

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2015)  
**Heft:** 17

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

#### **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:** 07.02.2026

**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

GESAMT-AUFLAGE  
40.000

Nr. 17 · 23. April 2015

htr **hotelrevue**

EIN GESELLSCHAFTSPROJEKT  
VON

HOTELLERIE  
GASTRONOMIE ZEITUNG

[www.stellenPROFIL.ch](http://www.stellenPROFIL.ch)

AUS- UND WEITERBILDUNG

DIREKTION/KADERSTELLEN

DEUTSCHE SCHWEIZ

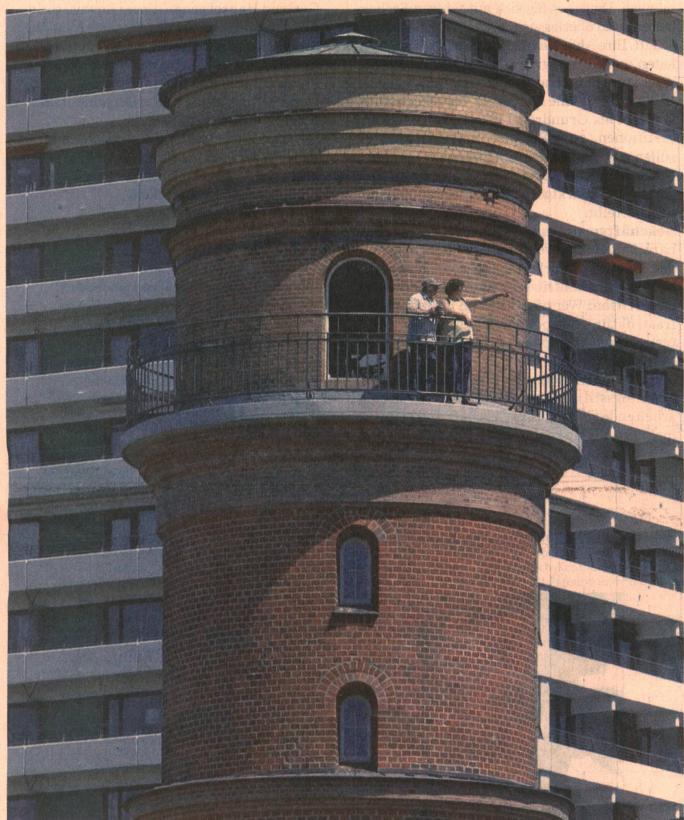
SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA

INTERNATIONAL

STELLENGESUCHE

IMMOBILIEN



## LEUCHTTÜRME SCHULHOTELS

Eine Grundbildung in der Hotellerie setzt sich aus Praxis im Betrieb, Berufsschule (Theorie) und überbetrieblichem Kurs zusammen. hotelleriesuisse bietet mit seinen vier Schulhotels für jährlich rund 900 angehende Berufslеute in den Berufen Hotelfachfrau/-mann und Restaurationsfachfrau/-mann EZF/EBA Berufsfachschulunterricht in Blockform an. Die Schulhotels von hotelleriesuisse sind von Bund und Kantonen anerkannte Berufsschulen. Die Ausbildung erfolgt in Blockkursen zu jeweils 5 Wochen in einem als Internat geführten Hotel, und Theorie und Praxis können in idealer Weise miteinander verknüpft werden. Das heisst, der Fachunterricht und die überbetrieblichen Kurse sind optimal aufeinander abgestimmt. Abstrakte Inhalte können durch fronterfahrene Lehrpersonen anschaulich vermittelt werden, da die gesamte Infrastruktur eines Hotels zur Verfügung steht.

### Learning by doing

«Learning by doing» ist angesagt, stehen doch im Schulhotel Mange, Bügeleisen, Waschmaschine und Tumbler zur Verfügung. Das Mittagessen wird selbstverständlich von den Lernenden serviert und die während der Schulzeit benutzten Hotelzimmer täglich von ihnen selbst gereinigt. Durch die Umsetzung der Theorie in die Praxis kann das Wissen vertieft und verankert werden. Eigenständiges und verantwortungsvolles Denken und Handeln werden im Unterricht sowie im Internatsbetrieb konsequent gefördert. Der Besuch des Schulhotels fördert gezielt die Selbst- und Sozialkompe-

tenz und trägt in hohem Masse zur Persönlichkeitsentwicklung bei. Nebst den beruflichen Inhalten werden Integrationsfähigkeit, Toleranz, Team- und Konfliktfähigkeit geübt und entwickelt. Dadurch entstehen gute Freundschaften außerhalb der gewohnten Umgebung, die teilweise noch lange über die Schulhotelzeit hinaus dauer.

Die Schulhotels sind Leuchttürme in der Bildungslandschaft und bilden das Herzstück des langjährigen Engagements von hotelleriesuisse in der Grundbildung. Bereits seit 50 Jahren besteht dieses Erfolgsmodell Schulhotel, und auch weiterhin sollen motivierte und engagierte Nachwuchsfachkräfte in einem herzlichen Umfeld eine ganzheitliche Grundausbildung in der Schweizer Hotellerie erhalten. Gemeinsam mit den Ausbildungsbetrieben und deren tatkräftigen Berufsbildnern schreitet hotelleriesuisse mit dem Erfolgsmodell Schulhotel in eine erfolgreiche Zukunft, um auch in den nächsten 50 Jahren fachliches und menschliches Wissen weiterzugeben.



