Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 23

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: 09.12.2025

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

PROFIL

GESAMT-AUFLAGE 40.000

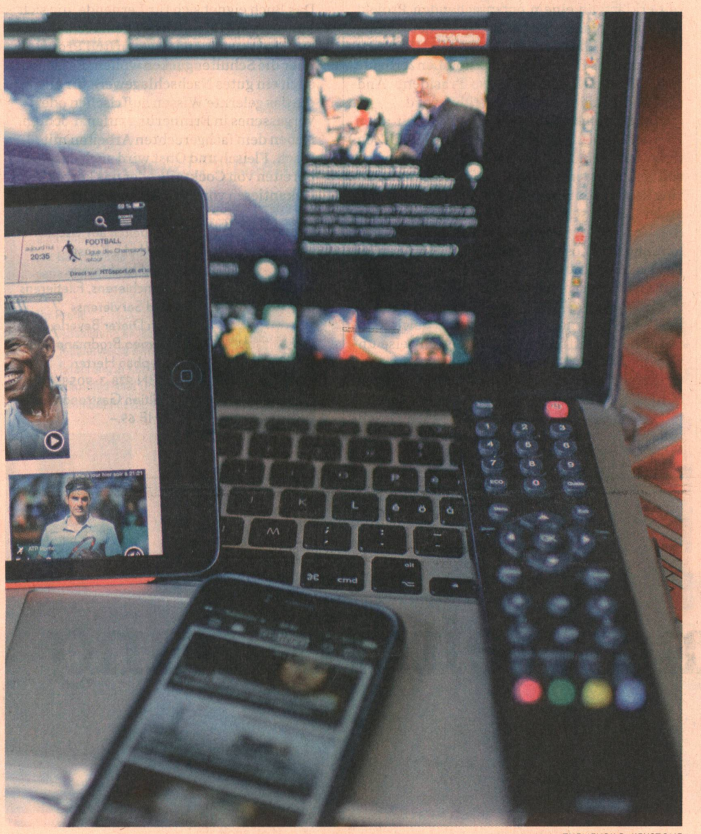
DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

Nr. 23 · 4. Juni 2015

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue UND HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



THEMENBILD: KEYSTONE

WLAN IM TOURISMUS

WLAN gehört mittlerweile zu den meistgefragten Dienstleistungen im Hotel. Wie kann dem Gast unkompliziert Zugang zum WLAN gewährt und können gleichzeitig die rechtlichen Risiken minimiert werden?

Grundlage für das Angebot von WLAN im Tourismus bilden in der Schweiz das Gesetz betreffend die Überwachung des Post- und Fernmeldeverkehrs, das Fernmeldegesetz und die entsprechende Verordnung sowie strafrechtliche Bestimmungen. Keine Pflicht zur Registrierung beim Bundesamt für Kommunikation und somit auch keine Pflicht zur Speicherung der Nutzerdaten besteht für WLAN, das innerhalb von Räumlichkeiten wie Hotels sowie in deren unmittelbaren Umgebung wie Terrassen, Outdoor-Swimmingpools, Minigolf-Anlagen usw. genutzt werden kann. Wird WLAN ausserhalb dieses Bereiches angeboten, empfiehlt es sich, die Sache rechtlich abklären zu lassen.

Straf- und zivilrechtliche Haftung

Anbieter von WLAN können für Aktivitäten von Nutzern sowohl straf- wie auch zivilrechtlich haftbar gemacht werden; unabhängig davon, ob sie der gesetzlichen Pflicht zur Registrierung und Speicherung unterliegen. Jedoch haben wohl auch gemäss jüngster Rechtsprechung WLAN-Anbieter keine strafrechtliche Verfolgung zu befürchten, wenn sie von illegalen Machenschaften ihrer Nutzer nichts wissen. Es ist auch nicht davon auszugehen, dass WLAN-Anbieter schadenersatzpflichtig werden, wenn sie von den entsprechenden schädigenden Handlungen ihrer Nutzer nichts wissen. Allerdings könnten WLAN-Anbieter gerichtlich verpflichtet werden, illegale und/oder schädigende Handlungen ihrer Nutzer zu beseitigen und/oder dafür besorgt sein, dass solche in Zukunft nicht mehr erfolgen und zwar mit entsprechender Kostenfolge, auch wenn sie vorher nicht abgemahnt wurden. Schützen kann man sich vor solcher Haftung nicht. Aber man kann seine eigene rechtliche Ausgangslage optimieren. Eine Möglichkeit dafür ist die Registrierung der WLAN-Nutzer. Durch die entsprechende Protokollierung weiss man dann immerhin, wer zu welchem Zeitpunkt über einen bestimmten Account online war. Dies ermöglicht allenfalls auch einen finanziellen Rückgriff auf einen Nutzer. Entsprechende Klauseln in den Nutzungsbedingungen vereinfachen einen Rückgriff oder die Sperrung eines Accounts.

Schlussendlich ist zu prüfen, inwiefern Haftungsfälle mit der eigenen Versicherung abgedeckt sind, eventuell auch durch eine Rechtsschutzversicherung.

In jedem Fall ist zu empfehlen, dass Nutzer vor dem Zutritt zu einem WLAN den entsprechenden Nutzungsbedingungen (AGB) zustimmen müssen.

