

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 50

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

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

PROFIL

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

Nr. 50 · 11. Dezember 2014

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

ENGAGEMENT FÜR DIE BERUFSBILDUNG

Der Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, einer der fünf Verbände der Hotel & Gastro Union, hat seine Leistungen, Engagements in der Berufsbildung im Rahmen einer Diplomarbeit im Verbandsmanagement untersucht.

Grundbildung Hotelfach

In den Jahren 2010 bis 2013 bestanden 1.091 Lehrverhältnisse für Hotelfachfrauen/Hotelfachmänner (364 pro Jahr). In der gleichen Zeit waren es 92 Lehrverhältnisse für Hotellerieangestellte (46 pro Jahr). Insgesamt weist die Hotellerie 5.191 Betriebe mit 271.309 Betten auf. Wenn wir diese Zahlen betrachten, könnten theoretisch mehr Lehrverhältnisse abgeschlossen werden. Es gibt keine verlässliche Statistik über die Anzahl gelernter Personen aus dem Hotelfach, die tatsächlich in der Hotellerie-Hauswirtschaft tätig sind. Stichproben zeigen, dass Personen, die in ihrem Gebiet Hotellerie-Hauswirtschaft gelernt sind, in leitender Position tätig oder auf dem Weg dorthin sind.

Höhere Berufsbildung

Im Jahre 2013 haben rund 135 Personen Fachausweise und Diplome aus der höheren Berufsbildung Hotellerie-Hauswirtschaft und Facility Management entgegennehmen dürfen. Dies mit den folgenden Weiterbildungen: Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft FA, eidg. dipl. Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft, eidg. dipl. Leiter/-in Facility Management und Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/-in HF. Von den 5.191 Hotelleriebetrieben in der Schweiz hätten theoretisch ein Fünftel = 1.038

(geschätzte Zahl) Bedarf an einer leitenden Person mit der entsprechenden höheren Berufsbildung. Insgesamt gibt es 300 Spitäler/Kliniken in der Schweiz, davon hätten theoretisch vier Fünftel = 240 (geschätzte Zahl) Bedarf an einer leitenden Person mit der entsprechenden Weiterbildung. Es gibt 1.646 Anzshome, davon hätten theoretisch zwei Drittel = 1.097 (geschätzte Zahl) Bedarf an einer leitenden Person mit der entsprechenden Weiterbildung. Insgesamt beträgt somit das Marktvolumen für die höhere Berufsbildung Hotellerie-Hauswirtschaft und Facility Management 2.375 Abschlüsse (geschätzte Zahl).

Die Zahlen zeigen, dass der Markt einen guten Bedarf hat an Absolventen aus der höheren Berufsbildung Hotellerie-Hauswirtschaft und Facility Management. Der klassische Weg zu einem dieser Abschlüsse führt über eine Grundbildung aus dem Berufsfeld Hotellerie und Hauswirtschaft. Wir kommen also nicht darum herum, weiter Lernende auszubilden. Die Tendenz der sinkenden Lehrverhältnisse sollte auch aufgefangen werden durch die Nachholbildung von Erwachsenen.



Elvira Schwegler
Geschäftsführerin Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft
Hotel & Gastro Union, Luzern

ZITAT
DER WOCHE

«Ein frei denkender
Mensch bleibt nicht da
stehen, wo der Zufall ihn
hinstösst»

Heinrich von Kleist, deutscher Lyriker (1777-1811)

AGENDA

12. JANUAR

«Info-Anlass Hotel-Tourismus-Handelsschulen»,
von hotelleriesuisse,
bei der Minerva, in Zürich
www.hotelbildung.ch/agenda

13. JANUAR

«Information Session EHL»,
von hotelleriesuisse,
in der Hotelfachschule,
in Lausanne
www.hotelbildung.ch/agenda

15. JANUAR

«Informationsnachmittag
HF Thun»,
von hotelleriesuisse,
in der Hotelfachschule, in Thun
www.hotelbildung.ch/agenda

25.-29. JANUAR

«FBK – Schweizer Fachmesse für
Bäckerei-, Konditorei- und
Confiseriebedarf»,
mit dem Berufsverband SBKPV,
in Bern
www.hotelgastrounion.ch

23. FEBRUAR

«Lernende trimmen sich fit»,
vom Berufsverband Restauration,
bei Hotel & Gastro formation
Aargau, in Unterentfelden
www.hotelgastrounion.ch

3. MÄRZ

«Train me Day»,
vom Berufsverband Hotel-
Administration Management,
im Campus Sursee,
in Sursee
www.hotelgastrounion.ch

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

ARBEITSSICHERHEIT

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

Maschinen (Teil 16)

Temperier- und Verpackungsmaschinen, Hohlkörperfüllanlagen, Handbunsenbrenner

Gefährdung:

- Schnitt-, Quetsch- und Scherstellen durch Messer, Förderbänder und rotierende Wellen sowie Verbrennungsgefahr

Mögliche Sicherung:

- Temperiermaschine: Deckel mit Überwachungsschalter. Auslauföffnung mit Rundstäben sichern.
- Hohlkörperfüllanlagen: einlauf- und auslaufseitig schwenkbare, elektrisch überwachte Schutzverdecke anbringen.
- Verpackungsmaschinen: Maschinen älterer Bauart nachrüsten. Bandauf- und Spannrollen sichern. Schutzverdecke überprüfen. Maschine darf bei geöffnetem Verdeck nie laufen.
- Handbunsenbrenner: Gaskartusche im Freien und in genügend Entfernung von Zündquellen auswechseln.