Daniel Thomet  
Leiter Schulhotels  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

ZITAT  
DER WOCHE

«Der Gedanke ist  
eine Tat, und die  
fruchtbarste, die auf der  
Welt wirken kann»

Emile Zola, französischer Schriftsteller (1840–1902)

28. APRIL

Fachkurs «Lebensmittelabfälle vermeiden», von United Against Waste, Gürbigen [www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

19. MAI

«NDS Informationsanlass», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, Luzern [www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

30. MAI

«Der erste Eindruck zählt», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei Hotel & Gastro Union, Luzern [www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

28. APRIL

«Forum Restauration 2015», vom Berufsverband Restauration im Giardino Verde, Uitikon Waldegg [www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

20. MAI

«Spielend leicht instruieren und ausbilden», von Hotel & Gastro Union, Luzern [www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

9. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe 2, Qualitäts-Trainer», von hotelleriesuisse, im Hotel Monopol, Luzern [www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

Schweizer Hotel-Datenbank [www.swisshoteldata.ch](http://www.swisshoteldata.ch)

Das umfassende Hotelverzeichnis  
der Schweizer Hotellerie



## ARBEITSSICHERHEIT

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

## Folgen und Kosten von gesundheitlichen Belastungen

Gesundheitsbelastungen gewinnen wirtschaftlich an Bedeutung. Es ist schwierig, ein genaues Bild über die Gesundheitsbelastungen in Gastgewerbe und Hotellerie zu vermitteln. Am häufigsten sind Beschwerden wie Gelenk-, Rücken- und Nackenschmerzen. Auch die psychosozialen Risiken wie stressbedingte Erkrankungen, Burnout, Mobbing oder sexuelle Belästigungen nehmen stetig zu.

Eine Seco-Studie belegt, dass Stress Kosten in der Höhe von 4,2 Milliarden Franken pro Jahr verursacht. In dieser Summe sind die Kosten der medizinischen Versorgung, der Selbstmedikation gegen Stress und der Fehlzeiten inbegriffen. Eine weitere Studie zeigt, dass Beschwerden im Bewegungsapparat in den Betrieben mit 3,3 Milliarden Schweizer Franken zu Buche schlagen.

*Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitätern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: [www.ekas.admin.ch](http://www.ekas.admin.ch)*

## ACHT KERNELEMENTE, DIE DEN ERFOLG BESTIMMEN

Wer ein Unternehmen gründet – oder dessen Leitung übernimmt –, hat in der Regel nur ein Ziel: den Erfolg. Damit ein Unternehmen erfolgreich wird und stabiles Wachstum erlebt, müssen verschiedene Faktoren stimmen.

**D**ie wenigsten Wirs und Hoteliers haben ein BWL-Studium absolviert oder Marketing und Psychologie studiert. Sie sind vielmehr durch Berufspraxis in ihre Rolle eingewachsen oder vielleicht auch bloss hineingerutscht. Im Idealfall haben sie eine höhere Berufsbildung oder eine Hotelfachschule absolviert und sich so auf ihre Tätigkeit als Unternehmer vorbereitet.

Jedes Jahr werden in der Schweiz viele gewerbliche Betriebe von enthusiastischen Gastgebern eröffnet und mit viel Herzblut geführt. Leider kühlte die anfängliche Leidenschaft rasch ab, wenn der Erfolg sich nicht wie erhofft einstellt und entwickelt. In vielen Fällen bleiben vom Herzblut nur Herzleid und ein Berg von Schulden übrig. Das muss nicht sein, denn Erfolg ist eine Folge von unternehmerischen Entscheidungen und Handlungen.

Acht Kernelemente bestimmen durch ihr Zusammenspiel den Erfolg und das stabile Wachstum eines Unternehmens. Jedes einzelne Element ist wichtig und sollte dementsprechend beachtet und gepflegt werden:

- **Motivation:** Mitarbeitende folgen dem, was der Chef vorlebt. Deshalb ist es wichtig, dass Unternehmer sich im Klaren sind: Was motiviert mich? Welche Werte bestimmen meine Zukunft? Daraus ableitend entwickeln sie die Strategie, mit der sie ihre Vision/ihre Ziel erreichen. Wichtig ist es, dass der Unternehmer in die Rolle des Unternehmers schlüpft und nicht in der Position der versierten Fachkraft verharrt.

- **Strategie:** Der Traum von heute ist die Realität von morgen – diesem Motto entsprechend wird zuerst die Vision entwickelt, dann werden die Ziele gesetzt und danach wird die Strategie festgelegt, mit der sich diese Ziele erreichen lassen.

- **Unternehmerrolle:** Viele Unternehmer machen den Fehler, dass sie Fachkraft bleiben und die Rolle des Managers vernachlässigen. Wirkliches Wachstum ist aber nur als Unternehmer möglich. Umgehen Sie sich mit fähigen Fachberatern und überlassen Sie demen das Alltagsgeschäft. Ihre Aufgabe ist es, das Unternehmen zu leiten, neue Strategien zu entwickeln und für Wachstum und Zukunftspotenzial zu sorgen.

- **Liquidität:** Ohne Moos nix los! Wachstum kostet – als Grundregel gilt: Kurzfristige Investitionen, zum Beispiel in Betriebsmittel, sollen aus eigenen Mitteln finanziert werden.

