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

**Band:** - (2014)

**Heft:** 36

**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:** 29.11.2025

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

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

**AUFLAGE** 

40.000

Nr. 36 · 4. September 2014

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

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



ZITAT DER WOCHE

# BRAUCHEN

Alle sind wir Vorbilder - und alle brauchen wir selber Vorbilder. Wo immer wir uns en gagieren, dienen wir anderen als Massstab. Gleichzeitig orientieren wir uns permanent an anderen. Für Frauen sind positive weibliche Vorbilder – gerade in Führungspositi-onen – deshalb besonders bedeutsam.

Ich weiss nur noch zu gut, wie uns ein Kantonsschullehrer beibrachte, dass wir nicht für ihn, sondern fürs Leben lernen. «Non scholae, sed vitae discimus». Klemmt euch hinter die Bücher, mehret euer Allgemeinwissen und lernt Dinge, von denen ihr jetzt glaubt, dass Sie euch nichts bringen. Diesem Lateinlehrer bin ich heute noch zu grossem Dank verpflichtet. Er hat uns nicht nur beigebracht, was dis zipliniertes Arbeiten heisst, sondern auch, was kommunizieren bedeutet. Denn wer im Tourismus und im Dienstleistungsgewerbe ar-beiten will, muss nicht nur einen breiten Wissensrucksack mitbringen. Er oder sie muss vor allem auch Sprachen beherrschen. Und da haben mir meine Lateinkenntnisse bis heute sehr viel genutzt. Überhaupt hatte ich Glück auf meinem Karrierepfad. Immer wieder begegnete ich Vorgesetzten, die ihre Aufgabe mit grossem Ernst wahrnahmen. Sie waren echte Vorbilder – sprich: Sie leiteten uns zum selb-ständigen Wirken an. Zugleich waren sie immer da, wenn wir eine Frage hatten. «Dumme Fragen gibt es nicht. Dumm ist nur, keine Fragen zu stellen», sagte mir schon einer meiner ers ten Chefs. Bis heute ermuntere ich meine Mitarbeitenden, Dinge nicht als Gott gegebene Ent-

scheide hinzunehmen, sondern diese positiv zu hinterfragen. Ich liebe konstruktive Einwände - und noch lieber habe ich überraschende Lö-sungsansätze. Denn gute Vorbilder erziehen ihr Gegenüber nicht zum Imitieren, sondern zur Innovation. Als Führungskraft muss man andere zu Tätigkeiten anleiten können, die man selber gar nicht beherrscht. Ein Chef muss also nicht zwingend selber der beste Verkäufer im Laden sein, ein Vorgesetzter muss nicht alles (besser) wissen. Dies gilt natürlich auch für unsere Lehrkräfte. Sie sollen Vorbilder sein, aber nicht übermächtige. Eine besondere Herausforderung ist es, wenn wir Frauen in Chefpositionen gelangen wollen. Noch immer sind nämlich weibliche Vorbilder in den oberen Etagen dünn gesät – leider. Und so wünschte ich mir, dass junge Frauen bald schon mehr Chefinnen begegnen. Sie sollen sehen, dass wir uns genauso gut behaupten wie unsere männlichen Pendants. Dafür braucht es Mut, Solidarität und auch Netzwerke. Denn wer als Frau einen Kreis von guten Mentorinnen hat, der wird sich automatisch öffnen und über sich hinauswachsen. Gerade der Tourismus braucht mehr kreative Persönlichkeiten, die zu neuen Vorbildern



Hanna E. Rychener Kistler, lic. phil. I Direktorin Höhere Fachschulen für Tourismus Zürich (IST) und Lausanne (EIT)

AGENDA

# 7.-10. SEPTEMBER

«ZAGG – Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe & Hotellerie» Hotel & Gastro Union Stand 430, Halle 4, Messe Allmend, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

#### 17.-21. SEPTEMBER «SwissSkills Berufsmeister

schaften», Branchenanlass an der Expo, in Bern www.swissskillsbern2014.ch

#### 25. SEPTEMBER

«Food – Foto – Farben» vom Schweizer Kochverband, bei der Foto Plus Schweiz GmbH, www.hotelgastrounion.ch

#### 25. + 26. SEPTEMBER

«Zertifizierungskurs SCAE Barista Level 1» vom Berufsverband Restauration im Hotel Balsthal, in Balsthal www.hotelgastrounion.ch

#### 29. SEPTEMBER

«Reinigung von Hart-/Textilbo-denbelägen», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Wädenswil www.hotelgastrounion.ch

#### 6.-10. OKTOBER

«reception@hotelleriesuisse.ch», von hotelleriesuisse, in Nottwil www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

#### 8. OKTOBER

«Hotelleriesuisse CAREER DAY 2014», von hotelleriesuisse, im Hotel Kursaal, in Bern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

# «Eine Stunde der Begeisterung gibt mehr als ein Jahr einförmig dahinziehenden Lebens»

### **Durchblick**

Nachdiplomstudium **HF Hotelmanagement** 





Mehr als 2000 Lehrstellen finden Sie unter

#### www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.

hotelleriesuisse

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

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

Gefahrenquelle Maschinen (Teil 2) Hub-Kipp-Vorrichtungen

#### Gefährdung:

- · Klemm- und Ouetschstellen
- Absturz des Behälters
- · Bruch von Tragorganen usw.

#### Mögliche Sicherung:

- · Der Aufzug darf nur in Gang gesetzt werden können, wenn der Muldenwagen angekoppelt ist.
- · Senkbewegung sind nur mit Tippsteuerung (Impulskontakt ohne Selbsthaltung) ausführbar.
- · Im Automatikbetrieb sollen die Geräte bis maximal 50 Zentimeter über Boden absenkbar sein. Die Restabsenkung erfolgt im Tippbetrieb.
- · Eine automatische Senkbewegung bis auf Bodenhöhe ist nur dann zulässig, wenn der Zutritt in den Gefahrenbereich mit einer Schutzeinrichtungverhindert worden ist.