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

JAHRESENDE – ES WIRD ZEIT FÜRS QUALI-GESPRÄCH

Früher oder später muss man für sein Tun oder Nichttun Rechenschaft ablegen. Im Beruf gibt es dazu das Qualifikationsgespräch. Dieses Gespräch ist sowohl für Angestellte wie Vorgesetzte eine Herausforderung.

Alle Jahre wieder kommt der Weihnachtsmann. Der Samichlaus ist in der Regel der erste Mensch im Leben, der einen einmal im Jahr bewertet. In seinem goldenen Buch steht, was ein Kind gut gemacht hat, was es schlecht gemacht hat und was es im kommenden Jahr besser machen soll. Die braven Kinder bekommen ein prall gefülltes «Chlaus-Säckli», die bösen eine «Fitze» (Rute).

Im Gegensatz zum Samichlaus haben die Vorgesetzten weder ein goldenes Buch noch eine Fitze. Vielen Angestellten klopft das Herz dennoch bis zum Hals, wenn sie zum Qualifikationsgespräch aufgeboten werden. Was vielen nicht bewusst ist, auch für Vorgesetzte ist das Qualifikationsgespräch eine oft unangenehme Aufgabe. Mit der richtigen Vorbereitung wird es aber fast ein Kinderspiel.

VORBEREITUNGSTIPPS FÜR DEN VORGESETZTEN

- Nehmen Sie sich genügend Zeit für das Gespräch mit den Mitarbeitenden, auch wenn diese im Alltagsgeschäft rar ist. In ein gutes Mitarbeitergespräch eingesetzte Zeit ist gut investiert. Sich für den Mitarbeitenden Zeit zu nehmen, drückt Wertschätzung aus.
- Überlegen Sie im Vorfeld, wie und was Sie bewerten wollen und wie diese Bewertung erfolgen soll. Nur mündlich oder auch schriftlich? Mit einem Bewertungsbogen? Im Zweiergespräch oder im Beisein des HR-Verantwortlichen oder einer anderen Kaderperson?

- Wie wollen Sie Lob oder Tadel ausdrücken und wie begründen Sie diese (konkrete Beispiele sammeln)?
- Welche Massnahmen können und wollen Sie zur Belohnung, Motivation oder als Konsequenz für nicht erfüllte Leistungen treffen?
- Was erwarten Sie vom Angestellten im neuen Jahr? Welche Leistungsziele setzen Sie fest?

VORBEREITUNGSTIPPS FÜR DEN MITARBEITENDEN

- Lassen Sie im Vorfeld das Jahr in Gedanken Revue passieren. Was haben Sie gut gemacht? Was vielleicht weniger gut? Wo haben Sie oder sehen Sie Verbesserungspotenzial und was brauchen Sie, um dieses Potenzial zu nutzen (z. B. Weiterbildung, besseres Arbeitsmaterial klarere Aufgabenteilungen usw.)?
- Welche Ziele haben Sie beruflich?
- Wenn Sie mehr Lohn wollen, was spricht dafür, dass Sie mehr verdienen als bisher (Argumente sammeln)?
- Loben Sie auch mal den Vorgesetzten. Was macht er gut? Was könnte er noch besser machen? Welche gemeinsamen Ziele gibt es?

Wichtig beim Qualifikationsgespräch ist, dass man sich in einer offenen, wertschätzenden, respektvollen Art und Weise begegnet. So kann man sich, selbst wenn man fachlich und sachlich nicht einer Meinung sein sollte, auf menschlicher Ebene doch noch auf gleicher Augenhöhe begegnen.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

FÜHRUNG LERNT MAN DRAUSSEN

Viele Führungskräfte werden wegen ihrer Fachkompetenz in eine leitende Position befördert. Andere studieren sich in leitende Positionen hoch. Egal über welchen Weg man in eine Führungsrolle einsteigt, das wirkliche Führen müssen die meisten erst noch lernen. Und das könne man am besten draussen, findet der erfahrene Outdoor-Trainer Andrea Zuffellato. Bei Erlebnissen in der Natur wie Expeditionen, Outdoor Retreats oder Teamtrainings zeigen sich sehr rasch Führungsstärken und -schwächen. In seinem Buch «Führen lernt man draussen» zeigt Andrea Zuffellato, wie man in Bewährungssituationen Führungskompetenzen erlernen, trainieren und festigen kann. Zuffellato zeigt mit Entschieden, Leiten, Begleiten und Umsetzen vier Wege auf, wie Führungsverantwortliche ihre Aufgaben wirksam anpacken können und gleichzeitig sozial und nachhaltig führen. Die theoretischen Ausführungen ergänzt der Autor mit Situationen aus seiner Praxis als Outdoor-Guide sowie mit Biografien bemerkenswerter Männer. Darunter Sir Ernest Shackleton, Expeditionsleiter und Polarforscher, und der blinde Kletterer Andy Holzer.