Ueli Grüter, LL.M., Rechtsanwalt
Grüter, Schneider & Partner AG
www.gsplaw.ch

ZITAT DER WOCHE

«Wer sich auf das Schlimmste gefasst macht, überwindet die Angst davor und kann wieder klar denken»

Andrew Carnegie, amerikanischer Unternehmer (1835–1919)

AGENDA

10. JUNI
«Schulführungen Hotelfachschule Passugg», von hotelleriesuisse, an der Swiss School of Tourism and Hospitality (SSTH), Passugg
www.hotelbildung.ch/agenda

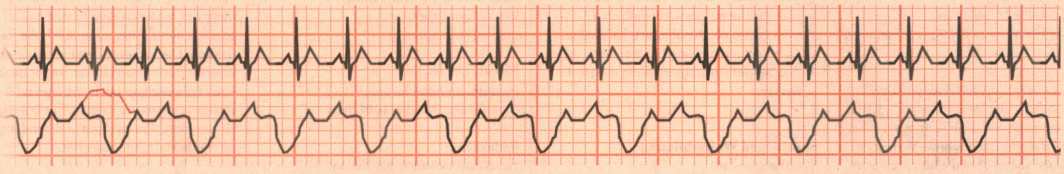
11. JUNI
«Informationsnachmittag Hotelfachschule Thun», von hotelleriesuisse, an der Hotelfachschule Thun, Thun
www.hotelbildung.ch/agenda

12. JUNI
«NDS Informationsanlass», von hotelleriesuisse, im Hotel Bern, Bern
www.hotelbildung.ch/agenda

9. SEPTEMBER
«Gastrozesse Upgrade», vom Schweizer Kochverband, im Hotel Continental, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

21. SEPTEMBER
«Flambieren und Tranchieren», vom Berufsverband Restauration, im Hotel Balsthal, Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

21. SEPTEMBER
«Führungskurs intensiv: 3-Tages-Kurs», von der Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch



Für Gesundheit in Afrika.

SOLIDARMED

www.solidarmed.ch

ARBEITSSICHERHEIT

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

Vorbeugende Massnahmen (Teil 5)

- Ordnung, Organisation und Sauberkeit: Klar geregelte Arbeitsabläufe, einwandfrei funktionierende Beleuchtung und Lüftung, rutschfeste Böden und mit Handläufen ausgerüstete Treppen sowie stets peinliche Sauberkeit des Bodens tragen wesentlich zur Unfallverhütung bei. Verschmutzungen führen häufig zu schweren Sturzunfällen!

Achten Sie auf geeignetes Schuhwerk Ihrer Mitarbeitenden

- Anleitung/Instruktion/Information: Legen Sie in Ihrem Betrieb besonderes Gewicht auf zweckmässige und verständliche Anleitung von Mitarbeitenden. Das gilt auch bei fremdsprachigen oder temporär eingesetzten Arbeitskräften.

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

SAISONHOTELS MACHEN MITARBEITER-SHARING

Alle reden immer von Kooperation und Synergien nutzen. Beim Wareneinkauf oder im Marketing klappt das schon an vielen Orten. Nun wollen Tessiner und Bündner Hotels sich auch die Mitarbeitenden teilen.

Die Tessiner Hoteliers brauchen im Sommer viele gut qualifizierte Mitarbeitende. Bei ihren Bündner Kollegen ist das im Winter der Fall. Beidseits des San Bernardino haben die Hoteliers zudem das Problem, gut qualifizierte Mitarbeitende zu finden und zu halten. Denn die Zahl der Jahresstellen für Hotellerie- und Gastronomieangestellte ist in beiden Kantonen begrenzt. Das führt dazu, dass Mitarbeitende lieber in Kantonen arbeiten, wo sie ganzjährige Engagements finden. Besonders gross ist die Abwanderung, wenn die Mitarbeitenden in ein Alter kommen, in dem sie auf der Karriereleiter aufsteigen oder eine Familie gründen wollen.

Für ein mittelgrosses Hotel bedeutet die Personalfluktuation pro Saison im Schnitt Mehrkosten von 90.000 bis 100.000 Franken für Mitarbeitersuche und Rekrutierungsmassnahmen. Die Kosten für das Einarbeiten der neuen Mitarbeitenden, der Know-how-Verlust und ein allfälliger Imageschaden sind in diesen Zahlen nicht enthalten.

«Das Problem ist schon seit 30 Jahren bekannt», sagen Brigitte Küng und Fabienne Schläppi vom KMU-Zentrum Graubünden an der Hochschule für Technik und Wirtschaft in Chur. Statt einer neuen Studie, die vermutlich ähnliche Ergebnisse gebracht hätte wie eine bereits existierende aus den 1980er-Jahren, wollen die Wissenschaftlerinnen Lösungen entwickeln. Unkompliziert, rasch umsetzbar und praxisnah. So kamen sie auf die Idee, ein Mitarbeiter-Sharing auf die Beine zu stellen.

«Der Kanton Tessin eignet sich sehr gut als Partner», sagt Barbara Küng. Im Tessin dauert die Saison etwa sieben Monate, in Graubünden knapp vier. Spannen zwei Hotels aus diesen Kantonen zusammen, können sie statt zwei Saison- eine Ganzjahresstelle anbieten. Erste Abklärungen bei Hoteliers haben gezeigt, dass in beiden Kantonen ein grosses Interesse an einem Mitarbeiter-Sharing besteht.

Inzwischen haben sich knapp 20 Hotels bereit erklärt, an einem entsprechenden Projekt mitzuarbeiten. Darunter die Hotels der Tschuggen-Gruppe, die in beiden Kantonen Häuser besitzt, und das Hotel Schweizerhof, Lenzerheide, welches von hotelleriesuisse-Präsident Andreas Züllig und seiner Frau geführt wird.

