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

Band: - (2015)

Heft: 18

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: 06.12.2025

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE **GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT AUFLAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 18 · 30. April 2015

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



MEGATRENDS EROBERN DIE GASTSTUBEN

Vor nicht allzu langer Zeit hat die Informa-tionstechnologie die Welt komplett umge-wälzt. Manuelle Prozesse wurden ersetzt und der PC machte die Welt schneller und effizi-enter. Anfänglich war die IT noch auf stationäre Ressourcen angewiesen. Das Internet hat das grundlegend verändert. Informationen sind heute nicht mehr länger nur im Büro ver-fügbar, sondern überall und jederzeit. In dieser Entwicklung stehen wir noch ganz am An-fang. Gerade die Arbeitswelt wird sich mit der zunehmenden Digitalisierung noch stark wan deln. Zeitlich und örtlich flexible Arbeitsweisen sind im Vormarsch. Teams werden ad hoc gebildet und Menschen arbeiten in Zukunft zu sammen, ohne sich überhaupt persönlich zu kennen. Immer mehr Unternehmen setzen auf flexible Arbeitsmodelle. Diesen Trend spüren gerade wir bei Staff Finder deutlich. Aber mal abgesehen von der sich wandelnden Arbeitswelt – was bedeutet die digitalisierte und globa-lisierte Welt eigentlich konkret für die Gastronomie und Hotellerie?

Das Internet hat die Branche stark verändert und wird das weiterhin tun. Ein Hotel ohne funktionierendes WLAN ist schon bald keine Übernachtung mehr Wert. Auf Social Media und Bewertungsportalen werden Informati-onen eingeholt, Meinungen gebildet und geäussert. Die daraus entstehende Preis- und Leistungstransparenz sollte als Chance ge-wertet werden. Hotels, die heute auf Face-book, Google+, Tripadvisor oder anderen Portalen einen guten Eindruck machen und positiv

bewertet werden, haben die Gäste praktisch schon in der Tasche. Die Digitalisierung hält Einzug in die Gaststube und eröffnet neue Möglichkeiten. In Zukunft verbindet vielleicht ein Chip in der Bierflasche die Gäste beim Anstossen direkt in einem sozialen Netzwerk. Wem ein Lokal auf Facebook gefällt, erhält ein Getränk günstiger oder je mehr Bier getrunken wird, desto länger dauert die Happy Hour. Die Liste der möglichen Spielereien kann beliebig weitergeführt werden. Was heute z. B. bei Starbucks beobachtet werden kann, nimmt in Zu-kunft wohl weiter zu: Cafés werden vermehrt zu Büros umfunktioniert. Moderne Nomaden suchen überall nach Unterschlüpfen, wo sie online sein, aber auch aussteigen können.

Die grossen Megatrends wie Digitalisierung und Flexibilisierung verändern nicht nur unsere Arbeitswelt massgeblich, der Fortschritt dringt auch in die klassische Gaststube vor. Wir dürfen gespannt sein, was die digitale Zukunft für Überraschungen mit sich bringt.



Viktor Calabrò CEO STAFF FINDER www.staff-finder.iobs

«Ein Geheimnis, mit allen Menschen in Frieden zu leben, besteht in der Kunst. jeden in seiner Individualität

> zu verstehen» Friedrich Ludwig Jahn, deutscher Pädagoge (1778–1852)

19. MAI

«NDS Informationsanlass», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, www.hotelbildung.ch/agenda

19. MAI

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

21. MAI

«Impulstag Berufsprüfung Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft», von Hotel & Gastro formation, bei Hotel & Gastro formation, Weggis www.hotelgastrounion.ch

AGENDA

27. MAI

«Learning by Doing - Know-how für Ausbildungsverantwortliche», von hotelleriesuisse, im Hotel Schweizerhof. www.hotelbildung.ch/agenda

30. MAI «Der erste Eindruck zählt» vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei Hotel & Gastro Union, Luzern www.hotelgastrounion.ch

14. AUGUST

«Kosten der Reinigung und Wäscherei», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft. bei Hotel & Gastro Union, Luzern www.hotelgastrounion.ch



Planen Sie ein neues Projekt?

Hier finden Sie den passenden Berater: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Professionelle Beratung

für die Schweizer Hotellerie Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAV/VA.CH



···· ARBEITSSICHERHEIT ····

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

Vorbeugende Massnahmen (Teil I)

Die EKAS-Richtlinie 6508 erläutert die Pflichten des Arbeitgebers bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz. Unabhängig vom gesetzlichen Rahmen gibt es eine Reihe von Punkten, die für sichere und gesunde Arbeitsplätze und die Sicherheitskultur in den Betrieben bedeutsam sind.