«Führung lernt man draussen»
Bewährungssituationen als Kompetenzwerb
Andrea Zuffellato
ISBN
978-3-03823-916-1
CHF 35.90

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.ch

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- und Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer

REDAKTION

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

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie- und 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
4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch 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)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie- und 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.,
27.11.11.12.)
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.

Gastrag

friendly Restaurants, Pubs & Hotels

Wir sind ein Unternehmen der Markengastronomie und führen gesamtschweizerisch 20 Restaurants, Pubs und Hotels. Zur Ergänzung unseres Teams im Head Office in Basel suchen wir per 1. Februar 2015 oder nach Vereinbarung einen

Assistenten Brand Manager & Brand Support (m/w)

Ihr Aufgabengebiet als Assistent Brand Manager umfasst (ca. 80%):

- Förderung der Kundentreue (inkl. Umsatzsteigerung)
- Mitarbeit bei der Umsetzung des Projekts "Q1 - Qualitäts-Gütesiegel"
- Mitarbeit bei Marketingmassnahmen für die Betriebe in Zusammenarbeit mit dem Brand Support und den Druckereien für die Brands Mr. Pickwick und Da-Betriebe
- Überwachung der Dienstleistungsstandards wie Pflege, Kontrolle & Umsetzung des „Customer Service Manual“
- Erarbeitung und Durchführung von Schulungen

Ihr Aufgabengebiet als Assistent Brand Support umfasst (ca. 20%):

- Umsetzung des Gastrag-Arbeitssicherheits- & Hygienekonzeptes
- Kontrolle der Umsetzung des bestehenden Konzeptes inkl. Dokumentierung
- Organisation und Durchführung von Hygiene- und Arbeitssicherheitsschulungen für alle Betriebe

Wir erwarten:

- Teamfähigkeit und hohe Sozialkompetenz
- Dienstleistungs-, lösungs-, zielorientiert und initiativ
- Selbständige Arbeitsweise
- Gastronomische Grundausbildung und Erfahrung im Bereich Marketing
- Q-Coach, Q-Trainer
- Mindestens 3 Jahre praktische Berufserfahrung
- Deutsch und Englisch in Wort und Schrift
- Sehr gute Kenntnisse MS Office
- Wohnort: Region Basel (von Vorteil)

Sie fühlen sich angesprochen und sind bereit, diese Herausforderung anzunehmen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen zusammen mit dem Motivationsbrief bis spätestens **Montag, 12. Januar 2015** an:

Gastrag - friendly Restaurants, Pubs & Hotels, Jonathan Southworth
Elisabethenanlage 7, 4002 Basel, j.southworth@gastrag.ch, www.gastrag.ch

35820-11623

Eines der grössten Top Business Class Hotels von Zürich

Ein Highlight ist die beeindruckende Infrastruktur des kürzlich durch gelungene Um- und Ausbauten zu neuem Glanz erstrahlten Spitzenbetriebes. Es zählt zu den grössten Hotels in der Stadt Zürich! Das völlig neu konzipierte, ausgezeichnete Restaurant mit **High Tech Show-Küche** lädt ein zum Geniessen und lässt auch die Herzen von höchst anspruchsvoller Kundschaft höher schlagen.

Als erfahrener Teamchef suchen Sie die Herausforderung im Spannungsfeld Weiterentwicklung/Qualitätssicherung und Erreichen von **Kontinuität** des auf Hochtouren laufenden à la carte-Restaurants. Modernste Führungsgrundsätze leben Sie durch «Selbst mit Hand anlegen», Mitarbeitende fördern, integrieren und Wertschätzung Ihres Teams von ca. 9–10 Mitarbeitenden plus einige professionelle Springer in Spitzenzeiten.

Küchenchef des attraktiven à la carte Restaurants w/m im Range eines Abteilungsleiters

Das spannende kulinarische Angebot umfasst kreative, innovative, einheimische und internationale Gerichte, abwechslungsreich kombiniert mit saisonalen sowie regionalen Spezialitäten bei höchster Qualität! Immer unter Verwendung einheimischer Frischprodukte direkt vom Markt nebenan. Die Ziele sind **Nachhaltigkeit** und der Anspruch verführerische Kreationen zu produzieren für einheimische Besucher, Geschäftsleute und Individualreisende aus aller Welt.

Idealprofil: Exzellenter «Hands-on Chef de Cuisine» oder ein erfahrener Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Abteilungsleiter. Die Stelle ist ausbaubar. **Attraktive Arbeitszeitregelung!** Der Eintrittstermin wird flexibel gehandhabt auf z.B. Anfang nächsten Jahres oder auch später nach Vereinbarung. Interessiert? Für den Erstkontakt am besten vorab CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

35825-11624



LUZERN

DIE STADT. DER SEE. DIE BERGE.