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

# DER ERSTE SCHRITT AUF DER KARRIERELEITER

Jedes Jahr im August beginnen rund 75.000 junge Menschen in der Schweiz eine berufliche Grundbildung. Der Schritt ins Erwerbsleben ist für die Jugendlichen kein einfacher, aber ein bedeutender.

er Lehrbeginn ist ein bisschen, wie der erste Tag in einer neuen Schule. Man kennt niemanden und muss sich im Gebäude erst zurechtfinden. Man ist freudig er regt und gespannt, gleichzeitig aber auch etwas verunsichert. Zusätzlich muss man sich an einen ganz neuen Tagesablauf und Lebensrhythmus gewöhnen. Bei so viel Neuem ist es hilfreich, wenn der Ausbildungsbetrieb einem einen «Götti» oder eine «Gotte» zur Seite stellt Nicht um dem Neuling das fachliche Know-how beizubringen - das ist Aufgabe der Berufsbild ner – sondern um ihn bei alltäglichen Dingen zu

- unterstützen und ihm Tipps zu geben wie:

  Mach dir Notizen und frag nach, wenn du etwas nicht verstanden hast. Frag lieber einmal zu viel, als zu wenig.
- Wenn Probleme auftauchen, besprich sie höflich und sachlich mit deinem Berufsbildner.
- Private Telefonate, SMS, E-Mails, Chats und so weiter kannst du in der Pause oder nach Feierabend erledigen.

# DAS «GÖTTI-ÄMTLI» ERMÖGLICHT ERSTE FÜHRUNGSERFAHRUNGEN

Oft wird als «Götti» ein Lernender benannt, der bereits das erste oder zweite Ausbildungsjahr absolviert hat und mit den Gepflogenheiten, Ritualen und den ungeschriebenen Gesetzen, die im Betrieb herrschen, vertraut ist. Das Götti prinzip gibt dem Neuling Vertrauen und Rückhalt. Es hat aber auch für den «Götti» Vorteile Einerseits ist es eine ehrenvolle Aufgabe, andererseits erhält der «Götti» die Gelegenheit, erste Führungserfahrungen zu sammeln.

#### LEHRSTELLENSUCHE 2015 BEGINNT

Mit dem Beginn einer Grundbildung ist ein wichtiger Schritt auf dem Berufsweg getan. Der allererste Karriereschritt beginnt aber schon mit der Berufswahl und der Lehrstellensuche Und die hat für die Jugendlichen, die im August 2015 ihre Grundbildung anfangen, bereits begonnen. Jährlich starten gegen 4.000 Lernende eine Grundbildung in Hotellerie, Gast- oder Bä ckergewerbe. Besonders beliebt ist der Koch-beruf. Gemäss dem Bundesamt für Statistik gehört Koch/Köchin EFZ zu den Top Ten der meistgewählten beruflichen Grundbildungen.

Ist der Wunschberuf klar, gilt es, den idea-len Lehrbetrieb zu finden. Wie bei jeder Partnerschaft muss die Beziehung für beide Seiten stimmen. Eine Schnupperlehre zeigt schnell,

ob man zusammenpasst oder nicht.

Damit sich Lernender und Lehrbetrieb leichter finden, gibt es im Internet den Lehrstellennachweis von www.berufsberatung.ch. Hier können Betriebe ihre freien Ausbildungsplätze erfassen und Suchende sich diese nach Beruf oder Kanton sortieren lassen. Zudem bietet die Seite gute Tipps rund um das Thema Be rufswahl und Lehrstellensuche. Riccarda Frei

> www.lehrstellenboerse.ch www.berufsberatung.ch www.sbfi.admin.ch/berufsbildung

BUCHTIPP .....

#### DAS 1 X 1 DES ZEITMANAGEMENT

Wer sich im deutschsprachigen Raum über Zeitmanagement informieren will, kommt nicht um Lothar Seiwert herum. Er gilt als der führende Zeitmanagementexperte und seine Bücher zu diesem Thema sind in 20 Sprachen übersetzt worden. Seiwerts «Das 1 x 1 des Zeitmanagement» ist ein Millionen-Seller und gilt seit über 30 Jahren als Standardwerk. Seit kurzem ist eine komplett aktualisierte Überarbeitung dieses Bestsellers auf dem Markt. Lothar Seiwert zeigt anhand praktischer Checklisten, Selbst-Tests und Übungen, wie jeder die täglichen Aufgaben ganz einfach organisieren kann. In der Neuausgabe von «1 x 1 des Zeitmanagement» liegt das Augenmerk nicht nur auf der strategischen Zeitpla-nung/Organisation, sondern verstärkt auch auf dem sinnhaften und sinnerfüllten Umgang mit Zeit. Dadurch wird das Buch nicht nur für Berufseinsteiger, die sich und ihre Zeit organisieren lernen müssen, sondern auch für routinierte Berufsleute. die mehr Lebensqualität in ihren Alltag bringen wollen, interessant. Den Konsumgewohnheiten der multimediaaffinen «Generation Y» angepasst, ist das Buch auch als E-Book oder als Audio-CD erhältlich.



Zeitmanagement von Lothar Seiwert ISBN 978-3833838590 Gräfe und Unzer Verlag GmbH (GU) Buch CHF 18.90 E-Book CHF 17.00 Audio-CD CHF 21.90 (unverbindliche Preisempfehlungen)

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie. Gastronomie und **Tourismus** 

# PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für

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

VERI AGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 www.htr.ch

### Hotellerie \* Gastronomie Verlag

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

LEITUNG Barbara König Philipp Bitzer

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

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

Nicole Kälin nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

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

### 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

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 einem Monat 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) Natalie Schmid (Art Direction) uka Beluhan, Solange Ehrler 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 Schlierer

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, 11.12.)