- **Marketing:** Erfolgreich ist, wer eine marktgerichtete, marktgerechte Unternehmenspolitik betreibt.

- **Geschäftsprozesse:** Effiziente, wiederholbare Abläufe und verständliche Regeln geben den Gästen, Mitarbeitenden aber auch dem Unternehmer Zufriedenheit und Sicherheit.

- **Investition:** Wer nicht laufend investiert (Infrastruktur, Angebotsentwicklung, Mitarbeiter), wird früher oder später von Mitbewerbern überrundet.

- **Mitarbeiter:** Pflegen Sie einen klaren, fairen Führungsstil. Motivierte und zufriedene Mitarbeitende sind gut fürs Geschäft und bringen mehr ein, als sie kosten.

Riccarda Frei

## BUCH TIPP

## DAS HANDBUCH FÜR UNTERNEHMER

In ihrem «Handbuch für Unternehmer» vermittelt Gertrud Hansel Geschäftsführern Basiswissen und Hilfestellungen für die Phase nach dem ersten Wachstum eines Unternehmens. Die Autorin gibt praktische, umsetzbare Tipps und Tricks, die dabei helfen, den Erfolg zu stabilisieren, um langfristig und nachhaltig gute Ergebnisse zu erwirtschaften. Gerade in der ersten Phase des Wachstums sei es für Unternehmer wichtig, die Rolle der Fachkraft mehr und mehr zu verlassen und sich zum Gestalter des Unternehmens zu entwickeln. Um diese nicht immer einfache Verwandlung zu schaffen, sei es wichtig, sich über die Unterschiede der beiden Rollen bewusst zu sein. Mit ihrem Buch will Gertrud Hansel genau dieses Bewusstsein fördern und schärfen. Ergänzt werden die Anleitungen «Wie Sie Ihren Anfangserfolg in nachhaltiges Wachstum verwandeln» durch zahlreiche Praxisbeispiele aus dem Unternehmeralltag und unterschiedliche Erfolgsgeschichten.

Gertrud Hansel ist Businesscoach und Inhaberin der «Schule für Unternehmer». Sie berät seit 20 Jahren Unternehmer in allen Phasen der Selbständigkeit.



«Das Handbuch für Unternehmer»  
Gertrud Hansel  
ISBN  
978-3-527-50824-2  
CHF 37.90

## AUS- UND WEITERBILDUNG

## ITALIENISCH IN FLORENZ

**Spezialangebot**  
2 Wochen Italienischkurs,  
4 Std./Tag  
in kleiner Gruppe, Unterkunft  
in Einzelzimmern  
nur Euro 529,-  
• Italienisch für Tourismus,  
Euro 589,-  
• Italienisch-Kochkurs, Euro 589,-  
Scuola Toscana - Via de' Benci 23  
50122 Firenze - Italia  
Tel./Fax 0039055244583  
[www.scuola-toscana.ch](http://www.scuola-toscana.ch)

35946-11670



## 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](http://www.hotelleriesuisse.ch)

**Hotel & Gastro Union**  
Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**VERLAGE**  
**htr** hotel revue  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**Hotellerie Gastronomie Verlag**  
Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-gastronomie.ch)

**LEITUNG**  
Barbara König  
Mario Gsell

**REDAKTION**  
Barbara König  
Tel. 031 370 42 39  
Riccarda Frei  
Tel. 041 418 24 50

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

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragerteilung 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](http://www.hoteljob.ch) / [www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung 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 eines Monats auf [www.htr.ch](http://www.htr.ch) / [immobilien.htr.ch](http://immobilien.htr.ch) aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter [www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp. [www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar.

**ANZEIGENSCHLUSS**  
Montag, 12.00 Uhr

**GESTALTUNG**  
Martin Reznicek (Creative-Direction)  
Luka Beluhan, Solange Ehrler  
Ursula Erni-Leupi,  
grafile (Illustrationen)

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

Redaktion:  
Hotellerie 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**  
40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein  
PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015,  
9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015,  
30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015,  
10.12.2015.

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.

**Neueröffnung eines Bijous anfangs 2016**

Für die Betriebsleitung dieses aussergewöhnlichen Betriebes, ein historisch bedeutendes Gebäude, bestehend aus einem 4-Sterne-Hotel mit 24 Zimmern und Suiten, Restaurant, Gewölbekeeper, Bar, Lounge & Wintergarten, Bankettsaal (135 m<sup>2</sup>), Seminarräumen mit bis zu 100 m<sup>2</sup> und Dachterrasse, suchen wir ein Gastgeberduo mit Flair für hochwertige Gastronomie. Dank geschicktem Outsourcing und der Nutzung gruppenübergreifender Synergien kann das Hotel mit einem kleinen Team schlank geführt werden.

Der Fokus liegt auf den Bereichen Restaurant, Saal und Seminargeschäft. Voraussichtlich werden zwei Drittel des Umsatzes mit F & B generiert. Ziel ist eine exzellente Küche zu kreieren mit lokalem und überregional hervorragendem Ruf. Idealerweise übernimmt dabei eine Person des Gastgeberduos die Küchenchef-Funktion oder entlastet sich mit einem versierten Sous-chef plus starkem Team, behält die Oberaufsicht der Küche und leitet dafür die F & B-Outlets persönlich.