Luzern Tourismus AG – Tourist Board
Bahnhofstrasse 3 – CH-6002 Luzern
Phone +41 (0)41 227 17 17
Fax +41 (0)41 227 17 18
luzern@luzern.com – www.luzern.com

Marketingleitung Tourismus

Die Luzern Tourismus AG ist das Kompetenzzentrum für Positionierung, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung und Gästebetreuung im Dienst von rund 100 Partnern, die für Luzern und die Erlebnisregion Luzern-Vierwaldstättersee erstklassige Dienstleistungen erbringen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 15. April 2015 oder nach Übereinkunft eine/n

Leiter/in Marketing & Sales / Geschäftsleitungsmitglied

Ihre Hauptaufgaben:

Als Mitglied der Geschäftsleitung umfasst Ihre Kernaufgabe die erfolgreiche und nachhaltige Positionierung der Erlebnisregion Luzern-Vierwaldstättersee. Dabei sind Sie für die Vermarktung der touristischen Region sowie die Stärkung und Entwicklung der Marke Luzern zuständig. Sie führen die Marketingabteilung und das Luzern Convention Bureau mit 11 Mitarbeitenden und stellen die organisatorischen und administrativen Abläufe sicher. Ihr Aufgabengebiet umfasst das Erstellen des Marketingkonzeptes und des jährlichen Marketingplans. Entsprechend sind Sie für den Gesamtprozess von Planung, Budgetierung, Umsetzung, Controlling bis hin zur Berichterstattung zuständig. Weiter betreuen Sie die Leistungspartner in der Erlebnisregion Luzern-Vierwaldstättersee und koordinieren mit ihnen die gemeinsamen Marketingkampagnen. Im Bereich Produktmanagement erarbeiten Sie mit Ihren Mitarbeitenden zielgerichtete Produkt- und Angebotspaletten. Weiter betreuen Sie eigene Märkte im internationalen Umfeld und führen strategische Marketingprojekte durch.

Ihr Profil:

Für dieses vielseitige Tätigkeitsgebiet bringen Sie eine höhere Ausbildung im Tourismus, Marketing oder Management mit und verfügen über eine mehrjährige Berufspraxis in einer ähnlichen Funktion im touristischen Umfeld. Sie zeichnen sich als sehr innovative, teamorientierte, unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit mit Führungsqualitäten aus. Ihre selbstständige, verantwortungsbewusste Arbeitsweise wie auch Ihre Vorbildfunktion und Motivationsfähigkeit des Teams sind weitere Stärken von Ihnen. Sie haben bereits zahlreiche touristische Marketingprojekte erfolgreich durchgeführt und überzeugen durch Ihr sicheres Auftreten und Ihr Verhandlungsgeschick in Deutsch und Englisch. Kenntnisse über die Region Luzern-Vierwaldstättersee sind ein Vorteil für diese Position.

Wir bieten Ihnen:

Ein abwechslungsreiches herausforderndes Aufgabengebiet mit Mitgestaltungsmöglichkeiten in einem motivierten Team. Es erwartet Sie ein attraktives Arbeitsumfeld mitten in der Stadt Luzern.

Interessiert? Frau Regina Waldis, Admin. Geschäftsführerin, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis spätestens 30. Dezember 2014.

Luzern Tourismus AG
Bahnhofstrasse 3
6002 Luzern
regina.waldis@luzern.com
www.luzern.com

35817-11621

Piazza

restaurant café lounge

Das Restaurant Piazza liegt im Herzen von Baden. Mit zeitgemässer und harmonischer Innenarchitektur ist das Restaurant Treffpunkt vieler Badener Gäste. Mit seinen 50 Innenplätzen und über 130 Aussenplätzen ist das Restaurant bei den Geschäfts- und Privatkunden gut über Mittag und am Abend positioniert. Der wunderschöne Garten, mit riesigen Mammutbäumen, ist im Sommer von Restaurant- und Barbesuchern stark frequentiert. Aufgrund einer Neuausrichtung der jetzigen Geschäftsführerin suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Leiter/in Gastronomie 100%

Pächter/in oder Pächter-Ehepaar möglich!

Wir suchen eine Gastgeberpersönlichkeit mit viel Herzlichkeit und Charme. Sie könnten schon in einer ähnlichen Position Erfahrungen sammeln und haben eine Grund- und Weiterbildung (Hotelfachschule) in der Gastronomie oder Hotellerie. Ihre hohe Belastbarkeit, Ihre offene und kommunikative Art sowie Ihre Freundlichkeit unterstreichen Ihre Persönlichkeit und machen Sie zu einem wahren Gastroprofi.

Wir bieten Ihnen ein dynamisches und angenehmes Arbeitsklima, interessante, abwechslungsreiche und spannende Aufgaben sowie kurze und direkte Kommunikationswege. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Blue Management GmbH | Brüggerstrasse 56 | 5400 Baden |
Tel. +41 (0)56 203 80 00 | info@blue-management.ch |
www.piazza-baden.ch | www.blue-management.ch

35847-11634

E

EINSTEIN ST. GALLEN

HOTEL CONGRESS SPA

Im «Einstein» St. Gallen geht «tout St. Gallen» ein und aus. Das elegante First-Class-Stadthotel liegt ruhig und doch zentral mitten im weltbekannten Klosterviertel der Altstadt von St. Gallen. Als erstes Haus am Platz bietet es 113 erlesene Zimmer und Suiten, kulinarische Abwechslung in zwei Restaurants, kultivierte Unterhaltung in englischer Clubatmosphäre in der Bar und einen topmodernen Fitnesspark. Der vor fünf Jahren eröffnete state-of-the-art Einstein Congress setzte schweizweit neue Massstäbe und hat sich in der Zwischenzeit zum führenden Kongresshaus in der Ostschweiz entwickelt.