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.



Thermalp les Bains d'Ovronnaz SA, important Thermalp les Bains d'Ovronnaz SA, important RESORT au cœur des Alpes Valaisannes spécialisé dans l'hôtellerie, le bien-être et la restauration, comprend des bains thermaux, un spa de plus de 1200 m², un secteur Wellness avec l'une des plus grandes offres de soins en Suisse romande, une résidence hôtelière de 500 lits et un important secteur restauration. Thermalp gère également un 2 le bais du Silones Relais du Silence.

Pour promouvoir et accentuer le développement de notre entreprise, nous recherchons un ou une :

#### SALES MANAGER **RESPONSABLE DES VENTES**

Dans le cadre de cette fonction, à haute responsabilité, vous disposez d'une large autonomie. Vous aurez le titre de directeur adjoint et rapporterez directement au

- Renforcer le positionnement de notre entreprise sur le marché suisse romand
- Développer notre clientèle dans le marché suisse alémanique

  Développer le créneau séminaire

  L'analyse marketing et l'étude de tous les éléments

- du marketing-mix seront de votre responsabilité
  Gérer le budget marketing
  Responsable de la stratégie commerciale et marketing, budgets, tarification, relation avec les TO, com-
- munication et publicité, internet et réseaux sociaux Développer et gérer l'animation interne et les événements
- Vous aurez un rôle de coordination entre la vente, les réservations et les divers secteurs
   Tisser et entretenir une relation de confiance avec la
- clientèle
- Suivre les relations avec les autres partenaires de la station

#### Votre profil:

- Formation hôtelière ou universitaire avec expérience de l'hôtellerie et de la restauration
   Expérience confirmée et réussie de quelques années
- dans une fonction similaire
- uans une Unicutor sinimale Maitrise du français et de l'allemand (l'anglais serait un plus) Capacité à diriger et motiver des équipes pluridisci-plinaires

- Entrepreneur dans l'âme, convaincant et sachant
- Esprit de décision et capacité d'actions
  Sens de la communication et de la négociation

#### Entrée en service :

Si vous désirez évoluer dans une structure dynamique et en plein développement, nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet, avec prétentions de salaire et références à l'adresse suivante:

> Thermalp Les Bains d'Ovronnaz, à l'attention de la direction, 1911 Ovronnaz.

#### Boutiquehotel mit bekanntem Restaurant im Herzen der Stadt Zürich

Attraktives Kleinhotel mit neu gestalteten Komfortzimmern und Juniorsuiten, Restaurant, Board Meeting Room, Business Lounge & Terrasse an absoluter Toplage mitten im Herzen der Stadt Zürich. Exzellent geführtes Unternehmen: Eine starke Marke. Einigartiges Ambiente. Ob ein gemütliches Abendessen oder ein gepflegter Businesslunch: Für alles ist gesorgt; die Infrastruktur ist optimal ausgelegt.

Ziel der Stelle: Gastfreundschaft auf hohem Level zelebrieren! Die spannende Position umfasst die Teamleitung – 1 Chef de Service, 12 Servicemitarbeitende – Mitarbeiterrekrutierung & -einsatzplanung, Budgets, Wareneinkauf und Reservations-/Offertwesen sowie die Verantwortung für alle gastronomischen Aspekte im Rahmen von Meetings, Special Events und des Frühstücksservice.

#### Leiter Restaurant und F & B Operation w/m

Mitglied des Management-Teams – der Hoteldirektion direkt unterstellt

kundenwünsche sorgfaltig analysieren, systematisch erfassen und professionell umsetzen sind Ihre Stärken. Als ambitionierte Frontpersönlichkeit, ab ca. 30, mit der Schweizer Gastronomie bestens vertraut, wollen Sie Ihre Karriere auf Stufe Restaurant-/F et B-Leitung konsolidieren. Wir bieten Ihnen dazu die geeignete Plattform. Entsprechende Berufspraxis und Führungserfahrung bringen Sie mit.

«Ärmel hochkrempeln» und «den Gast in den Mittelpunkt stellen» sind für Sie keine Schlagwortel? Suchen Sie ein langfristig angelegtes Engagement? Dann sollten wir uns kennenlernen. Der Eintrittstermin kann per sofort oder nach Vereinbarung erfolgen. Möchten Sie mehr erfahren? Dann bitte CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!

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.schaefergeschaeferpartner.ch



Die Ferienregion Savognin Bivio Albula ist im touristischen Aufbruch Vielfältige innova-Die Peilerliegion Saxygnin bivo Aubula ist im Guntsuschen Aufbrucht, Vielnauge innova-tive Projekte sind geplant oder werden zurzeit umgesetzt. Um den Tourismus in unserer Destination weiterzuentwickeln und langfristig wettbewerbsfähig zu gestalten suchen wir ab 1. November 2014 oder nach Vereinbarung eine jüngere Persönlichkeit für die operative Führung der Destinationsorganisation in der Funktion eines

#### Geschäftsführers 100% (w/m)

#### Schlüsselfunktionen

- Operative Führung von Savognin Tourismus im Surses und bis auf Weiteres des touristischen Gemeindezweckverbandes Führung und Motivation der Mitarbeiter gemäss den Zielvorgaben
- Umsetzung und Erreichung der Unternehmens und Bereichs.
- Unterstützung des Vorstandes in der Umsetzung der neuen Unternehmensstrategie
- Entwicklung von marktgerechten Produkten Planung, Umsetzung, Durchführung und Controlling von Massnahmen

