreten
 Ihre Aufgaben
 Sie verwöhnen unsere Bewohner/innen und Gäste mit
 einer frischen saisonalen Küche und setzen dabei unsere
 Ernährungsgrundsätze um.
 Sie kontrollieren die Lieferungseingänge und führen
 Bestellungen im Auftrag der Leitung Verpflegung aus.
 Sie leiten zwei Auszubildende zum Koch an.
 Sie halten die hygienischen Vorgaben ein und setzen die
 Sicherheitsvorgaben im Verpflegungsbereich um.
 Sie pflegen eine gute bereichsübergreifende Zusammenarbeit.

Ihre Zukunft
Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und anspruchs-volle Tätigkeit mit Gestaltungsmöglichkeiten. Ein tolles Team sowie ein der Verantwortung entsprechendes Gehalt und gute Arbeitszeiten.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen die Leitung Verpflegung, Herr Thomas Brunner (Tel. 062 889 01 75), zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage unter www.laenzerthus.ch

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bis 31. Juli 2014 bitte an: Alters- und Pflegeheim Länzerthus, Frau Therese Rickenbacher, Alter Schulweg 30, 5102 Rupperswil, oder per E-Mail an: t.rickenbacher@laenzerthus.ch

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

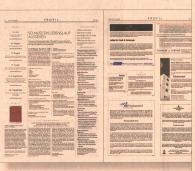
AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN







BUCHEN SIE JETZT!

Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

PROFIL

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



FEUER UND FLAGGE

Gute, verständliche und korrekte Flucht- und Rettungspläne sind in Hotels ein absolutes Muss.
Flucht- und Rettungspläne sind in der Schweiz für viele Gebäude

vorgeschrieben. Gemäss Brandschutznorm der VKF (Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen) müssen Eigentümer und Nutzerschaft von Bauten und Anlagen dafür sorgen, dass die Sicherheit von Personen, Tieren und Sachen gewährleistet ist. Darum sind die Flucht- und Rettungspläne auch Teil der Hotel-klassifikation von hotelleriesuisse. Verschiedene Normen geben Auskunft, wie sie gestaltet werden und welche Informationen sie enthalten sollten. Doch diese Vorgaben führen nicht automatisch zu einfachen, nachvollziehbaren, korrekten und zuverlässigen Fluchtwegplänen, die nicht nur Vertrauen schaffen, sondern auch im Notfall verständlich bleiben, Panik verhindern und schnellstmöglich in Sicherheit führen.

Anwendungsbeispiel «The Flag»

Mounir Brown weiss das. Er ist Geschäftsführer des Konzept-Hotels The Flag in Zürich-Altstetten, das stark auf Business-

Gäste ausgerichtet ist, «Ich arbeitete schon in manchem Hotel und überall waren und sind gute Flucht- und Rettungspläne ein absolutes Muss», sagt Brown. «Wir sind ein kunst-orientiertes Hotel für Geschäftsreisende, mit Angeboten in einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis. Wir versuchen, viele Design-Elemente in einem nicht so hohen Sterne-Segment zu integrieren. Auch sind wir technisch sehr modern ausgerüs tet. Es gibt hier beispielsweise viele Informationen via Bild-schirm oder ein automatisches Check-in-Terminal. Das erlaubt uns, die Réception an Wochenenden nicht während 24 Stunden besetzen zu müssen. Doch deshalb müssen wir uns auch umso mehr auf die Flucht- und Rettungspläne verlassen kön-nen, damit jeder Gast im Notfall seinen Weg nach draussen findet.» «The Flag» bietet 102 Zimmer in vier Kategorien auf sechs Etagen an, die von Künstlern individuell gestaltet wurden und bis zu drei Monate lang gemietet werden können. Das Hotel öff-nete seine Tore im Sommer 2013. Davor erfuhr das Gebäude eine Gesamtsanierung. Heute sind die Flucht- und Rettungspläne in allen Gängen der sechs Etagen und in allen Zimmern des Hotels gut erkennbar angebracht, «Wenn man sich diese Pläne anschaut, erkennt man sofort, dass sie in unser Konzept passen», ist Brown begeistert. «Sie sind farblich schön und übersichtlich gestaltet, die verschiedenen Grössen der Zimmer sind realitäts-getreu wiedergegeben und die Pläne enthalten keinerlei unnötige Details. Sie sind so simpel und schlicht wie möglich gehalten. Glücklicherweise mussten wir sie noch nie in einem Notfall testen. Doch als ein Gast einmal zu heiss duschte, löste er damit einen Fehlalarm aus und ermöglichte uns so eine durchaus interessante Übung.»



