

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2015)

**Heft:** 30-31

**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:** 06.02.2026

**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. 30/31 · 23. Juli 2015

**htr** hotelrevue

EIN GEEMEINSCHAFTSPROJEKT  
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



ZITAT  
DER WOCHE

«Freund,  
bedenke zuerst,  
was es ist,  
das du tun willst»

Epiktet, griechischer Philosoph, (55–135 n. Chr.)

## ECHTE GELEBTE GASTFREUNDSCHAFT

Wer kennt sie nicht, die stereotypen Floskeln, welche selten persönlich ansprechen und doch immer wieder als Zeichen von Gastfreundschaft inszeniert werden! Echte Gastfreundschaft entsteht, wenn der Mitarbeiter zu seinem Gast «in Beziehung tritt» und dies mit seiner Persönlichkeit zum Ausdruck bringen darf. Das ist anspruchsvoll, damit Grundsätze des Hauses respektiert und gelebt werden können. Sollten diese doch gleichzeitig unverwechselbar, echt und überzeugend beim Guest erlebt werden. Die Mitarbeiter entsprechend dorthin zu entwickeln, gelingt ausschliesslich über die eigenen Führungskräfte. In ihrem Verhalten sind sie Beispiel, sie geben Raum und zeigen den Weg. Sie fördern bekanntlich durch Fordern. Doch die Realität zeigt ein anderes Bild: Führungskräfte stehen sich selbst und damit auch der Entwicklung ihrer Mitarbeitenden meist im Wege, denn über 50 % der Führungskräfte delegieren ungern, über 50 % sind zu wenig durchsetzungskraftig, was nichts anderes heisst, als dass gegenüber den Mitarbeitenden zu wenig gefordert wird. Wir sollten endlich aufhören, die Entwicklung von Menschen mit standardisierten Programmen vermeintlich voranbringen zu wollen. Diese helfen weder dem Menschen noch der Unternehmung, denn die gut «ausgebildete» Empathiefähigkeit unserer Gäste entschlüsselt relativ rasch, ob um ein Gegenüber in echter Herzlichkeit begrüßt oder nur in angerter Freundlichkeit. Das Aufdecken dieser «unechten» Gastfreundschaft führt zu doppelter Frustration: Beim Guest entstehen negative

Emotionen und somit negative Erfahrungen. Der Gastgeber verliert meist einen wichtigen Guest und hat gleichzeitig einen frustrierten Mitarbeiter, da die negative Emotion des Guests auch bei ihm Gefühle von Irritation und Unsicherheit auslöst. Keine gute Ausgangslage also, um ein Unternehmen weiterzuentwickeln. Höchste Zeit, dies zu erkennen. Höchste Zeit also für vorausschauende Weiterdenker, welche das enorme Potenzial, das in unseren Mitarbeitenden schlummert, wecken und nutzen wollen. Als innovative, couragierte Führungskraft erkennen sie die sich dazu bietenden neuen Wege zur Persönlichkeitsentwicklung. Investitionen in die Entwicklung von Persönlichkeit stellen Investitionen in die Zukunft dar. Gehen Sie als Chef mit gutem Beispiel voran. Oder zweifeln Sie etwa daran, dass Sie mehr können, als Sie glauben? Aber ich muss mich jetzt auf den Weg machen, um zu verstehen, wer ich selbst bin! Karl Valentin, der 1948 verstorbene Münchner Komiker, hat es schon damals treffend gesagt: «Heute Abend gehe ich mich besuchen, hoffentlich bin ich zu Hause.» Also, verbringen auch Sie den heutigen Abend einmal zu Hause. Für Ihren ersten wichtigen Schritt zur Unverwechselbarkeit!



Hans Peter Spreng  
Inhaber Concluso, Burgdorf  
[www.concluso.ch](http://www.concluso.ch)

### AGENDA

#### 11. AUGUST

«Information Session EHL»,  
von hotelleriesuisse,  
an der Fachhochschule Lausanne  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

#### 20. AUGUST

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

#### 21. SEPTEMBER

«Führungskurs intensiv:  
3-Tages-Kurs», von der  
Hotel & Gastro Union,  
Lucern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 24./25. AUGUST

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

#### 1. SEPTEMBER

«Swiss Distribution Day 2015»,  
vom Berufsverband Hotel-  
Administration · Management  
im Mövenpick Hotel,  
Zürich-Regensdorf  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 21. SEPTEMBER

«Flambieren und Tranchieren»,  
vom Berufsverband Restauration,  
im Hotel Balsthal, Balsthal  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)



GASTROJOB.ch

DAS GRÖSSTE STELLENPORTAL DER BRANCHE

Gratis für Mitarbeitende · Über 1.000 Jobangebote  
10 % Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union  
Bewerberprofile · Lehrstellen und Praktika · Kurse & Seminare

## ARBEITSSICHERHEIT

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

## Vorbereitende Massnahmen (Teil 10)

- Bereiten Sie Mitarbeitende auf Notfallsituationen (Unfall/Brand) vor.
- Platzieren Sie bei jedem Telefon einen Alarmierungsplan mit den wichtigen Adressen und Telefonnummern.
- Stellen Sie das Erste-Hilfe-Material (Sanitätkasten) gut erreichbar bereit und achten Sie darauf, dass es immer komplett ist.
- Üben Sie mit Mitarbeitenden die verschiedenen Notfallszenarien. Befahren Sie mit ihnen periodisch die Fluchtwege und zeigen Sie ihnen die Standorte der Alarmierungspläne, des Erste-Hilfe-Materials, der Brandbekämpfungsmittel und den Sammelplatz (Treppenpunkt bei Notfällen).