- Anforderungsprofil
  Projektleitungs- oder Führungserfahrung im Tourismus wünschenswert
  betriebswirtschaftliche oder touristische Weiterbildung
- begeisterungsfähige, motivierende und integre Persönlichkeit Unterstützung des Vorstandes in der Umsetzung der neuen Unternehmensstrategie
- gute konzeptionelle Fähigkeiten, hohe Selbständigkeit und Eigeninitiative
- effiziente, pragmatische und strukturierte Arbeitsweise

Möchten Sie zusammen mit uns diese Ziele erreichen? Dafür braucht man Leidenschaft und Engagement. Wir bieten Ihnen einen vielseitigen Job mit Entwicklungspotenzial.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ein motiviertes und kompetentes Team wartet auf

Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung bis 22. September 2014 an: Daniel Steiner, Präsident, praesident@savognin.ch

Für allfällige Fragen steht Ihnen Adrian Bühlmann, Direktor, unter Tel. 081 659 16 08 gerne zur Verfügung.

graub nden

Im Hinblick auf den ruhestandsbedingten Rücktritt der aktuellen Direktorin schreibt Freiburg Tourism und Region hiermit eine neue 100%-Stelle als

#### **Direktor oder Direktorin**

#### Aufgaben:

- Aurgaben:

  Organisation und Leitung der Tätigkeiten und der Funktionsweise des Tourismusbüros.

  Förderung und Kommunikation im Bereich des Tourismus.

  Leitung eines Teams unter Sicherstellung einer guten Qualität der Leistungen und des Empfangs (Qualitäts-
- label QQ).
  Mitarbeit an der Definition der Unternehmenspolitik
- Indiaget an der Definition der Onterinentspolitik und Ausarbeitung von Strategien.

   Zusammenarbeit mit den zuständigen Organen in den Bereichen Tourismus, Kultur und Wirtschaft.

   Führung im Bereich Verwaltung und Budget (inkl. Kartenvorverkauf für Aufführungen).

   Beitrag zum guten Bild der Region Freiburg.

- Hochschulausbildung oder gleichwertige Ausbildung im Bereich Tourismus oder Marketing.
  Erfahrung in einer touristischen Institution.
  Beherrschung in der Führung von Projekten.
  Gewandtheit bei öffentlichen Ansprachen.

- Vertiefte Kenntnisse (Technik und Informatik) in den Bereichen Promotion und Kommunikation. Kontaktfreudigkeit, Teamgeist und Fähigkeit, Initiativen zu ergreifen.
- Kenntnis der im Tourismus anwendbaren
- Bestimmungen.
  Kenntnis der Region Freiburg, der Funktionsweise der Körperschaften des öffentlichen Rechts und der
- Institutionen. Sehr gute mündliche sowie schriftliche Deutsch- und Französischkenntnisse sowie gute Englischkenntnisse.

#### Stellenantritt:

Juni 2015 oder an einem zu vereinbarenden Datum

Frist zur Einreichung der Bewerbung: bis zum 18. September 2014.

Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Bewerbungsschreiben sind zu senden an: Herm Alexis Overney, Präsident von Freiburg Tourismus und Region, Route de Chamblioux 42, 1763 Granges-Paccot.

GASTR® SUISSE Für Hotellerie und Restauration GastroSuisse (www.gastrosuisse.ch) ist der Branchenverband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Rund 20 000 Mitglieder, darunter ca. 3000 Hotels, gehören dem grössten dasdoods (www.pasioususes.chr) is use of activities and in the control of the con

# Direktor (m/w)

### Mit hohem Engagement führen Sie den grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband!

Direkt dem Präsident unterstellt, leiten und führen Sie das operative Kompetenzzentrum von GastroSuisse mit seinen 60 Mitarbeitenden und erwirken ausgezeichnete Rahmenbedingungen sowie Dienstleistungen für die Mitglieder. Sie setzen die Ziele und Leitthesen des Verbandes konsequent um, erkennen frühzeitig Trends und erarbeiten Entscheidungsgrundlagen für den Vorstand und für die Kommissionen. Sie pflegen das politische sowie das wirtschaftliche Netzwerk und bauen es weiter aus. Die Förderung und Weiterentwicklung der Berufsbildung liegt Ihnen besonders am Herzen. Mit viel Durchsetzungsvermögen und hoher Loyalität leiten Sie die Geschicke des Verbandes. Sie führen und för-

dern die Weiterentwicklung Ihrer Mitarbeitenden und coachen sie zu Höchstleis tungen. Ausserdem verantworten Sie die Medienkommunikation und stehen für eine umfassende Informationspflicht gegenüber dem Vorstand, insbesondere dem Präsidenten und dem Trésorier, ein. Sie stellen den Informationsfluss zwischen dem Vorstand, den Institutionen und den Tochtergesellschaften sicher. Diese äusserst vielschichtige Aufgabe verlangt nach einer initiativen, souveränen und integrativen Führungsperson mit viel Flair für wirtschaftspolitische Arbeiten. Sie überzeugen durch hohe Sozialkompetenz, Kommunikationsfähigkeit sowie durch das richtige Mass an Fingerspitzengefühl. Idealerweise verfügen Sie über eine höhere Ausbildung in Betriebswirtschaft und Management oder über eine vergleichbare Aus- und Weiterbildung. Sie waren bereits in leitender Funktion in einem Verband, in einer NPO oder als Unternehmer tätig. Stilsicheres Deutsch und Französisch (m/s) ist für diese Stelle unabdingbar, gute Italienisch- und Englischkenntnisse (m) sind wünschenswert. Es erwartet Sie eine vielfältige und anspruchsvolle Führungsposition an der Schnittstelle zwischen Wirtschaft und Politik. Sie prägen die Zukunft der GastroSuisse entscheidend mit. Gleichzeitig wird hohe Sensibilität und Geschick im Umgang mit gastgewerblichen Interessensvertretern gefordert. Wir freuen uns, Sie bei uns an Bord willkommen zu heissen!