Wir suchen nach Vereinbarung eine führungsstarke und leidenschaftliche Persönlichkeit als

DIREKTOR/IN

(Ein/e starke/r Vize/Vizedirektorin oder ein gut eingespieltes Direktionehepaar sind vorstellbar.)

Sie tragen die operative Gesamtverantwortung und bestimmen in Zusammenarbeit mit dem Verwaltungsrat die Strategie mit dem Ziel, das Haus weiterzuentwickeln und erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Sie sind mit grossem Engagement dabei, lieben das Tagesgeschäft und Ihre Rolle als Gastgeber. Die Neukundengewinnung und Angebotsgestaltung gehören zu den grossen Herausforderungen, und dem Marketing und Verkauf gilt dabei besondere Beachtung.

Fühlen Sie sich inspiriert? Dann freuen wir uns auf Ihr Bewerbungsdossier, vorzugsweise in elektronischer Form an:

EINSTEIN ST. GALLEN AG
Herr Hansruedi Bolli
Verwaltungsrat
Berneggstrasse 2
9000 St. Gallen
Mobil: +41 79 216 25 10
hansruedi.bolli@einstein.ch

35833-11625

Wir suchen per 1.1.2015 eine qualifizierte

Restaurationsfachperson 100%

Gasthaus Pluspunkt, Brunnen SZ
Herr Christian della Morte, Leiter Gasthaus
Info www.pluspunkt.ch / Telefon 041 825 11 80

35842-11632

**Im Herzen der Sozialversicherungen**

Unser Unternehmen mit 200 Mitarbeitern bietet sämtliche Sozialversicherungen und Dienstleistungen in der Personalverwaltung für über 4000 Kunden in der Gastronomie-, Hotel-, Tourismus- und Pflegebranche an.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir einen/eine

Teamleader/in Verkauf (100%)
Regionalleiter/in deutsche Schweiz
Ihre Aufgabe

Sie führen ein Team von Kundenberaterinnen und -beratern und erfüllen die von der Direktion vorgegebenen Verkaufsziele.

Ihre Haupttätigkeiten

- Planung der Verkaufstätigkeit und der individuellen Ziele für die Berater/innen in der Region
- Erstellung und Ausführung eines geschäftlichen Aktionsplans
- Kundenakquisition und -bindung in der Region
- Koordination Key Account Management
- Qualitätssicherung der Leistungen und Kontrolle der Beraterperformance
- Persönliche Entwicklung der Verkaufskanäle mit Verbänden, Key Accounts und Maklern

Ihr Profil

Sie besitzen eine kaufmännische Ausbildung und erfolgreiche Erfahrung im Verkauf.

Ihre beruflichen, sozialen, persönlichen und sprachlichen Kompetenzen

Sie verfügen über sehr gute Kenntnisse im Sozialversicherungsbereich sowie nachweisbare Erfahrung in der Führung eines Verkaufsteams und in der Verwaltung eines Portefeuilles von Firmenkunden.

Ihre Muttersprache ist Schweizerdeutsch, und Sie besitzen gute Französischkenntnisse.

Als kunden- und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit haben Sie ein ausgeprägtes Verhandlungsgeschick sowie viel Überzeugungskraft. Dank ihrem Leadership, einem guten Teamgeist und einer ausgezeichneten Kommunikationsgabe können Sie Ihre Berater/innen führen und motivieren.

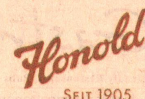
Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit, gute Sozialleistungen sowie eine Weiterbildung, die Ihnen Aufstiegschancen in unserem Unternehmen eröffnet.

Beschäftigungsort: Raum Zürich

Stellenantritt: sofort oder nach Vereinbarung

Interessiert? Wir freuen uns auf die Zustellung Ihrer Bewerbungsunterlagen per E-Mail.

HOTELA
Ressources Humaines
Rue de la Gare 18
1820 Montreux
Tel. 021 962 49 49
E-Mail: hr@hotela.ch



SEIT 1905

Die Confiserie Honold, das Traditionsunternehmen in der 4. Generation, sucht einen Koch für unseren Produktionsstandort am Rennweg Zürich ab 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung:

Koch EFZ 100% (m/w)**Ihr Profil:**

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch mit mindestens 2-jähriger Erfahrung
- Sie sind eine pflichtbewusste, verantwortungsvolle und qualitätsbewusste Persönlichkeit
- Sie pflegen ein ruhiges, durchsetzungsstarkes sowie dienstleistungsorientiertes Auftreten
- Sie zeichnen sich durch gute Organisation aus
- Sie sind innovativ und kreativ in der Produktentwicklung
- Sie haben Freude an qualitativ hochstehenden Produkten
- Sie sind sich gewohnt, sehr selbstständig zu arbeiten
- Idealerweise zwischen 25 und 35 Jahren