- · Die Unternehmensleitung muss sich klar zum Thema Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz bekennen und die entsprechenden Zielsetzungen verbindlich formulieren
- · An jedem Unternehmensstandort ist eine geeignete Person für die Belange der Arbeitssicherheit zu bestimmen. Ihre Hauptaufgaben umfassen die Koordination, die Überprüfung der notwendigen Sicherheitsmassnahmen sowie das Anleiten der Mitarbeitenden. Die Aufgaben und Kompetenzen des/der Sicherheitsverantwortlichen sind in einem Pflichtenheft festzuhalten, ebenso die Zeit, die für die Ausübung der Funktion erforderlich ist (z. B. 20%).

RUND UM DIE UHR IM DIALOG MIT DEM GAST

Gästebetreuung fängt nicht erst an, wenn der Gast anruft oder über die Schwelle des Hotels oder Restaurants tritt. Heute findet die Gästebetreuung rund um die Uhr statt - egal, wo auf der Welt sich der Gast gerade befindet.

ür viele Menschen gehört das Anschauen von Social-Media-Einträgen genauso zum Alltag wie das Zeitunglesen. Die Zeit, die User täglich auf Facebook, Twitter, Inlink, Xing und anderen Kontaktplattformen verbringen, nimmt sogar laufend zu. Junge Nutzer verbringen mittlerweile bereits mehr Zeit mit Social Media als mit Zeitung, Radio oder TV.

Auch für Unternehmen der Branche Ho-tellerie-Gastronomie-Tourismus gehört es im Sinne der Gästebindung schon fast zum guten Ton, eine eigene Facebook-Gruppe zu haben oder regelmässig zu twittern. «Dialog statt Monolog», so lautet das Motto einer modernen Kommunikation mit Gästen und Partnern

Ein Benutzerkonto auf einem Social-Media-Kanal ist rasch eingerichtet. Genauso kinderleicht ist es, eine eigene Gruppe (Community) zu gründen. Bevor man sich auf das Social-Media-Parkett wagt, sollte man sich klar sein:

Mit Gästen auf Social Media im Dialog zu sein,

- ist aufwendiger als viele meinen. Die Herausforderung besteht darin, den digitalen Kontakt zum Gast herzustellen, ihn zu halten und den Gast zu motivieren, die Inhalte positiv zu kommentieren («Likes» auslösen) und möglichst oft zu teilen.
- Damit jemand einen Eintrag «liked» teilt oder sich gar mit einem Unternehmen «befreundet», muss er den Inhalt (Content) spannend, interessant, lehrreich oder unterhaltsam finden. Um zielgruppengerichtete Inhalte zu generieren, sind Kommunikationsstrategie und Content-Management nötig.

- Die Gäste können 24 Stunden von überall auf der Welt Anfragen oder Kommentare posten und erwarten rasche, kompetente Antworten. Einmal am Tag auf Einträge zu reagieren, ist zu wenig. Auch ist ein professionelles Moni-toring der Einträge nötig, wenn man echten
- Nutzen aus den Gäste-Inputs ziehen will. Die Person, die im Namen eines Unternehmens mit den Gästen kommuniziert, muss nicht nur fachliches Know-how sondern auch gewisse Kompetenzen oder gar Entschei-dungsbefugnisse haben. Das ist sehr wichtig, wenn es ums Beantworten von Reklamationen oder negativen Kommentare geht.
- Bevor man online geht, sollte man sich gut überlegen, auf welchem Social-Media-Kanal oder welchen -Kanälen man vertreten sein möchte und wie man sich dort präsentieren will. Natürlich kann man das Wochenmenü publizieren, eine Veranstaltung promoten oder Bilder des neuen Signature-Drinks posten. Damit aus dem Monolog ein Dialog wird, ist es viel spannender und erfolgversprechender, die Gäste einzuladen, etwas zu tun. Zum Beispiel ihr Lieblingsmenü der Woche zu wählen, Selfies von der letzten Veranstal-tung zu posten, einen Namen für den neuen Signature-Drink vorzuschlagen oder selber Rezeptideen einzureichen.
- Eine Kommunikationsstrategie zu haben heisst, zum richtigen Zeitpunkt auch «Nein» zu sagen. – Lieber auf weniger Kanälen prä-sent sein, dafür aber aktiv und mit attraktiven Inhalten. Riccarda Frei

BUCHTIPP

MEHR ERFOLG IN **DER GASTRONOMIE**

Das Buch «Mehr Erfolg in der Gastronomie», Marketing-Leitfaden für ein erfolg-reiches Restaurantkonzept, beschreibt einen einfachen, kostensparenden Weg, wie man zu einem erfolgreichen Restaurantkonzept kommt. Der Autor Eaven Stoller erklärt kurzweilig und praxisnah, wie eine Vermarktungsstrategie erstellt wird. Er zeigt, wie man einen gewinnbringenden Produktmix zusammenstellt und gibt Gastronomieunternehmern Tipps, wie sie ihre Gäste immer wieder aufs Neue positiv überraschen und begeistern können. Dies ist besonders wichtig, um sich von der zunehmenden Konkurrenz abzuheben und Stammgäste zu generieren. In der Gastronomie weht ein zunehmend harter Wind. «Mehr Erfolg in der Gastronomie» vermittelt Junggastronomen, die ihr Restaurant planen oder gerade eröffnet haben das nötige Basiswissen, um in diesem Business erfolgreich bestehen zu können. Auch gestandene Gastrounternehmer, die mehr Gäste gewinnen und besseren Umsatz erzielen wollen, werden in dem Buch fündig. Sie erhalten Tipps, mit denen sie ihre Ziele – trotz veränderten Konsumverhal-tens – rascher und leichter erreichen.



«Mehr Erfolg in der Gastronomie» Faven Stoller ISBN 978-3-905834-35-2 CHF 39.00 (CHF 29.00 für Mitalieder vo GastroSuisse) www.gastrobuch.ch

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN







BUCHEN SIE JETZT! Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen

und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

Exklusives authentisches Resort Hotel – Ganzjahresbetrieb

Beeindruckende Architektur, alpines Design, Lifestyle-Ambiente sowie der Charme und die Romantik eines der schönsten und zugleich unkonventionellsten 4 Sterne Superior Hotels der Schweiz verschmelzen zu einem ganzheitlichen Ansatz. Optimal auch die perfekte Imfrastruktur mit Event-, Seminar- und Selfnessbereich - ein Rückzugsort als Ausgleich zum Alltag. Einer der besten Köche des Landes prägt die von Gault Millau ausgezeichnete Kulinarik der 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 Auslastungs-grads, Reservationen, Mithille am Empfang, umfangreiche Gästeberatung, Dherwachung der Allotments Betreuung der Verkaufskanäle el Buchungsplattformen, Revenue Management, Gästekorrespondenz, Gastrechnungen im Hotel- für Seminarbereich sowie Mitarbeitereinsatzplanung und -rekrutierung. Nicht zuletzt: Mitarbeit an Budgets, Forecast und verantworflich für die Wirtschaftlichkeit.

Gastgeber · Chef de Réception w/m

Ihre Perspektive: Stv. Direktor/in

Idealprofil: Rhetorisch gewandte, sympathische Hands-on-Hotelfachpersönlichkeit Typ Gastgeberin/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 Frendsprachen sind von Vorteil aber nicht Bedringung. Die Perspektive – bet Eignung und Potential – später zur Stv. Direktion aufzusteigen – betrachten Sie gleichermassen als Chance und Herausforderung.

Schen Sie sich in der Rolle des sicher auftretenden Chef de Réception? Sind Sie die charismatische soutgoing personality», die gemeinsam mit dem Leiter der Restaurants, des Küchenchefs und der Direktion das oberste Gast-gebergremium bilden? Wollen Sie sich profilieren? Interessieren Sie weitere Infos zum aussergewöhnlich breiten Aufgabengebet und zu den exzellenten Konditionen? Dann sind wir gespannt auf Siel Optimal für den Erstkon-takt: 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

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

PROFIL





Per 1. August oder nach Vereinbarung suchen wir eine kompetente und einsatzfreudige Persönlichkeit in der Funktion als

Teamleitung Reception (m/w)

Das ,****Hotel Bern ist ein 99-Zimmer-Businesshotel mitten in Bern mit einer Seminaretage auf 800 m² und dem bekannten Restaurant Volkshaus 1914 mit Bar und Banketten.

Wir bieten Ihnen ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsum-feld in einem strukturierten und bestens organisierten Hotelbetrieb mitten in der Stadt Bern.

Ihre Aufgaben:

- Betreuung unserer anspruchsvollen nationalen und internationalen Kundschaft
- Kundschaft
 Eigenständige Führung des Empfangsteams / Erstellen der Einsatzpläne
 Einarbeiten neuer Mitarbeiter und Begleitung unserer Lernenden
 Preisgestaltung in Zusammenarbeit mit dem Verkauf
 Kontrolle des Zahlungsverkehrs in Zusammenarbeit mit unserer
 Buchhaltung

- Buchhaltung

 Kontrolle der Tagesumsatzberichte inkl. Rapportwesen und Statistiken

 Enge Zusammenarbeit mit der Veranstaltungsabteilung und dem

 Housekeeping

 Erstellen und Überwachen von Richtlinien / Mitarbeit im ISO-Team

- Unsere Anforderungen:
 Abgeschlossene Berufsiehre in der Branche
 Abschluss HF Hotellerie/Hotelfachschule von Vorteil
 Erfahrungen in der Stadthotellerie in vergleichbarer Position
 Dienstleistungsorientiert, frontbezogen und flexibel
 Interesse, Yield & Revenue-Kenntnisse aufzubauen/weiterzuentwickeln
 Gute Sprachkenntnisse in Deutsch/Englisch
 Hohes Verantwortungsbewusstsein und Bereitschaft, an der Front

Fühlen Sie sich angesprochen? Philipp Näpflin, unser Direktor, freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per Mail an: naepflin@hotelbern.ch oder per Post. Bei Fragen steht Ihnen Herr Näpflin gerne zur Verfügung.

Zeughausgasse 9 | 3011 Bern Tel. 031 329 22 22 www.hotelbern.ch

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, Gewölbekeller, Bar, Lounge & Wintergarten, Bankettsaal (135 m²), Seminarräumen mit bis zu 100 m² 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 geneirer. Ziel ist eine exzellente Küche zu kreieren mit lokal 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 Hotel-lerie resp. in der CH-Gastronomie auf Stufe Fine Dine 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 eben-falls gerne mit auf in das Auswahlverfahren.

Als jüngere Hands-On-Gastgeberin/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. – Konnten 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

Germanstein German

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 keinen Wünsche offen: Gesamthaft rund 130 Designzimmer/-Suiten mit modernster Hightech-Ausstattung, Top-Restaurants und beeindruckende F & B Outlets. Als exzellent ausgebildete extrovertierte Hotelier-[Hotelier-Persönlichkeit beherrschen Sie die relevanten Disziplinen la Rooms Division, F & B Management sowie Standards & Procedures aus dem Effetf. 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 stadtbekanntes Restaurant mit 13 Punkten GM. Denn Sie sind Gastgeber. Durch und durch.

Hoteldirektor w/m

zweier sehenswerter Deluxe-Hotels mit Charme

Als Lifestyle-orientierter Profi sind Sie mit der schweizerischen Hospitality-Branche bestens vertraut! Konzern-hotellerie-Erfahrung von Vortell; jedoch nicht Bedingung. Ihr Auftritt ist geprägt von Ausstrahlung, Präsenz und Kompetenz. Sie begegene 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. Durchsetzungsvermögen ist Ihr Markenzeichen. Sie stehen für Service Excellence, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. – Interesse? Dann CV mit Foto per Mall senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Siel Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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



Die Patienten-Hotellerie des UniversitätsSpitals Zürich befindet sich im Aufbau. Daher suchen wir laufend neue

Mitarbeiter/innen Patienten-Hotellerie 50 - 80 %*)

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

- Ihre Hauptaufgaben
 Gastgeber/in für unsere Patienten
 Verschiedene Hotellerie-Dienstleistung
- · Professioneller Zimmer- und Mahlzeitenservice

- Koordinationsaufgaben
 Auffüll- und Reinigungsarbeiten
 Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards
- Blumenpflege

- Abgeschlossene Ausbildung (EFZ) im Bereich Hotellerie oder Gastronomie
 Bereitschaft für lange Dienste: 06:45 19:15 Uhr (auch Wochenende)
 Sehr gute Deutschkenntnisse (mündlich und schriftlich)
 Gute PC-Kenntnisse setzen wir voraus
 Hohe Dienstleistungsorientierung und Selbstständigkeit

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fortschrittlichen Arbeitsungebung, welche geprägt ist von hoher Selbstständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Sie erhalten die Möglichkeit, gezielte Weiterbildungen und Schulungen in Anspruch zu nehmen.

Ihre Bewerbung Senden Sie Ihr vollständiges Dossier via Mail an: willkommen@usz.ch (Frau Ursina Giger).



UniversitätsSpital Zürich

www.usz.ch





Das Wellnesshotel Golf Panorama in Lipperswil im Kanton Thurgau liegt eingebettet zwischen der voralpinen Hügelkette und dem Bodensee, im Dreiländereck Schweiz, Deutschland und Österreich. Mit viel Freude und Engagement führen wir mit knapp 50 Mitarbeitern das 4-Sterne-Superior Design- und Wellnesshotel mit 43 Doppelzimmern und zehn Suiten sowie zwei Appartements. Kullnarik auf höchstem Niveau bietet Küchenchef Peter Vogel im mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant LION 70R. Mit dem 13 Loch- und 91-Loch-Golfplatz sowie mit dem 2000 m² grossen Wellnessbereich FLEUR DE POMME sprechen wir leidenschaftliche Golfer und Wellnessbegeister de jeleichermassen an. Seit März 2015 sind wir und Wellnessbegeisterte gleichermassen an. Seit März 2015 sind wir Mitglied bei SMALL LUXURY HOTELS.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir – per sofort bzw. nach Vereinbarung – Sie als **Mitdenkerin**:

RéceptionistIn 60 bis 100%

ServicemitarbeiterIn

- In rrojii

 Ihre Multersprache ist Deutsch/Schweizerdeutsch

 Sehr gute Sprachkenntnisse in Wort und Schrift (E/F)

 Freude am Gästekontakt

 Erfolgreich abgeschlossene Berufslehre

 Berufliche Erfahrungen in 4- oder 5-Stern-Hotels

Wir bieten

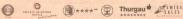
- Selbständiges Arbeiten mit vielseitigen und abwechslungsreichen Aufgaben
- Motiviertes und aufgestelltes Team
- Vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich noch heute:

Kontakt Wellnesshotel Golfpanorama AG, Golfpanorama 6, 8564 Lipperswil Tel. 052 208 08 08 / www.golfpanorama.ch Caroline Spatz – Direktion / c.spatz@golfpanorama.ch















Die Direktion Betrieb ist für das Facility Management zuständig und unterstützt das Kerngeschäft mit ihren Supportprozessen. Rund 1000 Mitarbeitende aus 40 Nationen stellen rund um die Uhr einen reibungslosen Ablauf sicher.

Für den Bereich Gastronomie Küchen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/Diätköchin 100%*)

Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8 000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Ihre Hauptaufgaben

- Zubereitung von schmackhaften Speisen auf allen Posten der Diätküche
 Durchführen des Abendservices unter Einhaltung der diätetischen Vorgaben
- Anrichten und Überwachung am Speiseband
 Korrekte Annahme, Lagerung und Haltung der Lebensmittel
 Einsätze im Kartenbüro für Patientenessen
- · Betreuung der Lernenden

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Weiterbildung als Diätkoch (eidg. Fachausweis)2 bis 3 Jahre Erfahrung als Diätkoch

Unser Angebot

Es erwartet Sie eine vielseitige Aufgabe in einem der führenden Spitalgastronomiebetriebe der Schweiz. Profitieren Sie vom neuesten Stand der Technik und gestalten Sie Veränderungen mit. Nehmen Sie die einzigartigen Weiterbildungen auf höchstem Niveau wahr

Senden Sie vollständig via Mail an willkommen@usz.ch (Frau Ursina Giger)



UniversitätsSpital Zürich

www.usz.ch

SWISS SKYLINE



Suchen Sie eine neue Herausforderung im Berner Oberland?

Für unser gemütliches Hotel mit 26 Zimmern und 54 Betten sowie einem rustikalen à-la-carte-Restaurant mit 40 Plätzen im auto-freien Mürren inmitten der faszinierenden Bergwelt des Berner Oberlandes suchen wir per 1. August 2015 oder nach-Vereinba-

Geschäftsführer/in **Hotel Alpenruh**

Ihre Aufgaben: Operative Führung des Hotel- und Restaurant-Betriebes mit 14 Mitarbeitenden. Herausforderung unseren internationalen Gästen eine qualitativ hochstehende Hotellerie und Gastronomie bieten zu können. Vielseitige Tätigkeit mit Einblick in eine Bergbahn-Unternehmung.

Ihr Profil: Abgeschlossene Ausbildung und mehrjährige Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie. Unternehmerische Fähigkeiten, Führungserfahrung sowie gute Sprachkenntnisse D/F/E. Flexibel, belastbar und bereit Verantwortung zu übernehmer

Ihre Chance: Vielseitiges Aufgabengebiet in einem dynamischen Arbeitsumfeld. Engagiertes und aufgeschlossenes Team. Prägende Mitarbeit bei der Erneuerung des Hotelbetriebes

Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an: SCHILTHORNBAHN AG

Sabine Lüthi, Höheweg 2, CH-3800 Interlaken sabineluethi@schilthorn.ch / www.schilthorn.ch

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Urs und Melanie Brotschi, Geschäftsführer Hotel Alpenruh*** gerne zur Verfügung. (Tel. 033 856 88 00)

Mitarbeiter suchen -Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch



Das freiburger spital (HFR) engagiert sich tagtäglich für die Gesundheit der Bevölkerung. Es ist an mehreren Standorten tätig und bietet eine breite Palette an qualitätiv hochwertigen Dienstleistungen in stationären und ambulanten Bereich. Das Wohl der Patientinnen und Patienten steht dabei stets im Mittelpunkt. Engagement, Solidarität und Respekt. An diesen Werten orientieren sich unsere 3000 Mittarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Um ihr Team zu ergänzen, sucht die Direktion für Logistik für die Hauswirtschaft am HFR eine/n

Leiterin/Leiter Hauswirtschaft HFR

- Ihre Aufgaben:

 Leiten der verschiedenen Hauswirtschaftsbereiche aller Standorte des HFR: Wäscherei, allgemeiner Reinigungsdienst, Pflegeabteilungen, Personalunterkünfte und Interner Transportdienst

 Führen von rund 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
 Überwachen und Kontrollieren der Bereichstätigkeit im Hinblick auf ihre Wirtschaftlichkeit und Kundenorientiertheit

 Mitwirken in verschiedenen Arbeitsgruppen in Verbindung mit der eigenen Funktion

- Ausbildung als Bereichsleiter/in Hotellerie Hauswirtschaft oder
- gleichwertiger Abschluss Ausgewiesene Erfahrung in einer ähnlichen Funktion im Sozial- und

- Ausgewiesene Erfahrung in einer ähnlichen Funktion im Sozial- und Gesundheitswesen
 Solide Erfahrung im Aufbau und Leiten von Projekten
 Ausgezeichnete Organisationskompetenz, Fähigkeit zur Prioritätensetzung und Eigeninitätive
 Hohe Sozialkompetenz und Kundenorientiertheit
 Französisch in Wort und Schrift, gute Deutschkenntnisse (Stufe B2)
 Fundierte Kenntnisse der gängigen Informatikprogramme (MS Office),
 Kenntnisse in Polypoint PEP von Vorteil

Stellenantritt: sofort oder nach Vereinbarung

Auskunft: Herr A. Berger Frey, Leiter Facility Services, Tel. +41 26 426 88 52

Besuchen Sie unsere Website www.h-fr.ch unter der Rubrik Stellen, und bewerben Sie sich vorzugsweise online.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung bis zum 10. Mai 2015 (letztes Eingangsdatum) an: freiburger spital, Direktion für Personalwesen, Postfach, 1708 Freiburg.

Ref : HFR-IN-151101

SWISS SKYLINE



Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Für unser international bekanntes 360°-Restaurant - Piz Gloria mit 440 Innensitzplätzen sowie dem Bistro Birg mit 80 Innen- und 170 Terrassensitzplätzen suchen wir per 1. November 2015 oder nach

Geschäftsführer/in

360°-Restaurant - Piz Gloria

Ihre Aufgaben: Operative Führung der beiden Tages-Gastrobetriebe mit 700 Sitzplätzen. Herausforderung unseren internationalen Gästen eine qualitativ hochstehende Gastronomie bieten zu können. Vielseitige Tätigkeit (Büro und Front). F&B, Eventorganisation.

Ihr Profil: Ausgewiesene unternehmerische und gastronomische Fähigkeiten, Führungserfahrung, gute Sprachkenntnisse D/F/E, EDV-Kenntnisse, Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe (F&B), evtl. Handelsschule, KV. Flexibel, belastbar und bereit Verantwortung zu übernehmen

Ihre Chance: In den Jahren 2015/2016 wird das Gipfelgebäude und das 360°-Restaurant - Piz Gloria erneuert und auch betrieblich neu ausgerichtet. Sie haben die Möglichkeit, Ihre Ideen einzubringen und erfolgreich umzusetzen.

Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an: SCHILTHORNBAHN AG

Sabine Lüthi, Höheweg 2, CH-3800 Interlaken sabineluethi@schilthorn.ch / www.schilthorn.ch

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Sabine Lüthi gerne zur Verfügung. (Tel. 033 826 00 01)

Buchhalter/in (60 bis 100%)

Wir bieten:
Ein aufstrebendes Unternehmen in der Hotellerie mit mehreren Gesellschaften und konkreten Wachstumsplänen für die Zukunft lässt einer erfahrenen Person in der kömpletten Buchführung an einem modernen Arbeitsplatz in der Nähe von Zürich viel Raum in der Gestaltung und Bewältigung der täglich anfallenden Arbeiten. Flexible Arbeitszeitmodelle, zeitgemässe Entschädigung, fünf Wochen Ferien, Parkplatz in der Tiefgarage, regelmässige Weiterbildungsmöglichkeiten und diverse «Fringe Benefits» sind eine Selbstverständlichkeit für uns. Langfristiges Engagement erwünscht. Der Einritt ist auf Sommer 2015 oder nach Vereinbarung möglich.

Sie bieten:

Sie sind eine teamfähige, mitanpackende, loyale und integre Persönlichkeit. Von Anfang an beim Aufbau und bei der Organisation der Finanzabteilung mit dabei zu sein, sehen Sie nicht als Hindernis, sondern als Herausforderung an. Ihre kaufmännische Grundausbildung mit einer entsprechenden Vertiefung in Finanzen gekoppelt mit Kenntnissen von einschlägiger Finanz-Software sind zwingend. Im Idealfall haben Sie auch Erfahrungen im Finanzwesen aus den Bereichen Hotellerie, Gastronomie oder Tourismus. Deutsch als Muttersprache und gute Englischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an folgenden Rekrutierungsbeauftragten:

Claude Kaiser, Imperial Consulting GmbH Postfach 157, 8306 Brüttisellen

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

htr hotel revue

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, www.htr.ch Hotellerie ** Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG Barbara König / Mario Gsell

Barbara König, Telefon 031 370 42 39 Riccarda Frei, Telefon 041 422 57 20



DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte



Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit einer Behinderung.

Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.

PC 40-1855-4 www.denkanmich.ch





Eine Solidaritätsstiftung von Schweizer Radio und Fernsehen

SUISSE ROMANDE



L'hôpital fribourgeois (HFR) s'engage au quotidien pour la santé de la population. Actif sur plusieurs sites, il offre une gamme complète de soins stationnaires et ambulatoires de haute qualité, en plaçant le bien-être des patients au œur de ses préoccupations. Engagement, solidarité et respect constituent les valeurs essentielles de ses 3000 collaboratrices et collaborateurs.

Afin de compléter son équipe, la direction de la logistique recherche pour le service de l'intendance de l'HFR un-e

Responsable des secteurs de l'intendance HFR

100%

- Votre mission:

 Diriger les secteurs de l'intendance de tous les sites de l'HFR: lingerie, nettoyage général, étages de soins, buanderie, logements du personnel et transports internes

 Gérer environ 180 collaborateurs-trices

 Superviser et contrôler l'exploitation du secteur dans une optique économique et orientée clients

 Participer à divers groupes de travail en lien avec l'activité

- Formation de responsable de secteur hôtelier-intendance ou formation
- Formation de responsable de secteur hôtelier-intendance ou formation jugée équivalente
 Expérience confirmée dans une fonction similaire en milieu socio-sanitaire
 Expérience confirmée dans la gestion et la mise en place de projets
 Excellentes compétences d'organisation, bonne capacité à fixer des priorités et à prendre des initiatives
 Excellent sens relationnel et sens du service à la clientèle
 Maitrise orale et écrite du français avec de bonnes connaissances de l'allemand (niveau B2)
 Bonnes connaissances des outils informatiques (MS Office), connaissances de Polypoint PEP est un atout

Entrée en fonction: de suite ou à convenir

Renseignements: M. A. Berger Frey, Responsable Facility Services, tél. +41 26 426 88 52

Retrouvez cette annonce sur notre site www.h-fr.ch sous la rubrique emploi et postulez de préférence online.

Vous pouvez également envoyer votre dossier à: hôpital fribourgeois, direction des ressources humaines, case postale, 1708 Fribourg, jusqu'au 10 mai 2015 (date limite de réception des dossiers)

Réf: HFR-IN-151101

IMMOBILIEN







CAS Architekten ist ein innovatives Unternehmen mit vier Standorten in der Zentral- und in der Westschweiz. Zur Unternehmensgruppe gehören die Bereiche CAS Generalunternehmung sowie CAS Immobilien. Für unser Pachtobjekt suchen wir nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

PächterIn für das Traditionshaus Hotel-Restaurant Mohren in Willisau

Das repräsentative Gasthaus befin- Das Potenzial einer aktiven Kleindet sich an zentraler Lage direkt bei stadt mit vielseitigsten Unterder Altstadt Willisau. Seit über 100 nehmen sowie der Ferienregion Jahren steht es für Qualität, Traditi- Hinterland/ Napf ermöglicht eine

on und Gastlichkeit. Wir streben eine langfristige und Einen

erfolgreiche Zusammenarbeit mit schrieb finden Sie unter: cas-archieinem engagierten und kreativen Profi aus der Gastronomie und/oder Hotellerie an.

Der Standort bietet mit profilierter Gastronomie und modernem Hotel ein hohes Potential dank vielen Zielgruppen. Das Gasthaus umfasst Objekte an: 2 Räume mit insgesamt 75 Sitzplätzen, einen kleinen Aussengarten, Parkplätze und ein Hotel mit 19 Stu-

nachhaltig profitable Betreibung.

ausführlichen Objektbe-

Interessenten senden bitte eine Kurzbewerbung mit Vorstellung ihrer Person, Darlegung ihres Interesses am Hotel Mohren, persönlichen Referenzen und bisher betriebenen

CAS Architekten AG René Chappuis Menzbergstrasse 9, 6130 Willisau 041 972 59 10 | r.chappuis@cas-architekten.ch

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

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



THEMENRII D. KEYSTONE

SEX SELLS - AUCH IN SOZIALEN NETZEN?

Bei einem Rendez-vous wollen Sie auf den ersten Blick einen guten Eindruck erzeugen, oder? Bei der Kundenakquise ist das auch nicht anders. In der Kundenakquise in Social-Media-Netzwerken wird das anscheinend oft vergessen. Diesen Eindruck vermitteln jedenfalls viele Profile in geschäftlichen Netzwerken. Ihr Profil-Foto ist wichtiger als Sie denken. Der Schnappschuss mit dem Handy vom letzten Urlaub oder von der Geburtstagsfeier muss doch reichen, denken viele Nutzer des geschäftlichen Netzwerkes Xing. Zeigt Ihr Foto vielleicht sogar nette andere Menschen im Hintergrund, den Traumstrand oder diverse Häuser, Berge, Geschäfte, Strassen usw.? Sie werben mit Ihrem Foto für sich und Ihre Firma. Was macht es da für einen Eindruck, wenn ein potenzieller Kunde Ihr willkürlich ausgewähltes Foto sieht. Der gute erste Eindruck ist dann schnell dahin.

sieht. Der gute erste Eindruck ist dann schnell dahin. Die vier wichtigsten Tipps für Ihr Foto: Wählen Sie ein Foto aus, das die passenden Emotionen ausdrückt. Müssen Sie beispielsweise Vertrauen aufbauen, sollten Sie einen professionellen und seriösen Eindruck machen. Achten Sie auf eine Diagonale im Bild (z. B. Verlauf der Schulterpartie). Das verleiht dem Foto mehr Dynamik und macht es sympathischer. Wählen Sie ein Foto aus, das Sie in der Bekleidung zeigt, die Ihr Kunde von Ihnen erwartet und in Ihrer Branche üblich ist. Verwenden Sie ein farbiges Foto mit einem markanten Wiedererkennungseffekt. Das kann die Farbe der Bluse oder des Hemdes sein.

Das kann die Farbe der Bluse oder des Hemdes sein. Viele Profile in Social-Media-Netzwerken versuchen ihr Glück eher mit enorm langatmigen und nichtssagenden Beschreibungen, die allesamt nur eines beinhalten: Was für ein tolles Unternehmen mit noch tolleren Leistungen sie doch sind. Würden Sie in einem Rendez-vous versuchen, Ihren Partner gleich zu Beginn mit einem riesigen Wortschwall Ihrer Vorzüge zu überzeugen? Genau das tun aber so gestaltete Profile.

Beantworten Sie die unausgesprochen Fragen, die sich jeder Besucher Ihres Profils stellt. Sie lauten: Wer ist diese Person? Was genau bietet diese Person an? Was ist das Besondere an dieser Person? Wo ist etwas für mich drin (Nutzen)? Je besser diese Fragen für einen Besucher Ihres Profils beantwortet werden,

desto besser der erste Eindruck. Fassen Sie sich kurz. Texte auf dem Bildschirm zu lesen ist für das menschliche Gehirn anstrengend. Strukturieren Sie Ihre Darstellung in Textblöcke zu maximal drei Zeilen. Stellen Sie nicht nur dar, was Sie sind oder anbieten, sondern was das für den Profilbesucher bedeutet, welchen Nutzen er durch Sie erfahren kann. Der könnte ja ein potenzieller Kunde sein. Werden Sie für Ihre Kunden anziehend. Eine Möglichkeit dafür ist, sich als Experte für die Lösung der brennenden Probleme Ihrer Kunden zu positionieren. Nimmt Ihr Kunde Sie als diesen Experten wahr, verläuft Ihre Kundenakquise deutlich einfacher.



André Schneider Inhaber und Geschäftsführer www.kundengewinnungscoach.de

Wir suchen für unser modernes Hotel im oberbayerischen Raum zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Pächter m/w

Das bieten wir Ihnen

Unser Haus ist gut eingeführt und in einem sehr guten Umfeld positioniert. Alle Zimmer befinden sich in einem neuwertigen Zustand und verfügen über gehobenen Standard. Eine eigene Gastronomie sowie Veranstaltungsräume runden das Angebot ab. Durch die Nähe zur Autobahn ist die Landeshauptstadt München in einer guten halben Stunde erreichbar. Wir bieten Ihnen einen guten Pachtzins mit stabiler Ertragslage.

Das wünschen wir uns von Ihnen:

- Hotelfachausbildung oder praktische Erfahrung
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Unternehmerisches Handeln (Spitzenservice und Weinkunde)
- Enge Zusammenarbeit mit der Eigentümerfamilie
- ► Erfahrung in MS Office, Buchhaltungsprogrammen und Online-Vertrieb
- Weiterentwicklung der Verkaufs- und Marketingmaßnahmen
- Sichere Englischkenntnisse (internationaler Gästekreis)
- Nachweis einer sicheren finanziellen Unternehmensgrundlage

Sie motivieren und fördern den Teamgeist? Sie überzeugen durch Ihr Auftreten sowohl bei den Gästen als auch bei Ihren Partnern?

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 37572-12007 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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

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

Guter Grund für Ihren Besitz.



Ein Unternehmen der G&P Gruppe Lu

Wir verkaufen eine gastronomische Oase in der Region Nordwestschweiz:

Restaurant an absolut einzigartiger Lage

Mit traditioneller, hochstehender Gastronomie, einigen Hotelzimmer und weiteren absolut einmaligen Attraktivitäten, welche ihresgleichen suchen.

Für Fragen steht Ihnen Thomas Rieben gerne zur Verfügung.

G&PIMMOBILIEN GMBH

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

37548-1