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)

## GEDÄCHTNISTRANDING UND FUTTER FÜR GEHIRN

Gute Gastgeber kennen ihre Gäste, am besten mit Namen. Doch wie schafft man es, sich zig Namen zu merken und diese stets präsent zu haben? Das Erfolgsrezept heißt Gedächtnistraining und richtige Ernährung.

Kommt Ihnen die folgende Situation bekannt vor? An einem Tisch sitzt eine Gästegruppe. Der Servicemitarbeitende nimmt die Bestellung auf, kommt kurz darauf mit den Getränken wieder und unterbricht das Gespräch der Gäste mit Sätzen wie «Wer hat den Kaffee bestellt?» oder «Für wen ist die Cola?». – Wäre es nicht schöner – für die Gäste wie auch für den Serviceangestellten – wenn er, ohne den Gesprächsfuss der Gäste zu stören, jedem sein bestelltes Getränk auftischen könnte?

Zugegeben, nicht jeder Mensch ist von Geburt an mit einem guten Erinnerungsvermögen gesegnet. Doch so wie man Muskeln und Ausdauer aufbaut, kann man auch das Erinnerungsvermögen trainieren. Um ein gutes Gedächtnis zu bekommen, gibt es verschiedene Trainingsübungen. Hier eine Methode, wie man sich Namen besser merkt:

- Achten Sie darauf, dass Sie den Namen einer Person bereits beim ersten Aufeinandertreffen deutlich hören und verstehen. Wenn nicht, bitten Sie Ihr Gegenüber, den Namen zu wiederholen.
- Geben Sie dem gehörten Namen eine bestimmte Bedeutung. Verknüpfen Sie den Namen mit einem Aspekt der körperlichen Erscheinung des Betreffenden (Haare, Brille, Muttertal) oder seiner Persönlichkeit (Vorlieben, Verhalten, Eigenschaften).
- Wiederholen Sie den Namen im Stillen und benutzen Sie ihn wohldosiert im Gespräch.
- Denken Sie nach der Begegnung noch einmal über das Treffen nach und überprüfen Sie, ob

Ihre Assoziationen noch immer passen. Nehmen Sie gegebenenfalls Anpassungen vor.

Sich etwas merken können, ist das eine, zu seinem Gehirn Sorge tragen, ist das andere. Dies tut man automatisch, wenn man sich ausgewogen ernährt. Was man zu sich nimmt, wirkt sich direkt auf die chemischen Prozesse im Gehirn aus und damit auch auf die Schärfe des Gedächtnisses. In führenden Seminarhotels trägt man diesem Umstand seit einiger Zeit Rechnung und bietet spezielle Brainfood-Lunches und -Pausenverpflegungen an. Diese bestehen aus leichten Mahlzeiten, die den Körper nicht belasten. Mit wenig Aufwand kann sich jeder ganz leicht und überall «gehirnförderlich» ernähren. Es gilt nur, folgende Tipps zu beachten:

- Essen Sie drei ausgewogene Mahlzeiten am Tag. Diese sollten bestehen aus Obst oder Gemüse, komplexen Kohlenhydraten (Vollkornprodukte) und Proteinen (Eiweiß).
- Halten Sie Ihren Koffeinkonsum in Grenzen.
- Trinken Sie viel Wasser und ab und zu Säfte.
- Meiden Sie zuckerhaltige Getränke.
- Achten Sie auf eine ausreichende Versorgung mit Vitaminen und Mineralstoffen. Insbesondere Vitamin C, E und die B-Vitamine sowie Kalzium, Magnesium und Zink (Nüsse).
- Pflanzenwirkstoffe wie Ginkgo können die Gehirnfunktion unterstützen. Vor der Einnahme solcher Präparate sollte man sich aber unbedingt vom Apotheker oder Arzt beraten lassen. Ginkgo beispielsweise verträgt sich nicht mit blutverdünnenden Medikamenten.

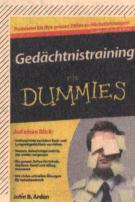
Riccarda Frei

## BUCHTIPP

## GEDÄCHTNISTRANDING FÜR DUMMIES

Die letzten Wochen brachten mit heissen Sommerwetter nicht nur sonnige Stunden, sondern auch viele Schweissperlen. Die hohen Temperaturen sorgten auch dafür, dass viele Menschen sich emotional und geistig schlapp fühlten. Banale Dinge wurden vergessen, zig Schlüssel verlegt. Manch einer dürfte auch vor Menschen gestanden haben, deren Namen er eigentlich kennt, sich aber in der Hitze gerade nicht erinnern konnte.

Zum Glück ist eine Hitzewelle kein Dauerzustand. Trotzdem lohnt es sich, sein Gedächtnis zu trainieren, damit man in jeder Situation – egal wie hoch das Thermometer auch klettert mag – einen kühlen Kopf bewahren kann. Wie man das macht, beschreibt John B. Arden in seinem Buch «Gedächtnistraining für Dummies». Er zeigt, wie man Geburtstage, Namen und andere Daten nicht mehr vergisst, wie man Prüfungsstoff, Passwörter und PIN-Codes memoriert und wie Gelerntes vom Kurzzeit- ins Langzeitgedächtnis gelangt. Gleichzeitig räumt der Psychologe mit falschen Gedächtnis-Mythen auf. So zum Beispiel mit dem Vorurteil, dass man zu jung, zu alt oder zu dumm für ein besseres Gedächtnis sei.