Steffen Rudigier Geschäftsleiter Kaufmännische Direktion CSF Wunderle GmbH www.csfwunderle.ch

Club an bester Lage in Chur zu verkaufen

Inkl. Inventar/Kapazität bis ca. 450 Pers. 300m², 2 Bars (Raucher/Nichtraucher) / VP Fr. 300'000.00 Bitte melden Sie sich unter: 078 858 57 21

PONTE BROLLA (TI) zu verkaufen

GEBÄUDE mit berühmtem **RESTAURANT / PENSION**

11 Zimmer, inmitten eines gepflegten

Anfragen schriftlich unter Chiffre 024-870987 an Publicitas S.A., Case Postale 1280, 1701 Fribourg.

Die Bergschaften Scheidegg & Grindel suchen ab Sommersaison 2015 ein

PÄCHTER ODER **PÄCHTERPAAR**

BERGHAUS BÄREGG 1775 M.Ü.M. GRINDELWALD

Inmitten des UNESCO Welterbe Jungfrau-Aletsch und von Ende Mai bis Mitte Oktober geöffnet. 40 Plätze Gaststube, 60 Terrassenplätze, 28 Gästebetten, Wirtewohnung

Bewerbungsunterlagen bis 18. August 2014 an:

Christian Brawand Kirchbühlstrasse 35 3818 Grindelwald T 079 501 69 73

Detaillierte Infos unter www.bergschaft-grindel.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 Auchfalesteng u. am wir sind seit 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



D. MMOBILIEN

TSCHIERV -**VAL MÜSTAIR**

Hotelliegenschaft und Dependance (25 Zimmer) mit Restaurant, Pizzeria, Ladenlokalitäten und Umschwung

Verkaufspreis CHF 1.3 Mio.

Gerne stehen wir für weitere Auskünfte oder für eine Besichtigung zur Verfügung

Ihr Immobilienberater:

LEMM IMMOBILIEN AG Via Maistra 5 7500 St. Moritz Telefon 081 833 44 66
Fax 081 833 47 96
E-Mail lemm.immobilien@bluewin.ch

www.lemmobilien.ch

Restaurant mit Ambiente an schöner Lage zu verkaufen

Im Kanton Obwalden verkaufen wir ein traditionelles Restaurant, welches sich durch eine langjährige Wirte-Dynastie auszeichnet.

zeichnet.
Der grosse Speisesaal verfügt über 80 Sitzplätze, das Restaurant über 30 Sitzplätze und die gemütliche Bar über 20. 40 Plätze. Ebenso ist eine freundliche Sonnenterrasse mit ca. 40 Sitzplätzen angegliedert.

in der gut ausgestatteten Restaurantküche können die feinsten Gerichte kreiert wer-den. Eine kleine Anlieferung, zwei Lager-räume im Untergeschoss mit Warenlift und Künlzellen gehören dazu.

Kunizeien genoren dazu. Im Obergeschoss befinden sich eine Mit-arbeiterwohnung sowie eine 200 m² grosse Wirtewohnung mit 6½ Zimmern. Nebst drei Garagen gehören 21 Autoab-stellplätze zur Liegenschaft.

Kaufpreis: Fr. 790 000 .-.

Nähere Auskünfte unter Chiffre 32847-11275 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



im schönen Wallis

am Fusse der Alpenpässe,

traditionelles Hotel-Restaurant, gastronomischer Treffpunkt

an der Alpenroute 21 Hotelzimmer/38 Betten, Salon, Sitzungszimmer, 3-Zimmer-Wirtewohnung,

Verkaufspreis: Fr. 1,1 Mio.

Zumkehr & Etterli AG Bernastrasse 25, 3800 Interlaken info@hotelforsale.ch www.hotelforsale.ch

Am Fusse der Bergbahnen Klosters/Davos

Hotel-Restaurant Old Jnn

in 7247 Saas i. P., 12 Zimmer, 2½-Zimmer-Wohnung, 68 Sitzplätze (Restaurant/Terrasse).

VERKAUF: Flury Treuhand, 081 300 30 40 info@flury-treuhand.ch



Mit dem Sihlbogen wird in Zürich-Leimbach, direkt neben dem Bahnhof, ein neues, lebendiges Zentrum mit Orts-charakter erschaffen, mit insgesamt 221 Wohnungen.

Im Gebäude A wird es nebst diversem Gewerbe ein Restaurant/Bistro mit 66 Sitzplätzen im Innen- und 48 Sitzplätzen im Aussenbereich (100 m² zzgl. Nebenräume von rund 65 m²) geben. Das Gastronomiekonzept soll die Quartierversorgung abdecken und im Quartier Zürich-Leimbach einen neuen Akzent setzen.

Falls Sie am Restaurant/Bistro interessiert sind, würden wir uns über eine Kontaktaufnahme Ihrerseits freuen, damit wir Ihnen die Vermietungsbroschüre zustellen

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfü-

044 497 10 60 manuela.kaelin@bgzurlinden.ch