Hauptaufgaben:

- Aufbau eines neuen Bereichs
- Mitarbeit Konzeptentwicklung Gastronomie
- Sie sind zuständig für eine reibungslose und termingerechte Produktion
- Sie sind verantwortlich für die Kalkulation der Produkte und die Preisüberwachung
- Datenpflege der Rezepte
- Verantwortlicher für die Erstellung des Menüplans
- Mitgestaltung bei bestehenden und neuen Abläufen

Wir bieten Ihnen:

- Mitwirken mit Ideen in Ihrem Bereich
- Einen zentralen Arbeitsort
- Arbeitszeiten von 10.00 bis 19.00 Uhr:
Montag bis Mittwoch und Samstag
Donnerstag und Freitag: 11.00 bis 20.30 Uhr
Sonntag: 8.00 bis 17.00 Uhr
- Selbstständiges Arbeiten

Was wir Ihnen noch weiter bieten können, verraten wir Ihnen gerne an einem persönlichen Vorstellungsgespräch. Haben wir Sie angesprochen, so freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an:

Confiserie Honold AG
Obere Haslibachstrasse 9, 8700 Küsnacht
personal@honold.ch

35832-11632

Gastroconsult
 TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Zugunsten eines Hotel-Restaurant, Leader im Kanton Jura und im Rahmen seiner wichtigen Entwicklung suchen wir die folgenden Posten wieder auszustatten:

Küchenchef
Koch

- Sie haben die Erfahrung einer Küchenbrigade
- Sie haben die Erfahrung der gastronomischen Küche

In einer französischsprachigen Umgebung bietet unser Kunde besonders anziehende Arbeitsbedingungen sowie zahlreiche Vorteile an und stellt modernes Werkzeug zur Verfügung. Diese Posten wenden sich sowohl an einen Mann als auch an eine Frau.

Interessiert?

Stellen Sie uns Ihre vollständige Bewerbung vor dem 23. Dezember 2014 an die folgende Adresse zu:

Gastroconsult SA
z.Hd. Herrn Babey
Rue de la Gare 18, CP 267, 2350 Saignelégier
saignelegier@gastroconsult.ch

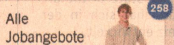
GJK70363

35840-11630

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



SERVICE / RESTAURATION


Alle
 Jobangebote

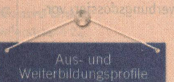
258


Lehrstellen/
Praktikum

920


Bewerber-
profile

71


Kursagenda

Aus- und
Weiterbildungsprofile

12

Weiterbildung**News****Karrieretipps**

Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers

hoteljob.ch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (Chef de Partie) (w/m)

Jobcode hoteljob.ch: J89886

Viamala Raststätte Thusis – A13 San Bernardino
Wohlfühl-Raststätte und Fenster zur Region
www.viamala-raststaette.ch

35750-11605

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

30280-9910

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

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

DIE TOGGENBURG BERGBAHNEN AG IST IM
SOMMER UND WINTER EINE WICHTIGE TOU-
RISTISCHE LEISTUNGSTRÄGERIN IM TOGGEN-
BURG. Auf die Eröffnung unseres neuen Gipfel-
restaurants Chäserrugg suchen wir ab Sommer
2015 einen

**KÜCHENCHEF (W/M, 100%);
CHEF DE SERVICE (W/M, 100%)**

Die detaillierten Stellenbeschreibungen können
auf www.bergbahnentoggenburg.ch eingesehen
werden.

**BERG
BAHNEN
Toggenburg**

TOGGENBURG BERGBAHNEN AG
Postfach 42, CH-9657 Unterwasser
T +41 (0)71 998 68 10, F +41 (0)71 998 68 19
www.bergbahnentoggenburg.ch

35834-11627

BEKANNTMACHUNG

ARBEITEN KANN MAN ÜBERALL. ABER NICHT ÜBERALL IST ES SO SPANNEND.

Die Saastal Marketing AG (SMAG) ist für die Vermarktung der Destination
Saas-Fee/Saastal mit den vier Gemeinden Saas-Fee, Saas-Grund, Saas-
Almagell und Saas-Balen verantwortlich.

Nebst dem Destinationmarketing ist die SMAG im Rahmen eines Lei-
stungsauftrages ebenfalls für das Marketing der Bergbahnen sowie für die
Umsetzung der Destinationsstrategie verantwortlich. Als

Content Manager (100%)

sind Sie hauptsächlich verantwortlich für die Erstellung von Prospekten
und Werbeelementen, für die Koordination und Betreuung der Jahres-
drucksachen, für die Entwicklung von Gestaltungselementen sowie für die
Planung und Umsetzung spezifischer Projektarbeiten.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine prozessorientierte, ver-
netztenkende und kommunikative Persönlichkeit. Sie sind kreativ, innova-
tiv und verfügen über eine sichere Kommunikation in Wort und Schrift
(Deutsch) sowie über Englisch- wie auch Französischkenntnisse. Erfah-
rungen in der Anwendung der Grafikprogramme InDesign und Photoshop
sind von Vorteil.