«Gedächtnistraining für Dummies»  
John B. Arden  
Wiley-VCH Verlag  
ISBN 978-3-527-71158-1  
CHF 19.90

## AUS- UND WEITERBILDUNG

**G3**  
**12**

Gastro-Grundseminar  
Zertifikat GastroSuisse

**G3**  
**12**

Gastro-Betriebsleiter  
mit eidg. Fachausweis

**G3**  
**12**

Gastro-Unternehmer  
mit eidg. Diplom

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Telefon 044 377 52 23, Fax 044 377 55 92  
weiterbildung@gastrosuisse.ch, www.gastrosuisse.ch

**EDUQUA**

36791-11884

**Durchblick**  
Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

www.hotelbildung.ch/nds  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01  
unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

# hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.



**Traumjob – Deluxe-Hotel – Internationales Flair**

Als Hands-on Chef de Cuisine erreichen Sie mit Leidenschaft und Commitment anvisierte Ziele. Mentale Fitness und Ideenreichtum bringen Sie schneller voran als andere. Was Ihrer Teamfähigkeit keinen Abbruch tut. Spannende Konzepte faszinieren Sie! Deshalb sind Sie bei unserem visionären Auftraggeber genau richtig. Auch starke Nachwuchskräfte, die sich vom Executive Sous Chef weiterentwickeln wollen sind herzlich willkommen!

Professionelles Marketing, zahlreiche Auszeichnungen, klares Profil und Medienpräsenz verhelfen dem erfolgreichen Hotelbetrieb zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber. Der perfekte Mix aus architektonischen Highlights und der scheinbare Gegensatz aus elegant luxuriös und smart casual verschmelzen zu einem schlicht einzigartigen Ambiente. Dies an bester Lage in einer exklusiven, weltweit bekannten urbanen Deutschschweizer Premium Destination mit Life-Style-Resort-Charakter.

**Corporate Executive Chef w/m**

Mehrere Restaurants, Meeting, Convention & Events

Mit Übersicht und Engagement gestalten Sie den gesamten Prozess einer leistungsfähigen Küchenproduktion und nehmen damit massgeblichen Einfluss auf die qualitative und ökonomische Entwicklung eines noch jungen Unternehmens. Einflüsse der internationalen, asiatischen und mediterranen Küche, kombiniert mit CH-Klassikern, marktfrischen regionalen und saisonalen Gerichten, Top Wein sortiment sowie spannende, innovative Pakete prägen den besonderen Auftritt.

Urs schwebt vor, dass Sie neuen Wind hineinbringen, dass man von "Ihrer Küche" spricht und die anspruchsvollen Gäste aus aller Welt vom kreativen Angebot überwältigt sind. Ohne Berührungsängste treten Sie bei Spezialitäßen in direkten Kontakt mit Gästen und führen eine peppige, trendige Kueche! Dabei unterstützen Sie eine kompetente Crew von bis zu 30 Personen. Eintritt: Per sofort oder nach Vereinbarung. – Interessiert? Vorab CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

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

3829-12181

Für das Hotel Pazzola in Disentis suchen wir per 1. Mai 2016 ein

**PÄCHTER-PAAR**

Das wunderschön gelegene Hotel mit Gletschersicht bietet:

- ein hochwertig umgebautes Restaurant, eine grosszügige Küche sowie einen schönen Empfangsbereich mit modernem Konferenzraum.
- 13 Doppelzimmer, 2 kleine Suiten, 1 Pächterwohnung (3½ Zimmer) – allesamt mit Balkon.
- einen schönen Garten mit grosser Sonnenterrasse und Schwimmbad.

Als Pächter-Paar bringen Sie die nötigen Kompetenzen mit, um ein stilvolles Hotel zu führen sowie eine Kochausbildung mit hohem Qualitätsbewusstsein.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto per Post oder E-Mail an:

Hotel Pazzola / Verwaltung  
Postfach 67  
7180 Disentis  
glonifry.sen@gmx.ch



38064-12126

**Erstklassiges Unternehmen.**

Die Wettbewerbsvorteile eines attraktiven Boutique-Hotels mit Restauration, Wellness-Einrichtung, Tagungs-, Event- & Banqueting-Infrastruktur optimal nutzen. Gastfreundschaft auf hohem Niveau feiern. Die qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des Betriebes sicherstellen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. Wenn das für Sie Herausforderungen sind, sollten wir uns kennenlernen.

Als solid ausgebildete extrovertierte Hotelier/-Hoteliers-Persönlichkeit beherrschen Sie die relevanten Disziplinen à la Rooms, F & B und Marketing aus dem Effeff. Dank Ihrer entschlossenen, kommunikativen Art fällt es Ihnen leicht, andere Menschen zu überzeugen. Mit klarem Führungsstil – Leadership zählt zu Ihren Stärken – und konsequenter Umsetzung erprobter Konzepte schaffen Sie die Basis für den wirtschaftlichen Erfolg.