Vielen Dank für Ihre Bewerbung via www.mercuriurval.ch, Ref. Nr. CH-MULU-004848/262. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter 041 228 80 90.

Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel, Bern und Luzern sowie weltweit über 70 Niederlassungen.

**Board & Executive** 

Mercuri Urval



Inmitten dem Ferienparadies Lenzerheide entstand etwas Aussergewöh liches: Am Fusse des Rothorns eröffnete am 7. Dezember 2013 eine exklusive Resortanlage mit 456 Betten in 90 Chalet-Appartements und 3 Chalets, direkt an der Skipiste. Eine perfekte Infrastruktur mit inno vativer Gastronomie, Sportshop, Skischule, Bergbad, Fitness und Kinderclub stehen den Schweizer und internationalen Gästen offen.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir (m/w):

# Resort-Manager Leiter Housekeeping Küchenbrigade

Wir bieten Ihnen vielseitige Aufgaben in einem spannenden Umfeld. Detaillierte Informationen finden Sie unter www.privalodge.ch

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier an admin@privalodge.ch und stehen Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung. Daniel Renggli, Tel. 081 382 06 06

PRIVÀ Alpine Lodge AG

Dieschen sot 18 — 7078 Lenzerheide — info@privalodge.ch — +41 81 382 06 06

#### Wir suchen nach Andermatt

für die Neueröffnung eines einzigartigen Hotels mit Restaura-tion, Lounge, Bar, Vinothek ein motiviertes Profi-Team, wel-ches bereit ist, mit uns und eurem Background etwas Neues zu bewegen und zu gestalten. Wir stellen ein kleines, motiviertes am zusammen, welches in familiärer Atmosphäre auf die mmende Wintersaison einen neuen Arbeitsplatz vorfindet.

- Küchenchef 100% w/m mit Gourmet- oder Sternenerfahrung
- Koch/Jungkoch 100% w/m
- Hotel-Restaurationsfachfrau 100% w
- Servicefachkraft 100% w/m und Teilzeit
- Etage/Reinigungsfachfrau 100% w und Teilzeit

Es erwartet Sie eine interessante Stelle in einem motivierten, jungen Team mit guten Anstellungsbedingungen. Es bietet sich die einmalige Gelegenheit, gemeinsam dem Haus eine persön-liche Etikette aufzusetzen und etwas Besonderes umzusetzen.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre erste telefonische Kontaktaufnahme oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen bei weiteren Fragen gerne zur Verfügung:

Marketa & Christian Meier 6490 Andermatt, Tel. 079 882 96 97, info@piz-calmot.ch

• RECEPTION & RESTAURATIONSFACHFRAU/-MANN (IN KOMBINATION)

- CHEF DE PARTIE & COMMIS DE CUISINE
- . CHEF DE SERVICE

Möchten Sie mit Ihrem Engagement Teil eines motivierten Teams werden, das zusammen in einem einzigartigen Betrieb eine gastfreundliche und herzliche Atmosphäre schafft?

Sind Sie gerne bereit, sich auf ein spannendes und innovatives Projekt einzulassen?

Haben Sie einen der obengenannten Berufe gelernt und üben diese Tätigkeit mit Freude und Elan aus? Sind Sie eine motivierte, engagierte, flexible, aufgestellte und zuverlässige Persönlichkeit?

Dann lassen Sie uns noch heute Ihre Bewerbungs-unterlagen mit Foto zukommen.



Cinema 8 AG Feldackerstrasse 1 5040 Schöftland info@cinema8.ch www.cinema8.ch





Seit Januar 2014 trumpft das "neue" Wintersportgebiet Arosa-Lenzerheide mit einem höchst attraktiven, riesigen Pistenangebot von 225 Pistenkilometern auf. Haben Sie Lust, diese neue Ära mit Ihrem gastronomischen Know-how mitzuerleben und mitzuprägen?

Die Mountain Lodge ist ein Betrieb der Arosa Bergbahnen AG. Das Hostel an schönster Lage in Arosa mit traumhafter Bergsicht ist mit seinen über 270 Gästebetten der ideale Ort für Gruppen, Familien und junggebliebene Schneesportler. Per 1. November suchen wir eine/n oder ein:

#### Betriebsleiter/In oder Betriebsleiterpaar

Sie suchen eine neue Herausforderung und waren vielleicht schon einmal Gastgeber in einer SAC-Hütte? Dann könnte unser Haus Ihre neue Wirkungsstätte werden - jedoch ohne logistischen Mehraufwand und ohne Wetterabhängigkeit.

Sie sind eine ausgesprochene Gastgeberpersönlichkeit und führen das Haus mit Ihrem Team nach dem Betriebskonzept, den Richtlinien und Zielvorgaben der Geschäftsleitung. Sie begrüssen die Gäste in der Winter- und Sommersaison mit Ihrer herzlichen und fröhlichen Ausstrahlung und engagieren sich mit Charme für das Wohlergehen Ihrer Gäste.

Sie sind flexibel, bewahren stets die Ruhe und möchten Ihre Gäste Tag für Tag mit Freundlichkeit, Kompetenz und Hilfsbereitschaft begeistern? Sie suchen eine langfristige Tätigkeit und sind zudem bereit, tatkräftig in allen Bereichen mitzuarbeiten. Ihre natürliche Autorität, Ihr Durchsetzungsvermögen sowie Ihr Sinn für Teamarbeit befähigen Sie, diese Aufgabe erfolgreich zu meistern.