Stellenantritt: Per sofort oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie eine höhere Fachschule im Bereich Marketing, Tourismus oder
Gestaltung besucht haben und Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir
uns auf Ihre Online- Bewerbung bis zum 15. Dezember 2014 inkl. Lohn-
vorstellung an:

Saastal Marketing AG
CEO Pascal Schär
3906 Saas-Fee
pascal.schaer@saas-fee.ch

SAAS-FEE | SAAS-GRUND | SAAS-ALMAGELL | SAAS-BALEN

Freie Ferienrepublik
Saas-Fee

35843-11633

SUISSE ROMANDE



Commune de
Bourg-en-Lavaux

La commune de Bourg-en-Lavaux met en soumission la location du Restaurant du Monde, à Grandvaux

Ce lieu historique, avec vue imprenable sur le lac, les montagnes et le
vignoble, comporte une véranda fermée et chauffée de 60 places, un café de
30 places et une pinte de 10 places, tous trois donnant sur une grande ter-
rasse extérieure panoramique de 120 places. Cuisine raffinée à neuf, locaux de
service. Possibilité de service-traiteur dans la grande salle d'env. 180 places
située dans le bâtiment. Possibilité de parking selon les manifestations et sur
demande

Profil recherché:

Idéalement en couple; cuisinier ayant travaillé dans une entreprise similaire
Titulaire d'un certificat de capacité cantonal ou d'un diplôme équivalent
Bonnes références, garanties financières solides
Doté d'une personnalité souriante et dynamique; porteur d'un concept global
lié à la région Lavaux-Unesco

Conditions de location:

Loyer fixe, dans les normes de la profession
Pas de reprise du fond de commerce, mais petit inventaire à renouveler
Ouverture 7/7 en saison estivale, fermeture annuelle
Réouverture prévue en avril 2015
Bail de cinq ans, renouvelable

Pour visiter les lieux et tous renseignements complémentaires, veuillez
contacter M. Georges Haurt, municipal, au 079 205 19 99.

Délai d'envoi des candidatures: 30 janvier 2015

Envoi des dossiers: mention «confidentiel», Municipalité, case postale 112,
1096 Cully – lettre de motivation, description du projet, curriculum vitae avec
copies des certificats de travail et diplômes, références, extrait du casier
judiciaire et attestation de l'office des poursuites.

Honold
SEIT 1905

Die Confiserie Honold, das Traditionsunternehmen in der
4. Generation, sucht zur Unterstützung unseres Teams
im Tea-Room am Rennweg in Zürich nach Vereinbarung
engagierte

Restaurationsfachleute EFZ 50–100% (m/w)

Ihre Aufgaben:

- Begrüssung und Betreuung unserer vielseitigen Gäste
- Führen und Abrechnen der eigenen Servicestation
- Stetige Verbesserung des Servicestandards
- Einhaltung von Qualitäts- und Hygienestandards
- Unterstützung bei Bedarf des Verkaufspersonals

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Restaurations-
fachfrau/-mann
- Sind sich exaktes und sauberes Arbeiten gewohnt
- Haben die Fähigkeit, auch in hektischen Situationen
den Überblick zu bewahren
- Besitzen ein kundenorientiertes Auftreten
- Muttersprache Deutsch sowie gute Sprachkenntnisse
(E/F) von Vorteil
- Idealerweise 20 bis 45 Jahre

Wir bieten Ihnen:

- Selbstständiges Arbeiten
- Arbeitszeiten von 8.00 bis 19.00 Uhr in verschiedenen
Schichten
- Zentral gelegenen Arbeitsplatz in der Nähe des
Hauptbahnhofs Zürich

Haben wir Ihr Interesse geweckt, so freuen wir uns, Sie
persönlich kennen zu lernen.
Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunter-
lagen inkl. Foto an:

Confiserie Honold AG
Frau Svetlana Sarcevic
personal@honold.ch

35859-11628

Gastroconsult
FIDUCIAIRE POUR L'HOTELLERIE ET LA RESTAURATION

Pour le compte d'un hôtel-restaurant, leader dans le canton
du Jura et dans le cadre de son développement important,
nous cherchons à repourvoir les postes suivants:

Chef de cuisine Cuisinier

- Vous avez l'expérience d'une brigade de cuisine
- Vous avez l'expérience de la cuisine gastronomique

Notre client offre des conditions de travail particulièrement
attractives ainsi que de nombreux avantages et met à dispo-
sition un outil de travail moderne. Ce poste s'adresse tant à
un homme qu'à une femme.

Intéressé(e)?

Présentez-nous votre dossier de postulation complet
avant le 23 décembre 2014 à l'adresse suivante:

Gastroconsult SA
A l'att. de M. Babey
Rue de la Gare 18, CP 267, 2350 Saignelégier
saiguelégier@gastroconsult.ch

GJK70364

35859-11628

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und
Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung.
Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken.
Und mit einer Spende Ferien schenken.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch



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

RICHTIGER UMGANG MIT RUHETAGEN



ZVG

Für den Arbeitgeber ist es günstiger, im Verlauf der Anstellung die Ruhetage zu gewähren. Für den Arbeitnehmer gesünder, sie zu beziehen, als sie sich am Ende des Arbeitsverhältnisses auszahlen zu lassen. Dieser Beitrag stellt die finanziellen Folgen beider Varianten (auszahlen/gewähren) dar.