**Hoteldirektor w/m**

Boutique-Hotel mit Charme

Als frontorientierter Profi sind Sie mit der schweizerischen Hospitality-Branche bestens vertraut! Ihr Auftritt ist geprägt von Ausstrahlung und Präsenz. Sie begleiten krisenbedingten Veränderungen im Markt souverän, reagieren mit Übersicht und haben bereits einen CH-Hotelbetrieb als Direktor geführt oder waren hierzulande in der Position als Vizedirektor erfolgreich tätig.

Sie stehen für Service Excellence und suchen ein erstklassiges Unternehmen. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform im Rahmen einer Nachfolgerregelung. Der Eintritt wird flexibel gehandhabt: Per sofort oder nach Vereinbarung. Standort: Unweit einer der Metropolregionen der Deutschschweiz. – Interesse? Dann CV mit Foto per Mail senden oder anrufen.

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

3829-12175

**HOTEL-RESTAURANT**

hotel-bristol-saas-fee.ch

Sie sind ein sympathisches

**PAAR UND GASTGEBER**

aus Leidenschaft? Sie lieben die Berge und möchten sich selbstständig machen?

Ab Dezember 2015 vermieten wir unser Restaurant an aller bester Lage direkt an den Pisten.

Bei Interesse melden Sie sich bitte unter:  
info@hotel-bristol-saas-fee.ch  
www.hotel-bristol-saas-fee.ch  
Telefon 027 958 12 12  
Familie Bumann

3829-12176



Engagiert – vielseitig – flexibel

Swiss Lodge Hotel Eiger Guesthouse in Mürren – 12 charmante Zimmer, 50 Restaurationsplätze im Arvenstübl, Pub und Restaurant – neu renovierte Küche – gelebte, ehrliche, persönliche Gastlichkeit.

Wir suchen ab Herbst 2015

**Betriebsleiterpaar**  
**Betriebsleiter/in**

Sie sind Gastgeber mit positiver Ausstrahlung und betreuen Gäste mit Leidenschaft.

Sie sind kommunikativ, belastbar und konfliktfähig. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie, Berufserfahrung in leitender Position, Wirtpatent von Vorteil, sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch.

Wir wünschen uns ein Paar oder Team, welches sich idealerweise F&B und Hotel teilt, flexibel und aufgabenübergreifend mit einem schlanken Team arbeitet.

Ihr Lebensmittelpunkt ist Mürren.

Wir bieten: ein Haus, das gut im Schuss ist und positive Feedbacks und Bewertungen vorweist, attraktiver und fairer Lohn mit Umsatzbeteiligung, selbständige Angebotsentwicklung und Führung des Geschäfts, Unterstützung bei der Einarbeitung und in administrativen Aufgaben. Der Betrieb ist 6 bis 8 Wochen pro Jahr geschlossen.

Komplette Bewerbung mit Referenzen schriftlich an:  
Sandra Steiner-Stähli, Hotel Eiger, 3825 Mürren, oder  
sandra@hoteleiger.com. Tel. 033 856 54 54.

3829-12176

**GASTROJOB.ch**

Die Stellenplattform  
für Gastronomie,  
Hotellerie und  
Tourismus



JETZT  
BUCHEN



DIE TREUHÄNDER

Für unsere Mandantin, ein etabliertes Hotel/Garni mit 170 Betten, schöner, moderner Well- und Fitnessbereich in der Ferienregion Engadin/St. Moritz, suchen wir per Mitte Oktober 2015 bzw. nach Vereinbarung:

**Hoteldirektor/in oder**  
**Direktionspaar in Jahresstelle****Aufgaben**

- Ergebnisverantwortliche operative Hotelleitung
- Vermarktung des Hotels durch den Einsatz gezielter Verkaufs- und Marketingstrategien
- Konzeptionelle Weiterentwicklung unserer Angebote
- Angebotserstellung bzw. Angebotsentwicklung
- Organisation, Koordination und Kontrolle aller operativen Abteilungen
- Führung der Mitarbeiter/innen
- Leitung und Mitarbeit BackOffice

**Profil**

- Erfahrung in vergleichbaren Führungspositionen
- Engagement und Eigeninitiative
- Hohe Leistungsbereitschaft
- Solides Branchen-Know-how sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Durchsetzungsvormögen und Fähigkeit zur Mitarbeitermotivation
- Freundliches und verbindliches Auftreten, positive Ausstrahlung
- Sehr gute Deutsch-, Italienisch- und Englischkenntnisse
- Sehr gute MS-Office-, Mirus- und Micros-Fidelio-Kenntnisse

**Angabe**

- Hohes Mass an Eigenverantwortung
- Abwechslungsreicher Aufgabenbereich mit Platz für eigene Ideen
- Etabliertes Haus mit Entwicklungspotential
- Zeitgemäss, gute Entlohnung
- 5½-Zimmer-Wohnung (Direktionswohnung im Hause)

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen, vorzugsweise via E-Mail, an:

RBT AG | Daniel Barmettler  
Piazza dal Mulin 6 | 7500 St. Moritz | daniel.barmettler@rbttag.ch

38159-12161



Die Bergbahnen Beckenried-Emmetten AG sucht per 1. November 2015 eine dynamische, innovative und aufgestellte Persönlichkeit

**Leiter/in Gastronomie / Mitglied der Geschäftsleitung**

oder

**Geranten-Ehepaar / Mitglied der Geschäftsleitung**

zur erfolgreichen Weiterführung des sehr attraktiven Berggasthaus Panorama mit ca. 500 Plätzen und 80 Betten in grandioser Natur auf der Klewenalp.

Der Zwei-Saisonbetrieb zeichnet sich aus durch seine optimale Lage, seine Vielseitigkeit und seine hervorragende Infrastruktur.

Sie sind verantwortlich für die operative Leitung des Betriebs und führen Ihre Mitarbeitenden konsequent und fair nach unserer Firmenpolitik. Sie rapportieren dem für die Gesamtunternehmung zuständigen Geschäftsführer.

Sie verfügen über eine abgeschlossene und solide Basisausbildung in der Gastronomie und über viel Berufs- und Führungserfahrung, idealerweise auch in Eventorganisation. Sie haben eine Schweizer Hotelfachschule abgeschlossen.

Zum Betrieb gehört optional eine 3 Zimmer-Wohnung, welche dem künftigen Gastroleiter oder Geranten-Ehepaar zu günstigen Konditionen zur Verfügung steht.

Bewerber, welche diese äusserst lohnende, interessante Herausforderung mit Platz für viel Selbstständigkeit, grossem Entwicklungspotential und langfristigen Perspektiven angehen wollen, in idealer von 30 bis 45 Jahren sind und dem Anforderungsprofil entsprechen, senden Sie per E-Mail oder Post, das vollständige Dossier mit CV samt farbigem, aktuellem Passfoto, allen Diplom- und Arbeitszeugnissen an den Geschäftsführer der Unternehmung.

Bergbahnen Beckenried-Emmetten AG, Sepp Odermatt, Kirchweg 27, 6375 Beckenried oder sepp.odermatt@klewenalp.ch

Bergbahnen Beckenried-Emmetten AG  
Kirchweg 27 | 6375 Beckenried  
Klewenalp Tel. +41 41 624 66 00

Stockhütte Tel. +41 41 620 30 30  
Autom. Infos. Tel. +41 41 624 66 11 info@klewenalp.ch  
www.klewenalp.ch

38163-12164



Das Panoramarestaurant Weisshorngipfel ist ein Betrieb der Arosa Bergbahnen AG, das jeweils 10 Monate im Jahr geöffnet ist. Das vor 3 Jahren neu erbaute, preiskrönige Restaurant verfügt über 220 Sitzplätze. Mit seinem grandiosen 360°-Panorama-Blick ist es prädestiniert, unseren Gästen die Aroser Bergwelt näher zu bringen und geniesserischen Weitblick zu schenken.

Per 1. November 2015 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

## ■ operativen Restaurant-Geschäftsführer (m/w)

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung einer Schweizer Hotelfachschule mit oder eine ebenbürtige Ausbildung und konnten dazu bereits Führungserfahrung mit Teams von 20 und mehr Mitarbeitern sammeln. Mit Ihrer ausgesprochenen Freundlichkeit und Fachkompetenz begeistern Sie Ihre Gäste Tag für Tag. Sie suchen eine langfristige Tätigkeit und verfügen über eine natürliche Autorität gepaart mit Durchsetzungsvermögen. Die Möglichkeit, eine gehobene Küche am Abend anzubieten fasziniert Sie ebenso wie die Verpflegung der Wintersportler tagsüber. Zudem haben Sie Freude an der Ausrichtung von verschiedenen Veranstaltungen.

Haben Sie eine Affinität zu den Bergen? Können Sie sich vorstellen, mit Ihrer innovativen Art den Betrieb nach dem Geschäftskonzept, den Richtlinien und den Zielvorgaben der Geschäftsleitung stetig weiterzurichten? Wenn Sie dann noch den Willen mitbringen, das Restaurant im Eventsektor auszubauen, sollten wir uns kennen lernen. Wir bieten Ihnen einen herausfordernden Arbeitsplatz auf 2653 m ü. M., in einem kollegialen Arbeitsumfeld und zu interessanten Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier inklusive Foto und sichern Ihnen dabei volle Diskretion zu.

Arosa Bergbahnen AG - Seeblickstrasse · CH-7050 Arosa  
Curdin Luppi - Leiter Gastronomie & Beherbergung  
Tel. +41 (0)81 378 84 01 · curdin.luppi@arosabergbahnen.ch  
www.weisshorngipfel.ch · www.arosabergbahnen.ch

## Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

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

Nach Vereinbarung suchen wir

## Personalvermittlerin 50%

Verteilt auf 5 Arbeitstage, A-Ort: Zürich  
Profil: Gastgewerbekader  
Interessiert? : martin.meyer@clickjob.ch

38157-12159

## GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

JETZT  
BUCHEN

## HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir vermieten auf die Wintersaison 2015/2016 das bekannte

## Restaurant Cavigilli in Flims

Das Restaurant verfügt über eine grosse Stammkundschaft - hat 45 PL plus 30 PL im Garten. Auf Wunsch mit Wirtwohnung.

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)

38147-12157

## KRAMER

GASTRONOMIE

Wir, die Kramer Gastronomie in Zürich, sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. In 11 Restaurants und einem Hotel zählen rund 350 Mitarbeitende zum Team.

Wir suchen einen

## Operativen Leiter w/m

Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der vorgegebenen Betriebskonzepte und die Überwachung der Zielvorgaben zusammen mit einem 2. Operativen Leiter und sind aktiv an der Weiterentwicklung der bestehenden Betriebe beteiligt. Als diplomatischer Coach der Geschäftsführer stellen Sie den Kommunikationsfluss zur Geschäftsführung und Verwaltung sicher und sind für eine kontinuierliche Qualität in allen Belangen besorgt.

Sie sind ein/e kommunikative/r Vollblut-Gastronom/in mit mehrjähriger Erfahrung als Geschäftsführer sowie in der Führung mehrerer Betriebe. Sie erkennen komplexe Zusammenhänge, sind eine starke Führungspersönlichkeit mit betriebswirtschaftlichem Background und besitzen die Fähigkeit analytisch und vernetzt zu denken. Grosse Einzelbetriebsschafft, Selbstständigkeit, Zielstrebigkeit und Durchhaltewillen zeichnen Sie aus. Zudem sind Sie es gewohnt, täglich mit neuen Herausforderungen konfrontiert zu werden und führen als Vorbild resultativ-, leistungs- und teamorientiert.

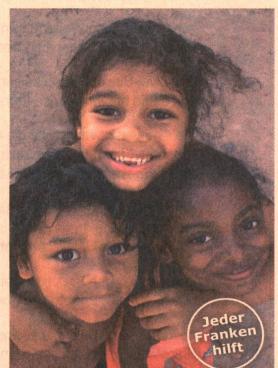
Wir bieten Ihnen ein dynamisches und angenehmes Arbeitsklima, interessante, abwechslungsreiche und spannende Aufgaben sowie kurze und direkte Kommunikationswege.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kramer Gastronomie, Rosmarie Prinz, Leiterin Human Resources, Herderstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20, [rosmarie.prinz@kramergastronomie.ch](mailto:rosmarie.prinz@kramergastronomie.ch), [www.kramergastronomie.ch](http://www.kramergastronomie.ch)

## ZÜRICH AMBIANCE

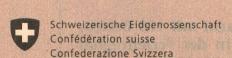
381212-12173



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](http://www.cbmswiss.ch)



Das Kompetenzzentrum SWISSINT in Stans-Oberdorf (NW) ist als nationale vorgesetzte Kommandostelle sämtlicher friedensfördernder Auslandseinsätze verantwortlich für die Planung und Führung, Rekrutierung, Betreuung und Steuerung des Personals. Die Ausbildung der Einzelpersonen und Kontingente, die einsatzbezogene Ausrüstung der Soldaten, die Logistik ins Ausland, die Finanzplanung und Kreditverwaltung, die entsprechende Öffentlichkeitsarbeit und die Einsatzauswertung gehören ebenfalls zu den Aufgaben des Kompetenzzentrum SWISSINT.

In der Organisationseinheit Ausbildungszentrum SWISSINT/Waffenplatzkommando haben wir eine Stelle als

## Küchenchef (Zeitmilitär) im Verpflegungszentrum

neu zu besetzen.

### Aufgaben

- Sie führen organisatorisch und personell die Küche des Verpflegungszentrums;
- Sie stellen die Verpflegung sicher für alle Kurse und Belegungen auf dem Waffenplatz;
- Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der Hygienevorschriften.

### Qualifikationen

- Sie haben erfolgreich die militärische Ausbildung zum Küchenchef absolviert und sind noch in der Armee eingeteilt;
- Sie haben einen Berufsabschluss als Koch;
- Sie besitzen Berufs- und Führungserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie und in der Gemeinschaftsverpflegung;
- Sie haben Grundkenntnisse in Französisch und Englisch;
- Sie besitzen PC-Kenntnisse welche sie bei administrativen Tätigkeiten gekonnt einsetzen;
- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt.

### Wir bieten

- Eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe;
- Eine Tätigkeit im Armeeauftrag Friedensförderung mit direktem Bezug zu Einsatz und Umsetzung;
- Ein motiviertes Team, welches Sie in der Einarbeitung unterstützt;
- Gute Sozialleistungen und interessante Weiterbildungsmöglichkeiten;
- Attraktives Arbeitszeitmodell.

### Stellenantritt

01.09.2015 oder nach Vereinbarung

### Arbeitsort

6370 Stans-Oberdorf (NW)

### Kontakt und Auskünfte

Claudia Sabine Meier, Leiterin Verpflegungszentrum, Telefon: 041 619 55 35;  
E-Mail: [claudia-sabine.meier@vtg.admin.ch](mailto:claudia-sabine.meier@vtg.admin.ch)

### Weitere Auskünfte zum Kompetenzzentrum SWISSINT

[www.armee.ch/peace-support](http://www.armee.ch/peace-support)

Schriftliche Bewerbung an:  
Führungsstab der Armee  
Verpflegungszentrum SWISSINT  
Claudia Sabine Meier  
Kasernestrasse 8  
6370 Stans-Oberdorf  
[www.armee.ch/peace-support](http://www.armee.ch/peace-support)

Einsendeschluss: 31.07.2015

38165-12165

Berggasthaus Rigi Burggeist sucht Sie als

**Pächter oder Pächterpaar**

Jobcode hoteljob.ch: J99058

Interessiert?

Auskunft und/oder Bewerbung unter  
burggeistpaechter@gmail.com

Wir suchen nach Vereinbarung eine

**Barmitarbeiterin (w) 60-80%**Lirum Larum AG, Bar und Event  
Kramgasse 19a, 3011 Bern  
info@lirum-larum.ch**Der spontane Mohren**

www.mohren.ch

Das traditionelle Gasthaus Mohren in Willisau geht spontan in die ZUKUNFT. Seien Sie Teil davon. Wir suchen zur Komplettierung unseres Teams per sofort

**Koch**

mit Fähigkeitszeugnis und Führungserfahrung

**Hilfskoch****Servicemitarbeiterin**

Fähigkeitszeugnis und/oder Berufserfahrung

**Serviceaushilfe**

mit Berufserfahrung

Auskunft erteilt gerne Daniela Arnold:  
Tel 079 294 80 27

Bewerbungsunterlagen senden an:  
CAS Architekten, z.Hd. Daniela Arnold,  
Menzbergstrasse 9, 6130 Willisau  
arnold\_daniela@bluewin.ch

Wir freuen uns auf Ihre spontane Kontaktaufnahme.

**Director of Rooms Division**

Jobcode hoteljob.ch: J99317

Grand Hotel Park SA  
Wispalenstrasse 29, 3780 Gstaad  
033 748 98 35, hr@grandhotelpark.ch

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

**für nur 150 Franken**Direkte Online-Erfassung unter:  
[www.htr.ch/jobdispo](http://www.htr.ch/jobdispo)  
htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77**Privat-Koch/-Köchin**als **Halbtagsstelle** in Zürcher Seegemeinde gesucht.

Als **Vollzeitstelle** bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit, wenn Sie das Wissen und die Freude haben, unseren Garten zu unterhalten. Sie bringen technisches Flair mit und können auch Chauffeurdienste übernehmen.  
Geregelter Arbeitszeit.

Bewerbungen unter Chiffre 38158-12160 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Ab sofort oder nach Vereinbarung

**Servicefachfrau / Mann 100%**

Jobcode hoteljob.ch: J99060

Hotel Aurora  
Brölet 34, 7546 Ardez  
081 861 22 99, kontakt@aurora-ardez.ch

38233-12179

38158-12160

38170-12160

# Wie viel Schwein brauchen Sie, um glücklich zu sein?

Bewusst leben macht glücklich:  
[wwf.ch/gluecks-experiment](http://wwf.ch/gluecks-experiment)

**SUISSE ROMANDE**

Nous cherchons pour une durée indéterminée

**CUISINIER AVEC EXPERIENCE (CFC)**

Expérience dans la restauration de montagne (alt. 1752 m au pied des Gastlosen)

Gestion des stocks

Autonomie dans l'exploitation d'un établissement

Responsabilité de la cuisine (ouverture 220 jours par année)

Tâches directes et indirectes liées au but de la fonction et à la bonne marche d'un établissement de moyenne montagne

Bonne gestion du stress

Veuillez adresser vos dossiers à:

Chalet du Soldat SA, Référence CSN

Denise et Marcel Horst-Jaquet

Case postale 25, CH-1652 Jaun

T: +41 (0)26 929 82 35, M: +41 (0)79 214 00 85

38167-12167

**PROFIL**

Die Stellen- und Immobilienbörs 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](mailto:angela.direnzo@htr.ch)

Karin Huwyler

Tel. 041 418 24 44

[karin.huwyler@hotellerie-gastronomie.ch](mailto:karin.huwyler@hotellerie-gastronomie.ch)

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragerteilung 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](mailto:inserate@stellenProfil.ch)[inserate@immoProfil.ch](mailto: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/immobilien](http://www.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,

grafuli (Illustrationen)

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

Redaktion:  
Hotellerie Gastronomie Verlag,  
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print

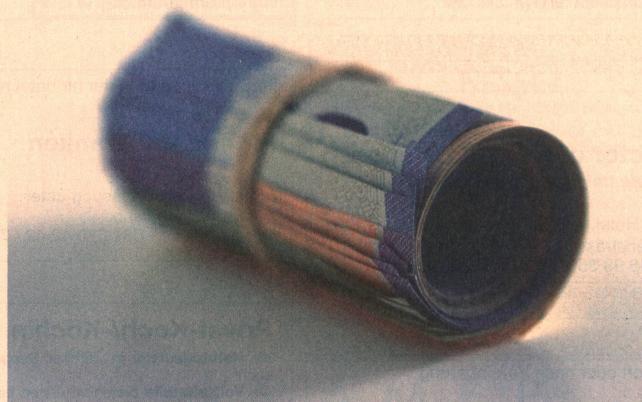
KORREKTORAT REDAKTION  
Ringier Print Adligenswil AG,  
6043 Adligenswil/LU**LITHOGRAPHIE**Christian Albrecht, Serum Network,  
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern**GEDRUCKTE AUFLAGE**

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.

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



THEMENBILD: FOTOSTOCK

## NACHFOLGE UND STEUERPLANUNG

**Beim Verkauf einer Kapitalgesellschaft werden die Anteilsrechte an der Gesellschaft veräußert. Der Unternehmer realisiert dabei grundsätzlich einen steuerfreien privaten Kapitalgewinn.**

Die Tatsache, dass beim Verkauf der Gesellschaft ein steuerfreier Kapitalgewinn realisiert werden kann, wohingegen Dividende und Lohn besteuert werden, führt häufig dazu, dass sich der Unternehmer nur so viel an Lohn und Dividende ausschütten lässt, wie er für die Besteitung seines Lebensstandards benötigt. Dies hat zur Folge, dass die zu verkauften Unternehmungen sehr oft hohe Barbestände und entsprechend hohe ausschüttbare Reserven aufweisen. Der geweihte Käufer übernimmt die «reiche» Gesellschaft und lässt sich eine Substanzdividende auszahlen, mit welcher er einen Teil der Kaufpreisfinanzierung zurückführen kann. Dieses Vorgehen führt steuerlich durch die Annahme einer indirekten Teilliquidation dazu, dass der ursprünglich steuerfreie Kapitalgewinn beim Verkäufer ganz oder teilweise in steuerbaren Vermögensertrag umqualifiziert wird. Diesem Vorgang kann durch den Verkäufer entgegengewirkt

werden, indem im Verkaufsvertrag eine Klausur im Zusammenhang mit den Steuerfolgen der indirekten Teilliquidation eingefügt wird.

### Gesellschaft mit Liegenschaft

Befindet sich in der Gesellschaft eine Liegenschaft (z.B. Hoteliegenschaft), ist zu unterscheiden, ob die Gesellschaft noch eine aktive Tätigkeit (= Hotel- und Restaurantbetrieb) ausführt oder ob sich in den Aktiven der Gesellschaft ausschliesslich Immobilien (z. B. Hotel oder Personalhaus) befinden, welche vermietet bzw. verpachtet werden. Sofern die operative Tätigkeit weitergeführt wird, steht dem steuerfreien Kapitalgewinn bei der Veräußerung der Anteilsrechte grundsätzlich nichts mehr im Wege. Ist jedoch keine Betriebsfähigkeit mehr gegeben, wird die Gesellschaft durch die Steuerbehörde in eine Immobiliengesellschaft umqualifiziert. Dies mit gravierenden Steuerfolgen für den Verkäufer: Bei einer Veräußerung der Mehrheit der Anteilsrechte an einer Immobiliengesellschaft in einem monistischen Kanton (= Verkauf einer Immobilie unterliegt in jedem Fall der Grund-

stückgewinnsteuer) wird aus einem vermeintlich steuerfreien Kapitalgewinn plötzlich ein steuerbarer Grundstücksgewinn, wobei die Wertzuwachsquote (Differenz zwischen Anlagekosten und Veräußerungspreis) der Grundstücksgewinnsteuer unterliegt. Bei einer Veräußerung einer Immobiliengesellschaft, in welcher eine Immobilie in einem Kanton mit dem dualistischen Steuersystem gelegen ist, ist die Regelung leider nicht einheitlich. Die Steuerfolgen müssen jedoch auch hier im Auge behalten werden und es ist empfehlenswert, einen kompetenten Steuerberater zur Seite zu haben, welcher die drohenden Steuerfolgen im Auge behält.



Matthias Keller  
dipl. Steuerexperte, Betriebsökonom FH  
Bommer + Partner Treuhandgesellschaft  
[www.bommer-partner.ch](http://www.bommer-partner.ch)

**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

Zu verkaufen: einzigartiges  
Einwanderungs- und  
Geschäftsobjekt in Kanada  
[www.RestaurantKanada.ca](http://www.RestaurantKanada.ca)

38129-12149

**KOHL & PARTNER**  
HOTEL & TOURISM CONSULTING

Zu vermieten:  
Restaurant  
in der Innenstadt von Zürich

Hervorragendes renoviertes Objekt an Toplage in Fussgängerzone (Stadtzentrum), grosses Kundenpotenzial, moderne und zeitgemäss Inneneinrichtung.  
Restaurant, Bar, Terrasse (insgesamt 190 Sitzplätze)

Übernahme nach Vereinbarung  
(Erforderliches Betriebskapital:  
CHF 0,5 bis 0,6 Mio.)

Weitere Auskünfte erhalten Sie über:  
Kohl & Partner (Schweiz) AG – Martin Schmidli  
Tel. 044 533 50 44 - [martin.schmidli@kohl-int.ch](mailto:martin.schmidli@kohl-int.ch)

Kohl & Partner ist ein führendes, unabhängiges und international tätiges Consultingunternehmen – spezialisiert auf Hotellerie, Gastronomie und touristische Destinationen und Infrastrukturen.

38243-12182

**HESSER**  
Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration  
Wir vermieten auf die  
Wintersaison 2015/2016 das bekannte  
Restaurant Cavigilli in Flims

Das Restaurant verfügt über eine grosse  
Stammkundenschaft – hat 45 PL plus 30 PL im Garten.  
Auf Wunsch mit Wirtwohnung.

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)

35848-12158

**ASOFIDE VERKAUFT**  
**ASCONA – LOCARNO LAGO MAGGIORE**

**Hotels**  
am See oder ein wenig in der Höhe  
mit atemberaubender Seesicht

Interessiert?  
Herr G. Cotti oder Herr Ing. G. Maffei  
freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

**SVT**  
[www.assofide.ch](http://www.assofide.ch)

**ASOFIDE SA – CH-Locarno**  
Tel. 091 752 17 52

**A**  
[info@assofide.ch](mailto:info@assofide.ch)

38244-12183

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

**htr** hotel revue