**Gastgeberduo · Hotel-, Seminar- & Restaurationsbetrieb**

**Malerische Altstadt – Kantonshauptstadt – Mittelland**

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, haben mehrjährige wertvolle Erfahrungen in der Schweizer Hotellerie resp. in der CH-Gastronomie auf Stufe Fine Dining gesammelt und wollen sich niederlassen. Sie lieben das Besondere; entsprechende Führungserfahrung bringen Sie mit. Dynamische Nachwuchskräfte mit Veranstaltungs-, Seminar- und Spitzenküchen-Know-how, die reif sind für den Sprung auf Betriebsleitungsebene, nehmen wir ebenfalls gerne mit auf in das Auswahlverfahren.

Als jüngere Hands-On-Gastgeber/-Gastgeber mit Ambitionen in Richtung «Kochkunst & Qualität» haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine Pionieraufgabe mit Bravour zu meistern. Dazu bieten wir Ihnen die optimale Plattform. Die Stelle ist langfristig angelegt und hat Potential. Der Eintritt wird flexibel gehandhabt: Letztes Quartal 2015 oder früher nach Vereinbarung. – Können wir Sie begeistern? Für den Erstkontakt am besten CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

Ralf-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

37444-11982



**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

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

37257-11982

**Spitzenhotel als Flaggenschiff mit weiteren Hotelbetrieben.**

Die Hotelgruppe «Seehof Selection» vereint vier eigenständig geführte Betriebe: Das Flaggenschiff Hotel Seehof in Davos, das 3-Sterne-Hotel Steinbock sowie das Luxe Boutique-Hotel Vereina in Klosters und die Blockhütte Erezäss im Parcenn-Skigebiet. Mit diesem Zusammenschluss vereinigt die Hotelgruppe fast 400 Betten in Davos und Klosters. Hier kommen Sie ins Spiel: Als charismatische Führungspersönlichkeit tragen Sie aktiv dazu bei den «Seehof» und seine angeschlossenen Unternehmen in eine langfristig sichere Zukunft zu führen.

22 Millionen Schweizer Franken investierte die Eigentümerfamilie in eine komplete Erneuerung des Seehofs in drei Etappen. Für grosses Kongresse – wie zum Beispiel anlässlich des World Economic Forum, das zu Davos gehört wie der Seehof auch – wurden neue **topmoderne Tagungsräume** geschaffen. Hier besteht neu auch viel mehr Spielraum für gediegene Bankette und entscheidende Verhandlungsunden auf höchstem internationalem Parkett; wie einst den legendären Handshake und die Unterzeichnung des Friedensvertrages zwischen Arafat und Perez, der 1994 im Seehof stattfand.

**General Manager & Gastgeber w/m**  
*inklusive Führung der angeschlossenen Betriebe (CEO-Funktion)*

Für diese spannende Executive Position benötigen Sie einschlägige Erfahrung als GM von grösseren, namhaften Häusern im Luxussegment. Sie sind nah beim Gast, besitzen den «**Block für Details**», setzen sich durch, treten souverän auf und lieben die Gastgeberrolle. In Sachen Leitung starker Teams bzw. starker Department Heads macht Ihnen so schnell keiner was vor. Rhetorisch, sprachlich sind Sie fit und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Die Funktion ist langfristig angelegt und bietet die Chance später Mitglied des VR zu werden.

Sie sind selbstbewusst, verstehen die Boutique-/Resort- & Convention-Hotellerie und haben mehrere Jahre CH-Hoteldirektor-Praxis erworben. Servicebereitschaft, Weltoffenheit – gleichwohl ein gediegenses Mass an Swissness – sowie **Authentizität** werden stark gewichtet! Im Auftrag des Verwaltungsrats-Präsidenten der Seehof Selection wenden wir uns an frontorientierte Damen oder Herren mit entsprechen den Leistungsausweisen. Der Eintritt wird flexibel gehandhabt bzw. kann nach Vereinbarung erfolgen. Für den Erstkontakt genügt uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder ein Anruf. Wir sind echt gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

**Exklusives authentisches Resort Hotel – Ganzjahresbetrieb**

Beindruckende Architektur, alpines Design, Lifestyle-Ambiente sowie der Charme und die Romantik eines der schönsten und zugleich unkonventionellsten 4 Sterne Superior Hotels der Schweiz verschmelzen in einem ganzheitlichen Ansatz. Optimal auch die perfekte Infrastruktur mit Event-, Seminar- und Selfnessbereich – ein Rückzugsort als Ausgleich zum Alltag. **Einer der besten Köche des Landes** prägt die von Gault Millau ausgezeichnete Kulinarik von verschiedenen Restaurants. Dies an fantastischer Panoramalage oberhalb einer bekannten Deutschschweizer Feriendestination unweit grösserer Zentren.

Ziel der attraktiven Kaderposition: Geschickte Führung der gut eingespielten bis 10-köpfigen Empfangs-Crew und die Verantwortung für den gesamten **Beherbergungsbereich**. Das umfasst u. a. die Erreichung eines guten Auslastungsgrads, Reservationen, Mithilfe am Empfang, umfangreiche Gästeberatung, Überwachung der Allotments, Betreuung der Verkaufskanäle & Buchungsplattformen, Revenue Management, Gästekorrespondenz, Gastrorechnungen im Hotel- & Seminarbereich sowie Mitarbeiterreiseplanung und -rekrutierung. Nicht zuletzt: Mitarbeit an Budgets, Forecast und verantwortlich für die Wirtschaftlichkeit.

**Gastgeber - Chef de Réception w/m**

*Ihre Perspektive: Stv. Direktor/in*

Idealprofil: Rhetorisch gewandt, sympathische Hands-on-Hotelfachpersönlichkeit Typ Gastgeber/Gastgeber mit solider Praxis als erster oder zweiter Chef de Réception in der Schweizer Hotellerie. Aspekte wie Preisgestaltung und die Bewirtschaftung von Buchungsportalen sind Ihnen bestens vertraut. Gute Englisch-Kenntnisse bringen Sie mit; weitere Fremdsprachen sind von Vorteil aber nicht Bedingung. Die Perspektive – bei Eignung und Potential – später zur **Stv. Direktion** aufzusteigen – betrachten Sie gleichermaßen als Chance und Herausforderung.

Sehen Sie sich in der Rolle des sicher auftretenden Chef de Réception? Sind Sie die charismatische «outgoing personality», die gemeinsam mit dem Leiter der Restaurants, des Küchenchefs und der Direktion das oberste Gastgeberpremium bilden? **Wollen Sie sich profilieren?** Interessieren Sie weitere Infos zum aussergewöhnlich breiten Aufgabengebiet und zu den exzellenten Konditionen? Dann sind wir gespannt auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: +41 79 402 53 00

Ralf-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

37447-11982

**Sie sind Gastgeber, Durch und durch.**

*Die beiden attraktiven Boutique-Hotels geniessen einen ausgezeichneten Ruf und gehören zum Besten was Stadt und Land zu bieten haben. Perfekte City-Lage in einer der beliebtesten deutschschweizer Metropolen. Die beeindruckende Infrastruktur der best frequentierten Unternehmen lassen keine Wünsche offen: Gesamthaft rund 130 Doppelzimmer/Suiten mit modernster Hightech-Ausstattung, Top-Restaurants und beeindruckende F & B Outlets.*

Als excellent ausgebildete extrovertierte Hoteller-/Hoteliere-Persönlichkeit beherrschen Sie die relevanten Disziplinen à la Rooms Division, F & B Management sowie **Standards & Procedures** aus dem Effort. Dank geschickter Delegation von Aufgaben und effizienter Führung Ihrer Teams ermöglichen Sie sich Ihnen genau den Freiraum, den Sie direkt am Gast einsetzen wollen! Dabei leiten Sie ein stadtbekenntes Restaurant mit 13 Punkten GM. Denn Sie sind Gastgeber. Durch und durch.

**Hoteldirektor w/m**

*zweier sehrsehwerter Deluxe-Hotels mit Charme*

Als Lifestyle-orientierter Profi sind Sie mit der schweizerischen Hospitality-Branche bestens vertraut! Konzernhotellerie-Erfahrung von Vorteil; jedoch nicht Bedingung. Ihr Auftreten ist geprägt von **Ausstrahlung, Präsenz und Kompetenz**. Sie begießen krisenbedingten Veränderungen im Markt souverän, reagieren mit Übersicht und haben bereits einen grösseren CH-Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt.

Konsequente Umsetzung erforderlicher Massnahmen gehört für Sie zum Tagesgeschäft! Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Durchsetzungserfolgen ist Ihr Markenzeichen. Sie stehen für **Service Excellence**, sind bekannt für strukturierte 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 Sie!

Ralf-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

37462-11980

**covariation**  
search

**BEST WESTERN**  
**HOTELBERN**  
SEMINAR | VOLKSHAU 1914 | BANKETT | CATERING

**VOLKSHAVS**  
1914  
RESTAURANT | BAR

Unsere Mandantin, die Volkshaus AG / Hotel Bern (www.hotel-bern.ch), ist ein erfolg- und traditionsreiches Vierstern-Hotel im Herzen von Bern mit 100 Zimmern, moderner Infrastruktur sowie einer bekannten Gastronomie. Seit über 100 Jahren geniesst die Volkshaus AG schweizweit einen hervorragenden Ruf auch als Seminar- und Tagungshotel. Aufgrund der Nachfolgeregelung suchen wir in Ihrem Auftrag per 1. Dezember 2015 oder nach Vereinbarung eine unternehmerisch aktive und strategisch denkende Persönlichkeit für die Funktion als

**Direktorin / Direktor**

In dieser vielseitigen und spannenden Geschäftsleitungsfunction sind Sie für die Führung des Gesamtbetriebes verantwortlich. Mit den 70 unterstellten Mitarbeitenden garantieren Sie einen reibungslosen Ablauf des gesamten Hotel- und Restaurantsbetriebes. Die vom Verwaltungsrat entwickelte Unternehmensstrategie setzen Sie erfolgreich um, erstellen daraus abgeleitet das jährliche Aktivitätsprogramm und legen zudem in Zusammenarbeit die Unternehmenspolitik und das Marketingkonzept fest. Die herausfordernden Auslastungsziele erreichen Sie durch einen optimalen Verkauf. Als präsenter und passionierter Hoteller suchen Sie den Kontakt zu Kunden und Stammgästen. Sie gewährleisten mit ihrem Team eine hohe Gästezufriedenheit und die konstante Weiterentwicklung des Dienstleistungsangebotes.

Wir suchen eine führungsstarke und belastbare Persönlichkeit, die über eine höhere betriebswirtschaftliche Ausbildung (Stufe HF, NDS, Fachhochschule o.ä.) sowie über nachweisbare Mana-

gementerfahrung in der Hotellerie verfügt. Sie können wirtschaftliche Aspekte mit Dienstleistungsengagement vereinen und zeichnen sich aus durch unternehmerisches Denken, zielorientiertes und weitsichtiges Handeln. Im Weiteren verfügen Sie über ausgeprägte Kenntnisse im E-Marketing sowie Revenue Management. Ihr bereits gut gepflegtes nationales und internationales Netzwerk bringen Sie in die Unternehmung ein. Mit deziidiertem Verhandlungsgeschick gelingt es Ihnen, die Erfolgsposition dieser Unternehmung weiter zu festigen. Dank Ihrem analytischen Urteilsvermögen, Ihrer natürlichen Autorität und dem kompetenten Auftreten fällt es Ihnen leicht, professionell auf allen Ebenen zu kommunizieren. Ihre initiative und qualitätsbewusste Haltung sowie Ihre hoch ausgeprägte Sozialkompetenz tragen dazu bei, diese anspruchsvolle Management-Aufgabe im Herzen von Bern erfolgreich zu bewältigen. Sie integrieren sich stilsicher in die Gesellschaft der Hauptstadt und vertreten die Unternehmung nach innen und nach aussen.

Wenn Sie sich von dieser spannenden Herausforderung ange- sprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre kompletten Unterlagen unter Angabe der Ref.-Nr. 1504\_07 an gerda.fedier@covasearch.ch oder an

Covariation Search AG  
Optingenstr. 18  
P. O. Box 619  
3000 Bern 25

Für einen telefonischen Erstkontakt steht Ihnen Herr Michael Luginbühl gerne unter 031 335 65 75 zur Verfügung. Selbstverständlich dürfen Sie absolute Diskretion voraussetzen.

www.covasearch.ch,  
ein Unternehmen des HRM-Kompetenzhauses, www.hrmhouse.ch

37454-11987





## Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

Cafeteria UZH Botanischer Garten  
Zollikerstrasse 107, 8008 Zürich

per 1. Juni 2015

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Den ausführlichen Stellenbeschrieb  
finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



37432-11978

Für unser Büro in Elm suchen wir auf 1. Juli

## Leiter/in Geschäftsstelle 80%

Elm Ferienregion  
Säge 5  
8767 Elm

37413-11975

## SUISSE ROMANDE

### Le Palais Oriental

cherche  
**1 chef(fe) de rang**

**1 serveuse**

qualifié(e), jeune, dynamique  
fr./angl.

Faire offre manuscrite:  
Le Palais Oriental  
Quai Ernest-Ansermet 5  
1820 Montreux 2  
[info@palaisoriental.ch](mailto:info@palaisoriental.ch)

37237-11976

## SVIZZERA ITALIANA



Albergo 4 stelle a conduzione familiare  
situato sulla leggendaria collina di Ascona  
cerca a partire da subito:

### Cameriere con esperienza

Requisiti:  
Età massima 30 anni  
Conoscenza dell'italiano e tedesco  
Comprendenza dello svizzero tedesco

Inviare curriculum a:

A. Biasca-Caroni  
Hotel Ascona  
6612 Ascona  
[booking@hotel-ascona.ch](mailto:booking@hotel-ascona.ch)  
[www.hotel-ascona.ch](http://www.hotel-ascona.ch)  
tel. 091 785 15 15  
fax 091 785 15 30

37448-11985

## Gastgeber- persönlichkeit (w/m)

Sorell Hotel Rigiblick  
Germaniastr. 99, 8044 Zürich

per 01. Juni 2015

Als expandierende Hotelgruppe der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels in 17 Hotels in der Deutschschweiz 450 Mitarbeitende.

Das Sorell Hotel Rigiblick zählt mit 16 Gault-Millau-Punkten sowie einem Michelin-Stern zu den besten Gourmetrestaurants in Zürich und wurde nach einem Totalumbau 2004 durch den ZFV neu eröffnet. Es verfügt über 7 grosszügige, exklusive Apartments. Das einzigartige, hochstehende Fine Dining Restaurant «Spice» und das multifunktionale Bistrokonzept «quadrino» umfassen 90 Innen- und 60 Terrassenplätze.

### Ihre Aufgabe

In dieser anspruchsvollen und vielseitigen Funktion sind Sie selbstständig für die Führung und Organisation des gesamten Betriebes verantwortlich. Als Gastgeberpersönlichkeit pflegen Sie den Kontakt zu den Gästen, akquirieren Neukunden und sind zusammen mit Ihrem 16-köpfigen Team für das Wohl unserer Gäste zuständig. Sie tragen die Kosten- und Budgetverantwortung und sind dabei für die Überwachung der operativen Ergebnisse, das finanzielle Controlling sowie für

die Einhaltung der Qualitätsstandards unter Berücksichtigung der Unternehmensrichtlinien verantwortlich. Zudem gehört die Führung, Schulung und Qualifizierung Ihrer Mitarbeiterinnen zu Ihren Aufgabengebiet. Der Betrieb ist von Dienstag bis Sonntag von 09.00 bis 24.00 Uhr geöffnet. Die Arbeitszeiten richten sich nach den Bedürfnissen des Betriebes.

### Ihr Profil

Für diese vielseitige und spannende Stelle suchen wir eine innovative und vertrauenswürdige Gastgeberpersönlichkeit aus Leidenschaft, die eine mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position in der Gourmet-Gastronomie mitbringt. Ihr Erfahrungsprofil runden Sie mit einem Abschluss einer Hotelfachschule ab. Sie verfügen über fundierte Weinkenntnisse und ermitteln systematisch die Bedürfnisse unserer Gäste. Als Führungsperson handeln Sie im Sinne der Unternehmung, setzen sich anspruchsvolle Ziele, gewinnen die Mitarbeitenden dafür, fördern diese in ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung.

### Wir bieten

Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Wir freuen uns auf Ihre vollständige  
Online-Bewerbung: [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

Sorell Hotel Rigiblick  
Angela Tauri, CHRO  
Postfach, 8047 Zürich



37455-11988

## Gastro Express

Die führende  
Stellenbörse für  
das Schweizer  
Gastgewerbe

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

36195-11732

## Helsana

## Machen Sie uns individueller!

### Leiterin/Leiter Ausbildungs- und Seminarhotel in Bellinzona (100%)

Helsana ist führend – und macht es ihren Kunden einfach. Übernehmen Sie beim Marktleiter Verantwortung und prägen Sie das Gesundheitswesen mit. Ihr Engagement lohnt sich: Wir bieten Ihnen abwechslungsreiche Herausforderungen, viel Eigenverantwortung und die Möglichkeit, sich individuell und flexibel weiterzuentwickeln.

Für unseren Bereich Immobilien & Services suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Sie. Als Gastgeberin / Gastgeber vereinen Sie Atmosphäre und Performance handeln zugleich empathisch, unternehmerisch und flexibel. Gerne prüfen wir auch Bewerbungen von Paaren mit einem entsprechenden Leistungs-auswels.

Das bieten wir

- Eigenverantwortliche Leitung des Ausbildungs- und Seminarhotels mit rund 20 Zimmern (Hotel-Garni-Betrieb mit pünktuellem Angebot von Mittagessen)
- Führen von 2-3 Mitarbeitenden
- Umsetzung von strategischen und operativen Vorhaben
- Erarbeiten von präzisen und aussagekräftigen Entscheidungsgrundlagen

Das fordern wir

- Höhere Ausbildung im Hotellerie-Umfeld (z. B. Hotelfachschule/Masterlehrgang)
- Fähigkeitsausweis A (Wirtpatent) von Vorteil
- Langjährige Erfahrung im Führen von ähnlichen Betrieben
- Sehr gute Office-Anwenderkenntnisse
- Stilisiertes Deutsch, Wort und Schrift, gute Italienischkenntnisse in Wort
- Sie lieben es einerseits Menschen zu führen und andererseits Gäste zu beherbergen
- Lösungs- und zielerorientierte Person mit hoher Affinität zu Servicequalität
- Engagierte Persönlichkeit mit konzeptionellen Fähigkeiten, die durch ihre natürliche Souveränität überzeugt
- Unternehmergeist mit einer hohen Empathie-Fähigkeit

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung!  
Job-ID: 2161

Bei Fragen steht Ihnen Marina Cavagna, Telefon 043 340 80 56, gerne zur Verfügung.

[helsana.ch/karriere](http://helsana.ch/karriere)

## Nehmen Sie uns beim Wort. Helsana

37465-11991



## Fachmitarbeiter/in Produktion

Die Traitafina AG ist ein national führendes Produktions- und Handelsunternehmen mit qualitativ hochstehenden Fleischwaren für die Gastronomie und den Detailhandel.

Wir, die Mitarbeitenden der Traitafina AG, sind für den Unternehmenserfolg mitverantwortlich. Möchten Sie in Zukunft in einem kundenorientierten und innovativen Unternehmen arbeiten und an unserem Erfolg teilhaben?

Für unsere Produktion suchen wir Sie als erfahrene/n Mitarbeiter/in. Zu dieser interessanten Herausforderung übernehmen Sie folgende **Aufgaben**:

- Herstellung von frischen Lebensmitteln, Bedienung von Produktionsanlagen
- Einstellen und Überwachen der Parameter
- Überwachen der Anlagen und Einleiten von Massnahmen bei Störungen
- Umbauen, Einrichten und Anfahren der Anlagen
- Protokollierung der getätigten Arbeiten
- Führen von Flurförderfahrzeugen

Ansforderungen

- Abgeschlossene Berufslehre in einem der Bereiche: Lebensmitteltechnologie, Koch, Fleischfachmann, Käser oder Bäcker
- Erfahrung als Produktionsmitarbeiter/in
- Sehr gute körperliche Verfassung (Temperatur im Bereich von ca. 3 bis 25° C)
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Flexible, zuverlässige und verantwortungsbewusste Person
- Ausweis für das Führen von Flurförderfahrzeugen muss vorhanden sein.

Wir bieten

- Ein interessantes und verantwortungsvolles Arbeitsgebiet mit Entwicklungsmöglichkeiten
- Gute Einführung in das Arbeitsgebiet
- Zusammenarbeit mit einem motivierten Team
- Zeitgemäße Entlohnung
- 5 Wochen Ferien

Kontakt

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und suchen eine neue Herausforderung? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) an: Traitafina AG, Abteilung Personal, Niederluzerner Kirchweg 12, 5600 Lenzburg, oder wenn möglich gerne per E-Mail an: [personal@traitafina.ch](mailto:personal@traitafina.ch)

37545-11993



SORELL HOTEL  
RIGIBLICK



37455-11988



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

Online-Spende auf  
[www.cbmswiss.ch](http://www.cbmswiss.ch)



37545-11993

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



THEMENBILD: KEYSTONE

## SCHÖNHEIT UND NATUR

**Gesund zu sein ist die Grundlage für Wohlbefinden und Schönheit. Zurück zur Natur, das Besinnen auf den Ursprung und die Wirkungsweise der natürlichen Substanzen sind die beruhigende Antwort auf die immer grösser werdende Ratlosigkeit.**

Das Gute liegt so nahe. Der Mensch beschäftigt sich seit jeher mit den Wirkstoffen direkt aus der Natur und deren psychischen und physischen Wirkungen. Nicht umsonst werden zum Beispiel ätherische Öle auch geblähte Pflanzenpower genannt. Gewonnen werden diese Kostbarkeiten durch Destillations- und Kaltpressverfahren. Ätherische Öle sind Multitalente. Sie können Haut und Körper pflegen, wärmen, anregen, stärken, beleben, harmonisieren, regenerieren, zu Entspannung führen und vieles mehr. Sie wirken zudem auf die Psyche eines Menschen, indem sie angstmildernd, konzentrationssteigernd und entspannend wirken. Sie geben Gelassenheit und steigern die Lebensfreude. Ätherische Öle sind in der Lage, die körpereigenen Endorphine

anzuregen und unterstützen somit die Selbstheilungskräfte eines geschwächten Körpers. Die Wirkungsweise dieser Multitalente für uns Menschen steht im direkten Zusammenhang mit der Funktion für die Pflanze selbst. Zum Beispiel hilft das Lavendelöl der Lavendelpflanze, sich gegen Schädlinge zu wehren und Giftstoffe auszuscheiden. In gleicher Weise ist dann auch die Wirkung beim Menschen, Lavendelöl stärkt unsere Abwehrkräfte und ist antimikrobiell. Ätherische Öle, gewonnen aus Hölzern und Wurzeln, aus Kräutern und Pflanzen, aus Blüten und Fruchtschalen oder Fruchtkernen haben jeweils sehr individuelle Eigenschaften.

### Die Erkenntnisse nutzen

Reine Naturprodukte ohne Chemie und Konservierungsstoffe sollten in unseren Pflegemitteln enthalten sein. Es ist zum Beispiel schon länger bekannt, dass Aluminium im Deo schädlich ist. Für die tägliche Hautpflege, für unsere Haare, bei der Anticellulitebehandlung oder dem Massageerlebnis ist reine Natur der Ga-

rant für Schönheit und Harmonie. Das Wissen der Hersteller um das optimale Mischungsverhältnis der Pflanzen-Power für ein Naturprodukt macht jetzt noch den Unterschied aus. Das ist eine gute Nachricht, hat man sich doch einmal für Naturprodukte entschieden, ist die Angebotspalette deutlich überschaubarer. Im Übrigen macht es Spass, bewusst reine Natur zu verwenden.

Ein Trend zurück zu den Kräften und Werten unserer Natur in unserer hektischen stressgeprägten Zeit, das ist doch mal eine gute Nachricht.



Michael Klaes  
Jaliya Schweiz  
[www.jaliya.ch](http://www.jaliya.ch)

## Liegenschaften finden – neu auch online [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

**htr** hotel revue

### HESSER

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen/vermieten Hotels und Restaurants und sind die Spezialisten für Gewinnoptimierung...  
Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie mehr darüber auf unserer Website [www.hesser-consulting.ch](http://www.hesser-consulting.ch)

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055 410 15 57 - [hesser@bluewin.ch](mailto:hesser@bluewin.ch)

35907-11658

### Stadtbekanntes Café-Restaurant im Berliner Grunewald zu verkaufen

Topzustand, auf Mietgrundstück (ca. 2500 m<sup>2</sup>), grosser Biergarten mit ca. 160 Plätzen, erweiterbar, mit neuer Minigolfanlage (18 Bahnen), provisionsfrei, Kaufpreis 398 000 Euro.

Zuschriften erb. unter Chiffre 36779-11878,  
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

38779-11878

### Namhaftes Hotel an erstklassiger Lage mit Seeanstoss

Das erfolgreiche Boutiquehotel besticht durch sein attraktives Erscheinungsbild und die atemberaubende Aussicht.

#### Sehr angesehene Positionierung in der Drei-Seen-Region

Mit viel Herzblut unterhalten.

#### Verkaufspreis Fr. 9.6 Mio.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

**immo**veris®

Brigitte Senn, 031 380 80 92  
[brigitte.senn@immovertis.ch](mailto:brigitte.senn@immovertis.ch)  
[www.immovertis.ch](http://www.immovertis.ch)

37439-11881

### HESSER

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration

#### Wir suchen Hotels...

- Hotel Garni ab 20 Zimmer Deutsch-Schweiz oder Tessin
- 3-Sternehotel in Zürich
- Restaurants in der Region Zürich / Bern / Basel
- 4-Sternehotel in Davos / Engadin / Tessin
- ... oder haben Sie einen anderen Betrieb anzubieten?

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055 410 15 57 - [hesser@bluewin.ch](mailto:hesser@bluewin.ch)  
[www.hesser-consulting.ch](http://www.hesser-consulting.ch)

37453-11986

**Gestalten, berechnen und disponieren  
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter  
[www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)**

**htr** hotel revue