Sie sind bergbegeistert, mögen den Umgang mit jungen und junggebliebenen Gästen und verfügen über technisches und handwerkliches Geschick. Wir bieten Ihnen einen herausfordernden Wirkungskreis mit vielfältigen Tätigkeiten in einem kollegialen Arbeitsumfeld und zu interessanten Anstellungsbedingungen. Im Hostel steht eine Betriebsleiterwohnung für Sie bereit. Wir legen Wert darauf, dass Sie sich auf 1'800 m.ü. M. wohl fühlen, und unterstützen Sie in verschiedenen Bereichen mit unternehmensinternen Dienstleistungen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und sichern Ihnen volle Diskretion zu.

Arosa Bergbahnen AG · Curdin Luppi, Leiter Gastronomie und Beherbergung Seeblickstrasse · CH-7050 Arosa · Tel. 081/378 84 01 curdin.luppi@arosabergbahnen.ch · www.arosamountainlodge.ch



#### LeiterIn Hotellerie & Infrastruktur

Das Institut Montana ist ein Internat mit Schweizer und internationalen Wurzeln. Wir betreuen 300 Schüler aus über 40 verschiedenen Ländern von der 1. bis zur 12. Klasse (Internat ab 10 Jahren): an der zweisprachigen Primarschule (DE/EN), am Schweizer Gymnasium (ein-/zweispr. Matura) und an der Internationalen Schule (IB Diplom).

Auf 1. Dezember 2014 (oder nach Absprache früher) suchen wir eine(n) führungsstarke(n) LeiterIn Hotellerie & Infrastruktur

- Sie sind direkt dem Direktor der Schule unterstellt und verantwortlich für alle Bereiche der Hotellerie (Küche, Service, Housekeeping, Unterhalt), deren Bereichsleiter durch Sie geführt werden.
- Sie tragen die Verantwortung für das Budget Hotellerie und Infrastruktur-entwicklung.
- Sie arbeiten bei Schulentwicklungsprojekten mit, welche Ihren Bereich oder die Schule als Ganzes betreffen.
   Sie koordinieren und verantworten ausserdem die Bereiche Betriebssi-
- cherheit; Verwaltung der Wohnungen von Mitarbeitenden.

#### Wir erwarten:

- Abgeschlossene Ausbildung an einer Hotelfachschule
- Rund fünf Jahre Führungserfahrung in der Hotellerie oder im Gastronomie-
- Dienstleistungsorientierung sowie planerisches und organisatorisches Flair
- Stilsicher in Deutsch und Englisch (Wort und Schrift)
   Erfahrung in internationalem Umfeld von Vorteil

- Eine vielseitige und anspruchsvolle Führungsaufgabe in einem angenehmen schweizerisch-internationalen Umfeld.
- Die Möglichkeit, Ihre fachlichen und persönlichen Stärken sowie Ihre unternehmerischen Fähigkeiten einzusetzen und die Entwicklung unserer Schu-
- le mitzugestalten.

  Einen Arbeitsort auf 995 Metern Höhe, in der herrlichen Natur des Zugerbergs und eine nicht alltägliche Aufgabe für eine verantwortungsvolle Persönlichkeit.
- In der Regel eine Fünftagewoche, 5 Wochen Ferien und attraktives Gehalt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Bitte senden Sie diese mit Foto an folgende Adresse: Institut Montana Zugerberg AG

Institut Workana zugerberg Ad Frau Heidi Walliser CH-6300 Zug heidi.walliser@montana-zug.ch Bitte beachten Sie auch unsere Homepage: www.montana-zug.ch



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie



10 Jahre Center da Capricorns **Hotel Capricorns** 

Wir suchen auf die Wintersaison 2014/15, ab Mitte Dezember 2014

#### Jungkoch (m/w) 100%

Hotel Restaurant Capricorns Torsten Rönisch, Küchenchef 7433 Wergenstein, Tel. 081 630 71 72, hotel@capricorns.ch, www.capricorns.ch

graub Inden

graub Inden



Ihr Rehazentrum

Die kneipp-hof Dussnang AG ist ein modernes Rehabilitationszentrum mit Hotelambiente und verfügt über 154 Zimmer. Wir leben ein anerkanntes Qualitätsmanagement in allen Bereichen. Unsere Spezialisierung ist die orthopädische Rehabilitation. Täglich werden in unserem Haus bis zu 160 Gäste mit Vollpension und Diätmenus verpflegt. Zudem verfügen wir über ein öffentliches Restaurant mit 70 Plätzen und einen Bankettsaal mit

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

### Chef de Partie (Ernährungsberater/in) 100%

- Führung und Ausbildung der Diätköche und Diätkoch-Lernenden
- Zubereitung von Diätgerichten gemäss Verordnung Führung eines à la carte Postens
- Durchführung von Gästevorträgen zum Thema Ernährung Mithilfe in der Produktion und Herstellung der Gerichte nach GHP
- Ausführen der Arbeiten gemäss den HACCP-Richtlinien

#### Wir erwarten

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Ernährungsberater/in
- Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung als Chef de Partie auf allen Posten sowie mindestens 1 Jahr Berufserfahrung in der Spital- und Heimküche
- Gute Deutschkenntnisse
- Kunden- und dienstleistungsorientiertes Denken
- Zuverlässige, initiative und loyale Persönlichkeit Kommunikativ, offen und teamfähig

- Hohe Motivation sowie Belastbarkeit Offen für Neues und bereit, aktiv an Veränderungen mitzuwirken
- Bereitschaft zu Einsätzen an Wochenenden und Feiertagen

#### Wir bieten

- Innovatives und motiviertes Team
- Attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen Fünf Ferienwochen sowie zehn Feiertage pro Jahr
- Berufskleidung inkl. Wäscheservice
- Ausgestatteter Pausenraum mit vergünstigten Menus
- Kostenlose Parkplätze für Mitarbeitende Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten

mit uns die Zukunft des kneipp-hofs erfolgreich mitgestalten.

Herr Giuseppe Storniolo, Leiter Küche, freut sich auf Ihre vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

kneipp-hof Dussnang AG, Kurhausstrasse 34, 8374 Dussnang storniolo@kneipphof.ch / Tel: +41 (0)71 978 60 65, www.kneipphof.ch

Für unser **neues indisches Restaurant** in Bern suchen wir ab Oktober 2014:

- zuverlässigen und selbständigen Koch mit Erfahrung in der indischen Küche
- Hilfskoch mit Erfahrung in der indischen Küche
- junge, motivierte, zuverlässige und freundliche Servicemitarbeiter/-innen mit Erfahrung

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Rajkumar Rochemuttu unter Tel. 079 666 12 69

Schriftliche oder elektroni-

Restaurant tulsi 3012 Bern info@tulsi-bern.ch



HOTEL BERGSONNE

SPEISEN MIT WEITBLICK

Auf der Rigi am Vierwäldstättersee stilvolles Hotel mit 15 Zimmern/ Suiten und exklusivem Restaurant (15 GM-Punkte).

In unser erfolgreiches Team suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

Sie lieben die Betreuung anspruchsvoller Gäste.

Chef de Partie, Koch

Sie sind bereit für eine kreative, marktfrische und neuzeitliche Küche Wir freuen uns auf Sie. Dorly & Willy Camps-Stalder CH-6356 Rigi Kaltbad

www.bergsonne.ch hotel@bergsonne.ch T +41 41 399 80 10

Wir suchen für unseren lebhaften Landgasthof per sofort oder nach Vereinbarung (spätestens 1. Oktober 2014) eine/n

freundliche/n, aufgestellte/n Servicemitarbeiter/in (w/m) 70-100% sowie eine Serviceaushilfe

Wir bieten: Mitarbeit in aufgestelltem Team Montag und Dienstag frei geregelte Arbeitszeiten auf Wunsch Personalzimmer 8 km von der Stadt Bern entfernt traditionelle, marktfrische Küche



Doris und Peter Tschannen Gasthof zum Kreuz

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

#### für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter: www.htr.ch/jobdispo htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77

#### INTERLAKEN



RESTAURANT & GRILL

Wir suchen per 1. November 2014 oder nach Vereinbarung kreative, verantwortungsbewusste, teamfähige und erfahrene Mitarbeiter/in

#### **SOUS-CHEF & KOCH**

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küch

#### SERVICE-MITARBEITER/IN

(Sprachen: D, E, evtl. F usw. Alter ca. 25 bis 45)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Café de Paris, Alex Auderset Marktgasse 14, 3800 Interlaken info@cafe-de-paris-interlaken.ch Tel. 033 821 69 10

#### SUISSE ROMANDE

En vue du départ à la retraite de sa directrice, Fri-bourg Tourisme et Région met au concours un poste

# de directeur ou de directrice

- Organisation et gestion des actions et du fonctionnement de l'Office du tourisme.
- Promotion et communicatión touristiques. Conduite d'une équipe en veillant rigoureusement à la qualité des prestations et de l'accueil (label qualité QQ).
- Collaboration à la définition d'une politique
- d'entreprise et à l'élaboration de stratégies. Collaboration avec les organes compétents dans les domaines touristiques, culturels et économiques.
- Gestion administrative et budgétaire
- (y.c. une billetterie de spectacles). Contribution au travers de l'ensemble des missions à l'image de la région de Fribourg.

- dans le secteur du tourisme ou du marketing.
- Expérience dans une institution touristique. Maîtrise dans la conduite de projets. Aisance dans la prise de parole en public. Connaissances techniques et informatiques

- approfondies en promotion et communication. Aisance relationnelle, sens du travail en équipe et capacité d'initiatives. Connaissance des réglementations applicables
- au tourisme.
- Connaissance de la région de Fribourg, du fonction-nement des collectivités publiques et du milieu institutionnel.
- Très bonnes connaissances orales et écrites en français et en allemand et bonnes connaissances en anglais.

#### Entrée en fonction:

1er juin 2015 ou date à convenir.

Délai de dépôt des candidatures: jusqu'au 18 septembre 2014.

Envoi des dossiers de candidature, munis d'un CV avec photo et lettre de motivation: M. Alexis Overney, Président de Fribourg Tourisme, et Région, Route de Chamblioux 42, 1763 Granges-Paccot.

# hoteljob.ch - der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über inserate@htr.ch oder 031 370 42 42

htr hotel revue

#### DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



# FLUCHTWEGE UND FLUCHTPLÄNF

Bezieht ein Reisender sein Hotelzimmer schaut er sich erst einmal um. Seine ersten Eindrücke beziehen sich typischerweise auf die Zimmergrösse, das Bett, das Badezimmer, das Unterhaltungsequipment – und dann sieht er auch schon bald den Flucht-wegplan. Viele Gäste werfen nach ihrem Einzug einen Blick dar-auf, um im Notfall schneller reagieren zu können. Was sie dann sehen, stimmt sie hingegen nicht immer besonders zuversicht-lich und gibt ihnen Recht, sich schon vorab damit beschäftigt zu haben. Denn oft sind Fluchtwegpläne schlicht zu detailliert und unübersichtlich gestaltet oder entsprechen nicht der tatsächlichen Architektur des Hotelgebäudes. Einige sind unverständlich, andere weisen in die falsche Richtung oder berücksichtigen unüberwindbare Hürden nicht – zum Beispiel verriegelte Türen oder durch Storen verschlossené Notausstiege.

Vorschriften und Empfehlungen

In der Schweiz sind Fluchtwegpläne für Hotels gemäss der VKF (Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen)-Brandschutz-

richtlinie sowie der Hotelklassifikation von hotelleriesuisse vorgeschrieben. Verschiedene Normen geben Auskunft, wie sie ge staltet werden sollten. Sind alle nötigen Elemente vorhanden und abgebildet, können Fluchtwegpläne allerdings auch von Hand gezeichnet werden. Doch insbesondere unter Gästen aus dem angelsächsischen Raum hinterlassen solche Zeichnungen einen fahlen Nachgeschmack. Setzt ein Gasthaus auf die Karte Business-Hotel, muss es unbedingt einfache, nachvollziehbare korrekte und zuverlässige Fluchtwegpläne bieten, die Vertrauen schaffen und auch im Notfall erkennbar bleiben und schnellst möglich in Sicherheit führen. Denn genau zu diesem Zweck sind sie da und vorgeschrieben.

Firmen, die auf Beschilderungen von Gebäuden und Anlagen spezialisiert sind, sind für exakt solche Fragen ein Ansprechpartner erster Wahl und unterstützen viele kleine und grössere Hotels in Fragen rund um Flucht- und Rettungspläne. Deren Mitarbeitenden wissen, was sie tun. Sie verfügen über viele praktische und theoretische Erfahrungswerte rund um das Thema Feuer sowie zu betriebsinternen Abläufen oder zu besonderen rechtlichen Vorgaben für die Hotellerie. Achten Sie bei der Wahl einer Beschriftungsfirma darauf, dass Sie ein gesamtheitliches Angebot erhalten, das heisst von der Bedarfsanalyse und Konzeption über die Gestaltung bis zur Lieferung und Montage von Fluchtwegplänen und -kennzeichnungen und zwar immer gemäss den aktuellsten Vorgaben, Richtlinien und Empfehlungen.



Marco Wunderle Geschäftsleitung Beratung & Verkauf CSF Wunderle GmbH www.csfwunderle.ch

Der Rütihof, nur wenige Meter von der letzten Bergbahnstation entfernt vor den Türen Arosas - gelegen!

Gemütliches, kleines Familienhotel, aus historischen Ursprüngen gewachsen, mit einem ansehnlichen Restaurantbetrieb, der die regionale Küche favorisierte, sucht einen Käu-fer, der die Naturverbundenheit, Freundlichkeit und Fachkompetenz, die den Betrieb über Jahrzehnte auszeichnete, wiederaufleben lässt.

Interessenten melden sich freundli-cherweise bei Herrn E. Weritz, Tel. 0049 (0) 172 319 28 63, E-Mail: weritz@michelsimmobilien.de

# Klosters | Miete

Im Auftrag unserer Mandantschaft vermieten wir in der Liegenschaft

#### Restaurant/Pizzeria/Bar

- Gesucht wird per Sommer 2015 oder früher ein innovativer Pächter
- Das Restaurant verfügt u. a. über eine Bar, einen Wintergarten sowie verschiedene Nebenräume
- Zusätzlich stehen bei Bedarf 7 Studios und zwei 2½-Zimmer-Wohnungen zur Verfügung

#### Ladenlokal

Per Herbst 2014 oder nach Vereinbarung wird ausserdem ein Ladenlokal mit ca.16 m² vermietet.

Interessenten wenden sich bitte an

FROSS IMMOBILIEN

081 420 00 88 | welcome@fross.ch

# Liegenschaften verkaufen neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

#### Panorama-Hotel Restaurant Hulftegg

ZH/SG/TG - 200 Sitzplätze - 120 Terrassenplätze 200 Parkplätze - 25 Betten - 2 Wohnunger VP Fr. 1 780 000 .- . Auskünfte: Tel. 055 533 04 50 www.engelvoelkers.com/ch/zuercher-oberland/hinwil

Zu vermieten / Zu verkaufen
Traditionsreiches 3 Sterne

Hotel auf 7'500 m2 Land in bekanntem Skigebiet im Berner Oberland. 40 Zimmer, Bar, grosser Speisesaal, Stübli, kleiner Spa Bereich mit Gym, Garagen etc. Interessenten melden sich auf: Hotelmietekauf@bluewin.ch

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

"hotel revue

### **HESSER**

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Be-trieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimie-rung – 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

Zu verkaufen in Uetikon am See und in Wetzikon

2 attraktive Restaurants an

Top Lagen

IOP Lagen

Restaurants mit 70 - 120 Plätze

Terrassen für bis 100 Plätze

Eventsaal mit guter Infrastruktur

Platz für bis 250 Gäste und

Terrasse mit Seeblick

genügend Parkplätze

**Valentino Gastronomie AG** Tel. 079 400 90 00

#### Gesucht: Pächter/in für zwei Gastronomie-Betriebe im Wildnispark Zürich







#### Restaurant Langenberg

- (Langnau a. A., Ganziahresbetrieb)
- Bedientes Restaurant für 60 Personen und Selbstbedienungsrestaurant für 70 Personen
- Terrassen für 300 Personen
- Attraktive Event- und Catering-Fläche für 85 Personen im alten Bärengehege
- Sechs neuwertige und charmant eingerichtete Gästezimmer
- Energetische Sanierung des Gebäudes sowie Erneuerung von Küche, Buffet und Selbstbedienung vor Pachtbeginn

#### **Restaurant Sihlwald** (Horgen, Saisonbetrieb)

- Restaurant für 40 Personen, Terrasse für 120 Personen
- Seminarraum für 50 Personen im ersten OG
- Ausserdem: grosszügige Event- und Catering-Flächen im Besucherzentrum (Pavillon für 250 und Remise mit Grillfür 100 Personen)

Beide Betriebe werden zusammen per 1. April 2015 verpachte

Weitere Informationen auf www.jlz.ch unter «Aktuelles» oder unter www.wildnispark.ch unter «Wir über uns».