Im September findet ein Treffen mit allen Partnern statt, die am Projekt des KMU-Zentrum Graubünden beteiligt sind. Gemeinsam soll geklärt werden, wie das Mitarbeiter-Sharing konkret durchgeführt werden kann. Unter anderem müssen Themen geklärt werden wie die Unterkunft der Mitarbeitenden, die Entlöhnung, das Lösen von Sprachproblemen oder der Umgang mit terminlichen Überschneidungen. Ostern beispielsweise ist sowohl im Tessin wie auch für die Bündner Skiorte eine geschäftige Zeit. Auch noch zu klären sind gewisse juristische Fragen in Bezug auf die teilweise unterschiedlichen kantonalen Gesetze.

Neben dem KMU-Zentrum Graubünden wird das Mitarbeiter-Sharing-Projekt von hotelleriesuisse und der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit getragen. Riccarda Frei

BUCHTIPP

ARBEITEN AM TISCH

Seit einiger Zeit werden in Restaurants wieder vermehrt grosse Fleischstücke angeboten. Die Gäste schätzen dieses Angebot, denn «grosse pièce» ist etwas, das man in den Single- und Zweipersonenhaushalten praktisch nie macht. Ein grosses Fleischstück oder ein grosser Fisch will nicht nur schmackhaft zubereitet, sondern auch stilvoll präsentiert, tranchiert oder filetiert werden. Das Buch «Arbeiten am Tisch: Die hohe Kunst des Flambierens, Tranchierens, Filetierens und Servierens» widmet sich diesem Thema. Es enthält 70 Arbeitsanleitungen für die klassische Arbeit am Tisch vor dem Gast. Schritt für Schritt werden die einzelnen Arbeitsabläufe erklärt und an Hand von Bilderstrecken leicht verständlich aufgezeigt.
Das Buch eignet sich für Lernende, die sich zum ersten Mal mit dem Thema Arbeiten am Tisch auseinandersetzen und Profis über die Schulter gucken wollen. Es ist aber auch ein gutes Nachschlagewerk für alle, die das gelernte Wissen auffrischen oder Vergessenes in Erinnerung rufen möchten. Neben dem fachgerechten Arbeiten mit Fisch, Fleisch und Obst wird auch das Zubereiten von Cocktails oder das korrekte Dekantieren von Wein thematisiert.

«Arbeiten am Tisch: Die hohe Kunst des Flambierens, Tranchierens, Filetierens und Servierens»
von Dieter Beyerle, Romeo Brodmann und Stephan Herter
ISBN 978-3-905834-27-7
Édition Gastronomique
CHF 69.–

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 Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
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 Auftragserteilung via Hotellerie 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 eines Monats auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi,
grafilu (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.

Erfahrenes Hotelier-Ehepaar sucht neuen Wirkungskreis

Ein in allen administrativen und betriebswirtschaftlichen Bereichen der modernen Unternehmensführung top versiertes, sprachgewandtes und erfahrenes Schweizer Hotelier-Ehepaar, mit jahrzehntelanger Erfahrung in der ***/****Hotelbranche, sucht per Herbst/Winter 2015 resp. nach Vereinbarung:

Die neue anspruchsvolle Herausforderung als Direktions-Ehepaar in leistungsstarken */****Stadt- oder Land-Hotelbetrieb. Angebote für reine Restaurations-Mietobjekte werden ebenfalls geprüft.**

Es kommen auch temporäre Stellvertretungen oder befristete Engagements zwecks Übergangslösung bei unvorhergesehenem Direktionswechsel in Frage!

Bevorzugte Regionen: Aargau, Basel-Stadt/-landschaft, ganzes Mittelland, Zug, Luzern, Zentralschweiz.

Angebote unter Chiffre 37899-12063 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

37899-12063

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

36195-11732

Exklusives Boutique Resort Hotel.

Der Mix aus «erstklassig – man könnte auch sagen diskret luxuriös – smart casual, Alpine Classic & Life Style, gemütlich und unkonventionell» verbindet sich zu einem einzigartigen Ambiente! Das Boutique Resort Hotel mit knapp 50 hochwertig eingerichteten Komfortzimmern und Suiten verfügt über Restaurants, Bar, Lounge und Spa. Standort: Attraktive zentrale Lage in einer der wirklichen **Top Deutschschweizer Feriendestinationen**.

Was können passionierte hands-on Hoteliers/Hotelières erwarten: Professionelle Mitarbeitende, schlanke Strukturen und kurze Entscheidungswege. Optimale Ausgangslage für jüngere **Frontpersönlichkeiten**, die sich darauf freuen, die Chance wahrzunehmen, einem wunderschönen Boutique Hotel als Gastgeber oder als Gastgeberin vorzustehen. Klarer teamorientierter Führungsstil und konsequente Umsetzung erprobter Konzepte zur Erreichung der Ziele sind die Voraussetzungen.

Hotel Manager w/m

Typ Gastgeber

Solides Know-how zu Aspekten wie Rooms Division, Sales & Marketing, Social Media- und Booking-Plattformen bringen Sie mit. Die Rolle als Gastgeber/in liegt Ihnen besonders am Herzen! Mit der **CH-Hotellerie** sind Sie bestens vertraut und haben bereits hier in der Schweiz in jüngster Vergangenheit einen Deluxe-Betrieb wirtschaftlich erfolgreich geführt. Im Gegenzug erwarten Sie Freiraum, Kompetenzen sowie eine langfristig angelegte Position als zukünftiger Chef bzw. als Chefin eines bemerkenswerten Resort-Hotels.

Erstklassig ausgebildete Nachwuchskräfte, wie z. B. dynamische Resident Manager oder ambitionierte Vizedirektoren (w/m), die einen **Karriereschritt** planen und Affinität zu den Bergen mitbringen, sind ebenfalls herzlich willkommen! Trotz saisonaler Strukturen sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig im Einsatz. Der Eintritt kann schnellstmöglich erfolgen; spätestens jedoch auf Mitte Sommer. – Interesse? Für den Erstkontakt: CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

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

37891-12060

Spital Thurgau

MÜNSTERLINGEN

Für den Küchenbetrieb am Spitalcampus Münsterlingen suchen wir per 1.09.2015 oder nach Vereinbarung eine/einen

Stv. Postenchef Patisserie (80 bis 100%)

Sie kreieren mit grosser Begeisterung Desserts und Patisserie für die Patienten, Mitarbeitenden und Gäste und bieten für die Restaurationsbetriebe und diverse Anlässe ein breites Sprektrum der Gastronomie an. Zusammen mit der Postenchefin der Patisserie führen Sie ein kleines Team.

Ihr Profil:

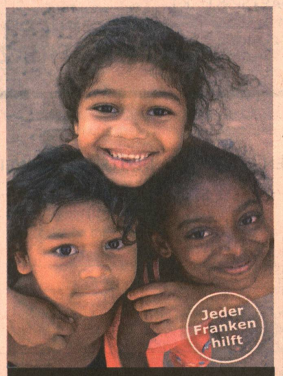
- Ausbildung als Konditor-Confiseur und evtl. Koch
- Idealerweise Berufs- oder Meisterprüfung
- Erfahrung in Konditoreien gehobener Gastronomie und in Führungs- und Organisationsfragen
- Teamorientierte, verantwortungsvolle Persönlichkeit

Mehr erfahren Sie unter: www.stgag.ch

Auskunft erteilt Ihnen gerne Christoph Lisser, Leiter Küchen, Spitalcampus Münsterlingen, Tel. 071 686 43 08 oder Cornelia Scheidegger, Postenchefin Patisserie, Telefon 071 686 43 02

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Psychiatrische Dienste Thurgau, HR-Services, Postfach 154, 8596 Münsterlingen oder per E-Mail: christoph.lisser@stgag.ch

37935-12076



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
christoffel blindenmission
gemeinsam mehr erreichen

Ihr Herzblut, Ihre Freude, Ihr Engagement – das steht auf unserer Wunschliste

Natur, Ruhe, Berge, Fernsicht und Fernweh, das alles verpackt in einem traditionellen Hotel der ersten Stunde mit starker Marke. Symbiose zwischen Alt und Neu mit 40 Zimmern und verschiedenen Gastronomiebetrieben von der Après-Skibar über ein A-la-carte-Restaurant mit italienischem Ambiente bis zum authentischen Raclette-Keller. Eine kleine, aber feine Wellnessanlage mit Whirlpool, Sauna, Dampfbad, Kneippbecken, Erlebnis- und Eisdusche. Vor dem Hoteleingang wartet direkt das Skigebiet, für den Sommergast ein umfangreiches Wanderwegnetz mit weltberühmtem Highlight.

Packen Sie jetzt **Ihre Chance, um Ihren Traum und sich selbst zu verwirklichen.** Ein Traum, welchen Sie selbstbewusst und mit persönlicher Note umsetzen wollen. Seien Sie

DER Gastgeber / DIE Gastgeberin mit Herzblut

evtl. auch zusammen mit Ihrem Partner als klassisches Wirtepaar (Küche/Restaurant)

Ihre umfangreichen Kenntnisse sind **in erster Linie im Front- und Gastronomiebereich** gefragt. Durch Ihre gewinnende, aufgestellte Persönlichkeit und Ihre Erfahrung ist die Leitung des Gastronomiebereichs sowie die Rekrutierung und Führung Ihrer Mitarbeiter eine Selbstverständlichkeit und liegt Ihnen am Herzen. Sie wollen in Ihrer Rolle als **Gastgeberin** bzw. als **Gastgeber** agieren und nicht reagieren, Sie wollen aktiv auch über die Social-Media-Kanäle die weitere Entwicklung Ihres Betriebes mitgestalten und verändern. Die bereits bestehende Unterstützung im Hotelbereich ist verantwortungsvoll, reich an Erfahrung und freut sich auf eine kommunikative Zusammenarbeit.

Sie sind geografisch ungebunden und bereit, einen neuen, spannenden Schritt in Ihrem Berufsleben zu machen – dann sind Sie herzlich eingeladen, sich uns vorzustellen. Die Gastgeberrolle kann schnellstmöglich erfolgen, spätestens jedoch auf den Oktober 2015. Für einen Erstkontakt senden Sie uns am besten CV/Foto per E-Mail (jobs@braide.ch) oder rufen an, auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: 079 474 31 76. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

BRAIDE
KONZEPTION & VERKAUF IM TOURISMUS

37938-12080

HOTEL OPERA ZÜRICH

SMALL LUXURY HOTEL ZÜRICH
AMBASSADOR à L'OPERA

Hotel Ambassador à l'Opéra und Hotel Opera - zwei prime Locations im Herzen von Zürich, nahe Bellevue und Opernhaus.

Das qualitativ hervorragende Angebot der beiden Häuser, inmitten von Kultur, Unterhaltung und Business, umfasst das Hotel Ambassador à l'Opéra, ein Small Luxury Hotel (SLH) mit 45 Zimmern für Individual- und Leisuregäste, das 13 Punkte Gault Miliau Gourmet-Fischrestaurant mit 54 Sitzplätzen und seinen 48 Plätzen auf der gepflegten Terrasse sowie das Stadthotel Opera, ein Worldhotel mit 58 Zimmern für anspruchsvolle Businessgäste. Eine einzigartige Dachterrasse sowie die Lobbylounge runden das Angebot ab. Die beiden Häuser verfügen über eine teilweise verbundene Infrastruktur, was Synergien erlaubt. In den letzten 7 Jahren wurden etwa 10 Millionen Franken investiert.

Der langjährige, erfolgreiche Direktor wird im Mai 2016 pensioniert. Im Auftrag der Besitzerfamilie der Ambassador & Opera AG, Zürich sind wir mit der Suche der Nachfolge beauftragt.

Direktion der Hotels Ambassador à l'Opéra und Opera in Zürich
Dame oder Herr

Die gesuchte Persönlichkeit ist ein «Hands on Working Manager» und rapportiert an den Verwaltungsratsausschuss, bestehend aus 1 Familien- und einem Nicht-Familienmitglied. Für die selbstständige operative Führung der beiden Hotels in allen Belangen sind folgende, nachweisbare Voraussetzungen notwendig:

- Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule mit einschlägiger Weiterbildung
- Neben der deutschen Muttersprache, die Beherrschung von E und F in Wort und Schrift, eventuell weiterer Sprachen
- Arbeitserfahrung in der Schweizer Erstklasshotellerie
- Führungserfahrung als Direktorin oder Direktor in 4*/5*Hotels in der Schweiz und/oder im Ausland
- Nachweisbare Kenntnis und Verständnis für moderne Hoteladministration und Know-how aktueller Buchungsplattformen, neuer Sales- und Marketingmethoden sowie des heutigen elektronischen Umfeldes.

Zu allen aufgeführten fachlichen Kenntnissen gehören Selbstständigkeit, hohe Sozialkompetenz, langfristiges Denken, Werteorientierung und selbstverständlich die Freude am Umgang mit Gästen, Kunden und allen Mitarbeitenden.

Judith Irniger freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben, CV, Bild, Zeugnisse, Diplome) an judith@irnigerag.ch.

37920-12071

STERNEN MURI

Der Sternen Muri ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unser Haus verfügt über 44 Hotelzimmer und verschiedene Restaurationsräumlichkeiten, wie die Gaststube, das À-la-carte-Restaurant Läubli, die Gartenterrasse und diverse Bankett- und Seminarräume für bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:

ein/e Servicefachangestellte/r

Sie sind jung, motiviert, fröhlich, freundlich, kommunikativ und sehen sich selber als Gastgeber. Wenn Sie zudem über eine abgeschlossene Servicelehre verfügen und sprachlich versiert (D/E/F) sind, passen Sie perfekt in unser Serviceteam.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Eva und Thomas König
Thunstrasse 80
3074 Muri
direktion@sternenmuri.ch

STERNEN MURI HOTEL RESTAURANT SEMINARE / Thunstrasse 80 / CH-3074 Bern-Muri
T +41 31 950 71 11 / F +41 31 950 71 00 / info@sternenmuri.ch / www.sternenmuri.ch

37921-12072

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

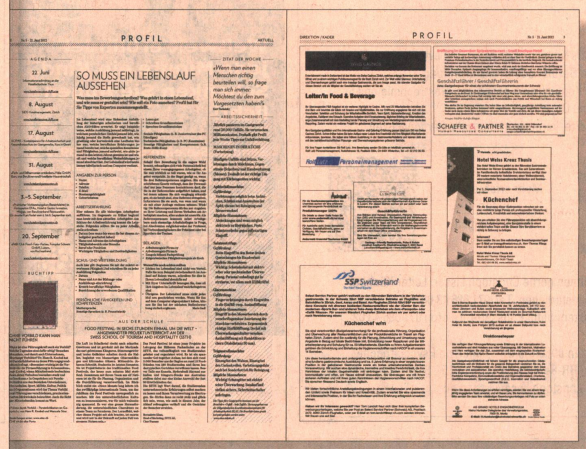
htr hotel revue

HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

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

www.immoPROFIL.ch

Für unser gutbürgerliches Restaurant im Zentrum von Murten suchen wir

Servicemitarbeiterin

Gute Deutsch- und Französischkenntnisse. Mit Charme und Kompetenz gewinnen Sie einheimische wie auch ausländische Gäste, dann melden Sie sich. Personalzimmer vorhanden. Von Juni bis Oktober.

Kurt Laubscher, Restaurant Jäger
Hauptgasse 47, 3280 Murten
Telefon 026 670 22 20

37936-12079

Geroldchuchi sucht.....

Jungkoch 100%

Geroldstrasse 5, im Herzen von Zürich
wolo@geroldchuchi.ch
076 401 44 58

37948-12085

---

ab Oktober oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellter (m/w)

plan b lounge bar
Zürcherstrasse 7
8400 Winterthur

37934-12077

Ferienlandschaft mit grossem Entwicklungspotential!

Brigels Obersaxen Val Lumnezia Ilanz

Die Surselva Tourismus AG ist für den Gästeservice, das Destinationsmarketing und den Vertrieb für die Ferienregionen Brigels Waltensburg Andiast, Obersaxen Mundaun, Val Lumnezia und Ilanz/Glion zuständig. Für den Supportbereich mit Sitz in Ilanz/Glion suchen wir per 1. September 2015 oder nach Vereinbarung

eine verantwortungsbewusste Persönlichkeit mit hohem Engagement für den Bereich Reservationsmanagement/Support

Ihre Hauptaufgaben

- Verantwortlich für das Reservationssystem Tomas
- Produkte, Pauschalen, Leistungsträger im System verwalten
- Support der SuperUser
- Schnittstelle zu GreT
- Betreuung und Pflege der Leistungsträger, speziell der Hotels und Ferienwohnungen
- Webpflege
  1. CMS Typo 3
  2. Webprojekte (2016 neue Webseite!)
  3. SEA/SEO
  4. Social Media/storry telling
- Vertriebswesen und Verkauf

Anforderungsprofil

- Abgeschlossene Berufslehre (vorzugsweise in der Tourismusbranche)
- Höhere Fachschule oder vergleichbarer Abschluss in Marketing, IT oder Tourismus
- Langjährige Berufserfahrung im Reservationsmanagement
- Fundierte Erfahrungen mit Reservationssystemen (vorzugsweise Tomas)
- Vertriebswesen und Verkauf
- Verhandlungsgeschick und Zahlenaffinität
- Sprachkenntnisse: Deutsch in Schrift und Wort, Englisch in Schrift und Wort
- EDV Kenntnisse: MS Office

Unser Angebot

Wir bieten einen modern eingerichteten Arbeitsplatz in Ilanz, interessante Aufgaben in einer aufstrebenden Destination sowie grosses Entwicklungspotential zusammen mit einem jungen, kleinen dynamischen Team. Interessiert? Dann sollten wir uns kennenlernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (vorzugsweise elektronisch) an:
Surselva Tourismus AG, Antonia Tschuor
Postfach 50, CH-7134 Obersaxen, at@surselva.info, Tel. 081 920 11 02

Surselva Tourismus AG
Bahnhofstrasse 25 Tel. +41 (0)81 920 11 00 info@surselva.info
CH-7130 Ilanz Fax +41 (0)81 933 11 10 www.surselva.info

graubünden

37932-12075

Der besondere Reiz des Casinotheaters Winterthur liegt in der Verbindung von Theater, Restaurant und Event unter einem Dach. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie und an über 500 jährlich stattfindenden privaten Veranstaltungen.

Für die Durchführung und Abwicklung dieser Events suchen wir ab August oder nach Absprache eine

Bankettmanagerin

mit folgenden Hauptaufgaben:
- Verkauf, Organisation und Durchführung der verschiedensten Anlässe wie Ausstellungen, Hochzeiten, Seminare, GVs, Kundenevents etc.
- Vertretung des Betriebs gegenüber den Kunden
- Verantwortung für gepflegten und reibungslosen Serviceablauf
- Einteilung der Mitarbeitenden und Schulung «On the Job»
- Einhaltung der budgetierten Personalkosten
- Mitgestaltung der Verkaufsangebote
- Vermittlung von Künstlern für Events
- Einkauf und Verwaltung von Non-Food und Getränken

Sie haben eine Ausbildung im Service oder in der Küche und idealerweise den Abschluss einer Hotelfachschule. Sie sind es gewohnt, exakt zu arbeiten und lieben gleichzeitig den Umgang mit Kunden und Mitarbeitenden. Neben der Arbeit an der Front sind Sie mitverantwortlich für die Organisation und die Weiterentwicklung eines vielfältigen Eventbetriebes. Ihre Aufgaben verlangen viel Selbstdisziplin, Durchsetzungsvermögen und gute Umgangsformen. Gleichzeitig erwarten wir kreative und produktive Arbeit im Team.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an:

Casinotheater Winterthur
Marc Bürge, CEO
Stadthausstrasse 119
8400 Winterthur
Telefon 052 260 58 58
oder an marc.buerge@casinotheater.ch

37877-12054

HTMi Hotel and Tourism Management Institute Switzerland

Das HTMi Hotel & Tourism Management Institute (www.htmi.ch) bereitet die Studenten auf eine Management-Karriere in der internationalen Hotellerie vor.

Die Mission für alle Schüler ist ***«Come as student, become a manager»***

Da sich unser Unternehmen im Wachstum befindet, sind wir auf der Suche nach talentierten Personen, mit Erfahrung in führenden schweizerischen und europäischen Hotels, Englisch und Deutsch sprechen, über die notwendigen Fähigkeiten verfügen, um in einem führenden Team zu arbeiten und Leidenschaft für die Hotellerie haben.

Wir haben die folgende Position per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

Career Center-Manager

Der Career Center-Manager ist dafür verantwortlich, die HTMI-Studenten auf allen Ebenen für ein Praktikum/eine Karriere in der Schweiz oder im Ausland vorzubereiten. Der Umfang dieser wichtigen Position umfasst die Entwicklung des HTMI-Hotellerie-Netzwerks, die Verwaltung der Praktika, die Aufrechterhaltung der Datenbank und Durchführung von Studenten-Workshops. Sie haben Erfahrung in der Teamleitung, Hotelerfahrung ist von Vorteil. Fliessend Englisch (mindestens First Level) und Deutsch sind Vorraussetzung, andere Sprachen sind von Vorteil.
Wir bieten Ihnen ein spannendes, internationales Arbeitsumfeld in einem angenehmen, kleinen Team. Zusätzlich bieten wir, je nach Erfahrung, interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Es werden nur Bewerber mit gültiger Aufenthaltsbewilligung in der Schweiz berücksichtigt. Bitte senden Sie ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an hr@htmi.ch.

37944-12084

Der besondere Reiz des Casinotheaters Winterthur liegt in der Verbindung von Theater, Restaurant und Event unter einem Dach. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie.

Für unser Restaurant mit 90 Plätzen und Barbetrieb (Sommergarten mit 80 Plätzen) suchen wir per 1. August 2015 oder nach Vereinbarung

Chef de Service mit Verantwortung (m/w)

mit folgenden Hauptaufgaben:
- Sie führen als GastgeberIn das Restaurant mit Ihren Mitarbeitern und sorgen für das Wohlbefinden unserer Gäste
- In Zusammenarbeit mit dem Personaldepartement rekrutieren Sie die Restaurantmitarbeitenden
- Sie führen, schulen und motivieren Ihre Mitarbeitenden
- Sie erarbeiten die Einsatzpläne und sind für deren Einhaltung zuständig
- Sie sind verantwortlich für die Tagesabrechnungen und den Zahlungsverkehr
- Die Budgetplanung und deren Einhaltung sowie die Getränkekostenkontrolle liegt in Ihrer Verantwortung

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Restaurantfachfrau oder einen Abschluss einer Hotelfachschule und über mehrjährige Berufserfahrung in einem erstklassigen Restaurant. Sie sind flexibel, teamfähig, herzlich und bewahren stets die Ruhe und Übersicht. Ihre Aufgaben verlangen viel Selbstdisziplin, Durchsetzungsvermögen und gute Umgangsformen, gleichzeitig erwarten wir kreative und produktive Arbeit im Team.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem sehr spannenden Umfeld, in welchem Sie Ihre Erfahrungen und Ihre Persönlichkeit einbringen dürfen. Vom schrägen Komiker über den Winterthurer Kulturfreak bis zum Feinschmecker geht alles bei uns ein und aus.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Casinotheater Winterthur
Marc Bürge, CEO
Stadthausstrasse 119
8400 Winterthur
Telefon 052 260 58 58
oder an marc.buerge@casinotheater.ch

37874-12053

EMA

EMA HOUSE

HOTEL SUITES AND SERVICED APARTMENTS

Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA House.

Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

Réceptionist/in, 80–100%

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbständig und zuverlässig alle an einem Front Office/Service Desk vorkommenden Aufgaben. Zudem sind Sie ein/e gewiefte/r Verkäufer/in und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offertstellung ins richtige Licht zu stellen.

Vor allem sind Sie aber eine dienstleistungsorientierte, gepflegte und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Klientele schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen und Sie eine vielfältige Tätigkeit mit angenehmen Arbeitszeiten bei einem führenden Serviced-Accommodation-Anbieter von Zürich interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto:

- Hotel-/Tourismus-KV oder andere Berufe/Tätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterfahrung
- Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprachaufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil
- Kaufmännische Grundlagen
- Fidelio- oder andere Hotelsoftware-Kenntnisse erwünscht
- MS-Office-, Internet- und E-Mail-Anwenderkenntnisse
- Eintritt nach Vereinbarung

Auskünfte geben Ihnen gerne Urs Schärer oder Tina Trüeb.

EMA House AG Nordstrasse 1 8006 Zurich Switzerland +41 44 368 36 68
info@ema-house.ch www.ema-house.ch

37931-12074

Ferienlandschaft mit grossem Entwicklungspotential!

Da arbeiten, wo andere Ferien machen!

Brigels Obersaxen Val Lumnezia Ilanz

Die Surselva Tourismus AG ist für den Gästeservice, das Destinationsmarketing und den Vertrieb für die Ferienregionen Brigels Waltensburg Andiast, Obersaxen Mundaun, Val Lumnezia und Ilanz/Glion zuständig. Für den Supportbereich mit Sitz in Ilanz/Glion suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Praktikant/in Marketing Support

Ihre Hauptaufgaben

- Eigenständige Ausführungen im Incentive-Geschäft gemäss Vorgaben
- Eigenständige Umsetzung von Marketingprojekten gemäss Vorgaben
- Unterstützung im Produktmanagement gemäss Auftrag/Weisung
- Umsetzung der Winter-, Sommer- und Produktekampagnen
- Betreuung und Pflege von Kooperationen und Partnern
- Unterstützung bei Sales-Aktivitäten
- Unterstützung bei Events
- Allgemeine Werbeaufgaben, Fotos, Videos
- Unterstützung bei on- und offline Kampagnen
- Allgemeine Projektaufgaben

Anforderungsprofil

- Abgeschlossene Berufslehre (vorzugsweise in der Tourismusbranche)
- Grundkenntnisse: Marketing
- Sprachkenntnisse: Deutsch in Schrift und Wort
- EDV-Kenntnisse: MS Office

Unser Angebot

Wir bieten einen modern eingerichteten Arbeitsplatz in Ilanz, interessante Aufgaben in einer aufstrebenden Destination sowie grosses Entwicklungspotential zusammen mit einem jungen kleinen dynamischen Team. Interessiert? Dann sollten wir uns kennenlernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (vorzugsweise elektronisch) an:
Surselva Tourismus AG, Antonia Tschuor
Postfach 50, CH-7134 Obersaxen, at@surselva.info, Tel. 081 920 11 02

Surselva Tourismus AG
Bahnhofstrasse 25 Tel. +41 (0)81 920 11 00 info@surselva.info
CH-7130 Ilanz Fax +41 (0)81 933 11 10 www.surselva.info

graubünden

37933-12076

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

THEMENBILD: KEYSTONE

FINANZIERUNG UND NEGATIVE ZINSEN

Seit einigen Jahren arbeiten die Banken in einem immer strengeren Regulierungsrahmen, und bis 2018 sollen die Bestimmungen von Basel III vollständig umgesetzt werden. Diese Entwicklung, kombiniert mit den sinkenden Zinsen und der damit verbundenen Margenerosion für die Banken beeinflusst die Kreditvergabe negativ und verteuert den Zugang zum Geld.

Die negativen Zinsen haben diese Ausgangslage nochmals verschärft. Seit dem 15. Januar 2015 wurde der Zinssatz für Einlagen der Banken bei der SNB (Schweizer Nationalbank) auf -0,75 % gesenkt. Banken müssen seither für das Geld, das sie bei der SNB lagern, Zinsen bezahlen. Parallel dazu rutschten die Swapsätze in bisher noch nicht erreichte, äusserst tiefe Bereiche ab. Bis zu einer Laufzeit von zehn Jahren notierten die Zinsen sogar negativ. Obligationen von guten Schuldnern wie der öffentlichen Hand oder der Eidgenossenschaft notierten ebenfalls auf negativen Renditen. Man konnte somit Geld aufnehmen und erhielt dafür noch mehr Geld. Die Kosten für das Fremdkapital sollten sich folglich weiter reduzieren. Bei den jährlichen Bankengesprächen stellte man aber das Gegenteil fest. Der Grund liegt in der Bilanzstruktur der Banken und in ihren Refinanzierungsquellen. Für die Banken, die Darlehen an Kunden grösstenteils mit kurzfristigen Kundeneinlagen finanzieren, entstehen höhere Zinsabsicherungskosten. Sie bezahlen am Kapitalmarkt den fixen Swapsatz zur Zinsabsicherung und müssen neu auch die LIBOR-Zahlungen leisten, da diese negativ sind. Die Kosten aus der teureren Zinsabsicherung werden nicht wie erwartet den Kundeneinlagen in Form von ebenfalls negativen Zinsen belastet, sondern lieber den Darlehenskunden mittels höherer Zinsen verrechnet.

Nun stellt sich für Kreditnehmer die Frage, wie man diesen erschwerten Bedingungen am Finanzierungsmarkt begegnet. Die Marge besteht nicht nur aus den Refinanzierungskosten, die Risikobeurteilung spielt ebenfalls eine wichtige Rolle. Es empfiehlt sich, an einer Verbesserung des Ratings zu arbeiten. Als weitere Partner stehen die institutionellen Investoren zur Verfügung, die sich nicht wie Banken extern refinanzieren, sondern eigenes Geld anlegen. Zudem suchen sie für ihre hohen Liquiditätsbestände vermehrt Alternativen zu den traditionellen Anlagemöglichkeiten, deren Renditen stark gesunken sind.

Eine Finanzierung und Zinsabsicherung sollte immer in einem strukturierten Prozess als langfristiges Gesamtkonzept erarbeitet werden. Einfache Vergleiche und Verhandlungen mit bereits bekannten Banken und Kreditgebern reichen hier nicht aus. Nur die tiefe Auseinandersetzung mit dieser komplexen Materie stellt sicher, dass der Kunde die bestmögliche Lösung für seine Bedürfnisse erhält.

Anne Cheseaux
Director
pro ressource Finanzierungsoptima
www.proressource.com

A VENDRE À DELÉMONT

A 44 minutes de Bâle, 55 minutes de Biel/Bienne, 40 minutes de la gare TGV Belfort-Montbéliard (F) et à 45 minutes de l'Euroairport de Bâle.

A vendre de suite ou à convenir
Bâtiment multifonctionnel «Le National» de 6 niveaux situé au centre-ville comprenant
- Complexe hôtelier: restaurant-brasserie et terrasse couverte, bar-salon (service des petits déjeuners), salle de conférence modulable de 25 à 75 places, 27 chambres doubles
- Complexe administratif: 1321 m² répartis sur plusieurs étages
- Habitation: appartement de 2,5 pièces
- Parking intérieur et extérieur couvert

Toiture entièrement rénovée en 2004
Année de construction: 1982
L'immeuble est entièrement loué
Rendement brut: 7,59%
Prix de vente: CHF 5 100 000.–

Groupe Weck, Aeby
SAVOIR IMMOBILIER
Av. de la Gare 12, Fribourg
026 347 30 41, weck-aeby.ch
uspf Fribourg
37940-12081

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.
35907-11658

Panorama-Hotel Restaurant Hulftegg
ZH / SG / TG – 250 Sitzplätze – 120 Terrassenplätze – 200 Parkplätze – 25 Betten – 2 Wohnungen,
VP CHF 1'590'000 - weitere Auskünfte unter:
www.engelvoelkers.com/ch/zuerich-oberland
Frau Ursula Bolliger - Telefon 055 533 04 50
37942-12083

PächterIn
für Landgasthof
Restaurant Schwert Ettiswil LU

Der Landgasthof umfasst folgende Räumlichkeiten:
- Restaurant (total 80 Sitzplätze)
- 2 Speisesäli
- Gartenterrasse
- 6 Gäste- oder Sitzungszimmer
- 6 Zimmer Wirtewohnung
- Kegelbahn
- grosser Parkplatz

Der Landgasthof hat seinen ursprünglichen Charme bewahrt und liegt schön eingebettet in der Dorfmitte des intakten Dorfs Ettiswil.

Bei Interesse telefonieren Sie oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
nme@gmx.ch, 076 366 21 24
37941-12082

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