Im Gastgewerbe können Mitarbeiter die vorgeschriebenen zwei Ruhetage/Woche nicht immer beziehen. Während der Festtage herrscht Hochbetrieb, die Mitarbeiter sind stark gefordert. Das ist auch gut so, Umsatz muss man nehmen, wenn er da ist.

Um die Personalkosten unter Kontrolle zu halten, nimmt der Arbeitgeber Rücksprache mit den betroffenen Mitarbeitern. Gemäss L-GAV des Schweizer Gastgewerbes, Art. 16.2, können, im Einverständnis mit den Mitarbeitern, halbe Ruhetage für längstens vier Wochen, in Saisonbetrieben für längstens zwölf Wochen zusammenhängend gewährt werden. Ferner ist im Art. 16.5 festgehalten, dass nicht bezogene Ruhetage innert vier Wochen, beziehungsweise zwölf Wochen für Saisonbetriebe, kom-

pensiert werden müssen. Falls dies nicht möglich ist, werden sie am Ende des Arbeitsverhältnisses mit je $\frac{1}{22}$ des monatlichen Bruttolohnes ausbezahlt. Dem Arbeitgeber stehen am Ende des Arbeitsverhältnisses zwei Varianten für die Entschädigung der Ruhetagsaldi der Mitarbeiter zur Verfügung: Auszahlen oder Kompensieren. Beide Varianten haben unterschiedliche finanzielle Konsequenzen, die im folgenden Beispiel dargestellt werden. Ausgangslage: der Mitarbeiter hat während sechs Wochen nur einen Ruhetag/Woche bezogen, sein Bruttolohn beträgt 4.500 Franken zuzüglich dreizehnter Monatslohn. Er leistet für beide Varianten seinen letzten Arbeitstag am 30. Nov. Bei der Variante Auszahlen beträgt seine Bruttolohnsumme 14.826.20 (Okt. 4.875.- + Nov. 9.951.20). Bei der Variante Kompensieren werden alle nicht bezogenen Ruhetage ab dem 1. Dezember gewährleistet. Sein Anspruch auf Ruhe-, Ferien- und Feiertage erhöht sich und muss ebenfalls ab 1. Dez. gewährt werden. Sein Arbeitsverhältnis endet am 22. Dez. Seine Bruttolohnsumme beträgt 13.448.50, (Okt. 4.875.- + Nov. 4.875 Franken + Dez. 3.698.50), somit 1.377.70 weniger als bei der Variante Auszahlen!

Meine Empfehlungen: Einsätze der Mitarbeiter rechtzeitig planen und die Ruhetagsaldi sofort kontrollieren. Wenn möglich halbe Ruhetage gewähren. Mitarbeiter dürfen zwischen 12 und 14 Uhr arbeiten und einen halben Ruhetag beziehen, sofern sie nicht mehr als fünf Stunden arbeiten und der Arbeitseinsatz nicht vor 12 Uhr beginnt (halber Ruhetag am Vormittag) beziehungsweise nicht nach 14 Uhr (halber Ruhetag am Nachmittag) endet. Der Arbeitgeber sollte alles daran setzen, den Mitarbeitern die Ruhetage zu gewähren, um ihre Gesundheit zu schützen und Personalkosten zu optimieren.

Download der detaillierten Studie: www.eezytool.ch.



Bernard-M. Hug
Präsident des Verwaltungsrates
eezy tool Ltd
www.eezytool.ch

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

htr hotel revue

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, 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

30038-10076

Restaurant mit Bar/Eventraum (Treibhaus)

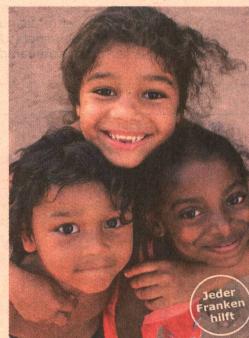
zwischen Zürich und Zug

Im Dorfkern von Hedingen, direkt an der Hauptstrasse, vermieten wir per 1. April 2015 ein gemütliches Restaurant mit 80 bis 90 Sitzplätzen. Ein zusätzlich eingemieteter Blumenladen im Erdgeschoss verleiht dem Restaurant einen bezaubernden Charakter. Im dazugehörigen Treibhaus ist eine Bar eingerichtet. Es kann auch als Eventraum für bis zu 80 Personen genutzt werden.

Das Objekt bietet viel Originalität. Die gut eingerichtete Küche wurde vor zirka zwei Jahren neu eingebaut. Eine gute Zusammenarbeit mit dem Blumenladen ist uns wichtig.

Gerne zeigen wir Ihnen bei einer Besichtigung die Räumlichkeiten. Anfragen unter mike.weber@werk-statt.ch oder 079 261 55 02.

30780-11615



Jeder Franken hilft

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-Operation.

Online-Spende auf www.cbmswiss.ch

cbm
christliche blindenmission
gemeinnützige mission schweiz

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue