

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2016)

Heft: 9

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

Autor: hotelleriesuisse

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 07.02.2026

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

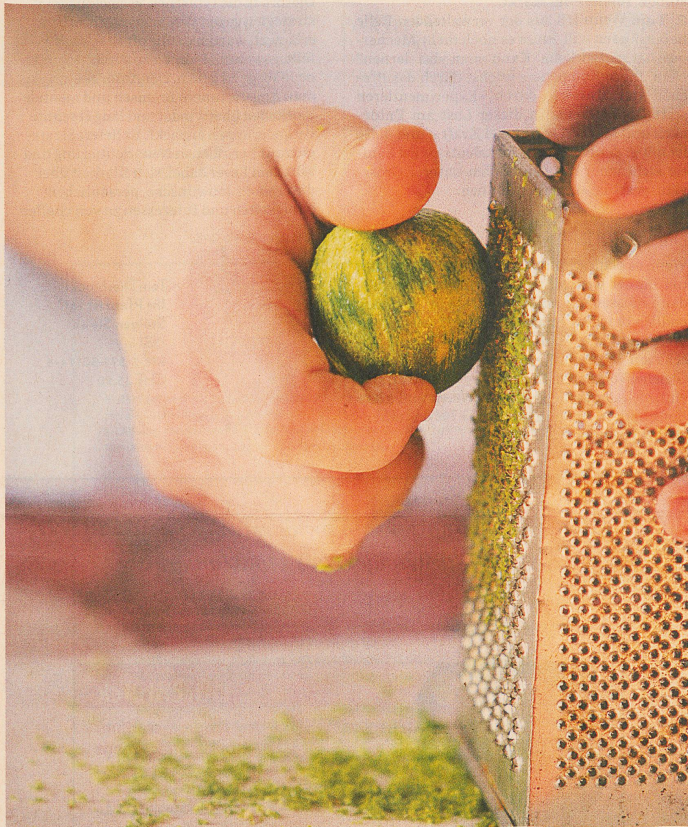
PROFIL

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

Nr. 9 · 28. April 2016

EINE BEILAGE DER
htr **hotelrevue**

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



AGENCE DER/FOTOLIA

KLAPPE DIE ERSTE – KAMERA LÄUFT

Szene 1: Am 14. April 2016 lädt das Geberkomitee für die duale Berufsbildung zur Gründungsversammlung in die Aula der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL). Grund hierfür – die Schweiz, Deutschland, Österreich und Liechtenstein nutzen ihre gemeinsame Stärke im Bereich der dualen Berufsbildung in der Entwicklungszusammenarbeit. Die Damen und Herren des DEZA zeigen zusammen mit ihren Pendants aus den Nachbarländern markant auf, warum gerade die Berufsbildung in den Entwicklungsländern eine der wichtigsten Referenzen für den Erfolg der unterschiedlichsten Projekte ist. Die weiteren Studienresultate und Präsentationen machen es ebenfalls nochmals klar: Der Exportschlag Nummer eins heisst duale Berufsbildung. Unter anderem wird aufgezeigt, dass gerade in dynamischen, sich schnell verändernden Branchen der Bildungsansatz der Geberländer auf fruchtbaren Boden trifft. Sprich – die Hotellerie und die Gastronomie sind prädestiniert für die Ausbildung von jungen Menschen in Myanmar, Honduras, Kambodscha und Co.

Szene 2: Szenenwechsel und Schnitt in die Büroetage der SHL. Am Telefon meldet sich ein Herr mit chinesischem Akzent in englischer Sprache und erkundigt sich, ob er mit der berühmten Hotelfachschule in Luzern verbunden sei. Nach einem ersten sprachlichen Abtasten stellt sich schnell heraus: Er vertritt eine Investorengruppe, die im Süden Chinas eine Hotelfachschule bauen möchte, und dies ganz nach dem schweizerischen Vorbild der Höhe-

ren Berufsbildung. O-Ton: «Die Hotellerie in der Schweiz in Kombination mit der Ausbildung ist weltweit «state of the art». In Sachen Berufsbildung gibt es nur eine Zusammenarbeitsoption: Schweiz!»

Szene 3 – Rückblende: Im Jahr 2008 erläutert Rudolf Strahm auf dem damaligen Sender DRS2 in der Sendung Kontext den Titel seines neuesten Buches «Warum wir so reich sind» und bringt es pointiert und klar auf den Punkt, ich zitiere: «...die Swissness ist vor allem auf die Arbeitsqualität zurückzuführen... und dies hängt eigentlich mit dem Berufsbildungssystem zusammen.»

Schnittraum: Nimmt man nun diese Szenen und schneidet daraus einen Film, so entsteht ein überzeugender Filmplot, der die Heldin «duale Berufsbildung» erfolgreich auf internationalen Schauplätzen zeigt. In der Heimat ist jedoch zu hoffen, dass die Produzenten aus «Hollybern» der Heldin nicht noch mehr Drehtage streichen. Sonst wird aus dem angesehenen Blockbuster schnell ein müder Rosamunde-Pilcher-Streifen.



Timo Albiez
Stv. Direktion
Schweizerische Hotelfachschule,
Luzern
www.shl.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Indem man über andere
schlecht redet,
macht man sich selber
nicht besser.»

Konfuzius

AGENDA

2. MAI

Progresso Kurs 2 & 3
Bereich Küche + Service
Fahrweid-Weinigen, ZH
www.hotelbildung.ch

7. MAI

Food Festival
SSTH, Passugg
www.ssth.ch

17. MAI

Hotspot Hotellerie
Berufs- und Zukunftsmöglichkeiten in der Hotellerie
Radisson Blu, Zürich Flughafen
www.hotelbildung.ch

4. MAI

Hotspot Hotellerie
Berufs- und Zukunftsmöglichkeiten in der Hotellerie
Radisson Blu, Basel
www.hotelbildung.ch

11. MAI

Hotspot Hotellerie
Berufs- und Zukunftsmöglichkeiten in der Hotellerie
Kursaal, Bern
www.hotelbildung.ch

24. MAI

NDS Informationsanlass in Luzern
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch

hotelbildung.ch
hotelleriessuisse

Expertenforum Input 2/2016

Erfolgreicher Umgang mit neuen Gästegruppen – dank interkultureller Kompetenz

Donnerstag, 26. Mai 2016, 09.30 bis 14.00 Uhr, Hotel Sedartis, Thalwil

Anmeldung: www.hotelbildung.ch/input



ARBEITSSICHERHEIT

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

VERKEHRSWEGE

Zusammenstossen von Personen, Kollision mit Transportmitteln.

- Innerbetriebliche Verkehrswege klar kennzeichnen, instand halten und regelmässig kontrollieren.
- Transportwege frei halten und nicht als Lager nutzen.

AN- UND AUSLIEFERUNG OHNE RAMPE

Verletzungen durch Ausrutschen, Stolpern oder Stürzen.

- Waren auf baulich günstigen Wegen transportieren.
- Personal richtig instruieren.
- Lasten aufteilen und geeignetes Rollmaterial einsetzen.
- Richtige, funktionelle Beleuchtung einsetzen.
- Nachleuchtende Markierung anbringen.

Die Tipps stammen von 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

AUFFALLEN ODER UNTERGEHEN. MEHR FRECHMUT!

Ein Plädoyer für «Frechmutige» Personalwerbung. Ein Beitrag von Jörg Buckmann, Zürich (www.buckmanngewinnt.ch)

Im Personalmarketing dreht sich vieles darum, wie Arbeitgeber-Botschaften auf dem Arbeitsmarkt gehört werden. Leider verstecken wir uns gerne hinter zu kleinen Budgets, fehlenden Kompetenzen, der mangelnden Akzeptanz in den Geschäftsleitungen oder gesetzlichen Einschränkungen. Als Einstellung ist das fatal. Denn frische Ideen und erfolgreiche Konzepte in Personalmarketing und Employer Branding sind weniger eine Frage der Ressourcen – sondern die persönliche Einstellung und der clevere Einsatz der vorhandenen Mittel entscheiden in der Personalgewinnung. Das ist «Frechmut».

DIE FÜNF ESSENZEN VON «FRECHMUT»

- 1. Frech:** Die Positionierung als attraktiver Arbeitgeber wird gerade für Unternehmen, die nicht auf die Strahlkraft ihrer Marke oder ihrer Produkte zählen können, überlebenswichtig. Marketing- und Vertriebskompetenzen werden im HR immer wichtiger. Wer im «war for eyeballs» auf dem Arbeitsmarkt wahrgenommen werden will, darf in der Personalwerbung Seriosität nicht mehr mit Langeweile verwechseln.
- 2. Mut:** HR muss unternehmerisch denken und handeln. Dazu gehört der Mut, neue Wege zu beschreiten, ganz bewusst Neues auszuprobieren und etwas zu wagen – und in Kauf zu nehmen, dabei auch mal zu scheitern. Somit werden Zuversicht und eine «Es-kommt-schon-gut-Mentalität» zur neuen Währung.
- 3. Leidenschaft:** Den Personalern muss man

vermehrt anmerken, dass sie sich bewusst für genau dieses Berufsfeld entschieden haben. Das spürt man, indem HR eine professionelle Neugierde für das Business entwickelt, einen Plan hat und diesen hartnäckig verfolgt – und indem Begeisterung und Freude spürbar sind.

4. Ego: Im Dienstleistungsmarketing ist das «fünfte P» zentral: People. Gerade HR-Entscheider sollen verstärkt sichtbar sein und ihrem Unternehmen ein (Arbeitgeber-) Gesicht geben. Das funktioniert nicht in den HR-Amtsstuben, sondern am Markt.

5. Tun: Wenn HR aus der verwaltenden Rolle herausfinden will, muss es noch mehr Macherqualität entwickeln. Kann man das lernen? Nein. Diese Kompetenz wächst durch das Brechen von Mustern, durch «Experimentieren statt Duplizieren». In dieser Lust am Entdecken und Machen steckt viel Kraft – und diese ist nötig, denn der «war for talents» wird künftig nicht mehr mit den Waffen unserer Grossväter geschlagen werden können.

DIE WERBUNG MACHTS VOR

Wenn es denn stimmt, dass wir in einem Kampf um immer weniger werdende Talente stehen, dann müssen wir uns und unsere Stellen auch endlich besser vermarkten. Bei der «richtigen» Werbung kann man sich ein paar Kniffe anschauen. Denn im Kern geht es immer um das Gleiche: Verkaufen. Die Spielregeln sind an sich einfach: An die Zielgruppen denken und klare Botschaften kommunizieren, die bei den potenziellen Bewerbern ankommen.

BUCHTIPP

IHR PFERD IST TOT? STEIGEN SIE AB!

Wie Sie sich die innere Freiheit nehmen, beruflich umzusatteln.

Wenn ein Pferd tot ist, sollte man absteigen – das gilt auch im Berufsleben. Viele Menschen sind unzufrieden mit ihrer Arbeit, ändern jedoch nichts an ihrer Situation. Wieso halten Menschen an ihrem Job fest, obwohl sie unzufrieden sind? Vielen erscheint die Suche nach einer neuen Stelle oder gar eine völlige berufliche Neuorientierung zu risikoreich, zu aussichtslos oder zu anstrengend. Sie suchen und finden permanent Gründe dafür, im ungeliebten Job zu verharren. Eigentlich ein unlogisches Verhalten, oder? Fundiert und humorvoll zeigt Tom Diesbrock die typischen Vermeidungsstrategien gegen Veränderungen auf und erläutert, warum es uns oft so schwer fällt, gewohnte Bahnen zu verlassen und neue Wege zu gehen. Der Autor zeigt, wie man Ängste, innere Bremsen und mentale Blockaden überwindet und lang ersehnte Veränderungen anpackt. Er liefert Strategien zur beruflichen Neuorientierung und hilft dem Leser dabei, sich Klarheit über die eigenen Jobwünsche, persönlichen Fähigkeiten und Interessen zu verschaffen.



Tom Diesbrock
Ihr Pferd ist tot?
Steigen Sie ab!
ISBN
978-3-593-50144-4
CHF 25,90

AUS- UND WEITERBILDUNG

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotelrevue

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

VERLAG
htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

LEITUNG
Barbara König

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt 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@htr.ch

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Stellenanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.hoteljob.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 für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

Druck:
NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE
12.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSDATEN
Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-Rhythmus.
Erste Ausgabe: 7. Januar 2016
Letzte Ausgabe: 22. Dezember 2016

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.



Als Top Verkäufer hochgesteckte Ziele erreichen.

Die Wettbewerbsvorteile eines der führenden Häuser am Ort und im Kanton optimal nutzen: Grosszügiger SPA & Wellnessbereich, hundert exklusive Superior-Zimmer und Suiten, Gourmet-Gastronomie, hochmoderne Tagungs- & Banqueting-Infrastruktur, internationales Publikum. Angestrebtes Wachstum als Schlüssel zum Erfolg sehen. Wenn das für Sie Herausforderungen sind, sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Der hohe Bekanntheitsgrad, die kürzlich erfolgten namhaften Investitionen im höheren zweistelligen Mio.-Bereich und die Schaffung einer Wohlfühloase mit diskretem Luxus bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Standort: An allerbesten Lage in einer weltbekannten und zugleich einer der grössten Top Resort Destinationen der Deutschschweiz. Willkommen als zukünftiger Verkaufsleiter mit Verantwortung für das Ertragsmanagement.

Sales & Revenue Manager w/m

Legendäres Deluxe Hotel mit berühmter Gästeliste

Die Aufgabe: Persönlicher aktiver Zimmer-Verkauf (MICE, Leisure & Corporate), Anbahnung neuer Geschäfte, Akquisition, Pflege der Reservierungssysteme, Gestaltung der Zimmerpreise in Absprache mit der Direktion sowie die Bewertung, Beurteilung und Einführung von umsatzbringenden Strategien, um eine sukzessive Umsatz- & Renditemaximierung herbeizuführen. Optimale Ergebnisse im Bereich Revenue (RMS/Yield/RevPAR) sind das oberste Ziel!

Bereitschaft für gelegentliche Reisen sowie Flair für Yield-Management, eCommerce und CRS bringen Sie mit. Fließend D/E (F wäre von Vorteil) und mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position oder z.B. als Asst. Director of Sales wird vorausgesetzt. – Interesse? Sales-Profis mit erstklassigem Leistungsausweis laden wir gerne zu einem vertraulichen Gespräch ein. Eintritt nach Vereinbarung, Ideal für den Erstkontakt: CV/ Foto via 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



39056-12689



Chef de Réception als Gastgeber eines exklusiven Deluxe Hotels

Beeindruckende Räumlichkeiten, diskreter Luxus sowie der Charme und die Romantik eines sowohl lokal als auch regional führenden Hauses mit über hundert Komfortzimmern & Suiten verschmelzen zu einem ganzheitlichen Ansatz. Optimal auch die perfekte Infrastruktur mit grossem Event-, Seminar- Kongress- und Wellnessbereich. An Top Lage in einer Premium D-CH-Resort Destination mit städtischem Charakter.

Ziel der Stelle: Geschickte Führung der gut eingespielten mittelgrossen Empfangs-Crew, smarte Organisation des Check-in & -outs, Mitverantwortung für die Erreichung eines guten Auslastungsgrads und der Wirtschaftlichkeit, Reservationen, aktive Mithilfe am Empfang, umfangreiche Gästebetreuung, Gästekorrespondenz, Gastrechnungen im Hotel-, Seminar- & Kongressbereich sowie Mitarbeiterzeitsplanung und -rekrutierung.

Front Office Manager w/m

Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung

Idealprofil: Rhetorisch gewandte 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 E-Kenntnisse bringen Sie mit; weitere Fremdsprachen sowie Fidelio-Kenntnisse sind von Vorteil! Sie rapportieren direkt an den General Manager.

Sehen Sie sich in der Rolle des Empfangschefs eines Hauses mit berühmter Gästeliste? Sind Sie die charismatische outgoing personality, die Hand in Hand mit dem Kaderteam des F&B, Sales/Revenue und Housekeeping die erweiterte GL bilden? Dann hören wir gerne von Ihnen! Eintritt: Nach Vereinbarung bzw. kann flexibel gehandhabt werden. Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via E-Mail oder Anruf. Auch abends und am Wochenende: 079 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER

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



39055-12688

GRAND RESORT Bad Ragaz

In einzigartiger Weise bietet das Luxusresort ein Ensemble aus den Fünf-Sterne-Grand Hotels Quellenhof & Spa Suites und Hof Ragaz: Spitzenhotellerie, acht Restaurants, Wellness, medizinische Kompetenz auf höchstem Niveau, Business & Event Center sowie zwei Golfplätze, Casino und Tamina Therme.

Wir suchen nach Vereinbarung eine kompetente, engagierte Persönlichkeit als

Director of Marketing & Business Development (w/m)

Ihr Aufgabengebiet umfasst

- Erstellung und Implementierung einer wachstumsorientierten Marketingstrategie für den nationalen sowie internationalen Markt
- Jahresmassnahmenplanung inklusive Budgeterstellung und Budgetkontrolle
- Konzeption, operative Umsetzung sowie Erfolgskontrolle der Marketingmassnahmen
- Verantwortlich für die Produkt- und Angebotsentwicklung
- Enge Zusammenarbeit mit den Marketingverantwortlichen der unterschiedlichen Geschäftsbereiche sowie den externen Partnern und Zulieferern
- Bereitstellung von Benchmarks und Marktforschung zur Erarbeitung und Entwicklung der Preispolitik
- Führung und Coaching der unterstellten Mitarbeiter/innen
- Unterstützung Director of Sales in Schlüsselmärkten

Sie sind ein versierter Marketingprofi mit ausgewiesener Erfahrung in der Hotellerie oder im Tourismus und verfügen über einen Studienabschluss an einer Hochschule mit Fachrichtung Marketing. Sie überzeugen durch Ihr Kommunikationstalent in Wort und Schrift sowie durch Ihre strategischen Fähigkeiten. Ausserdem können Sie sich sowohl in Deutsch wie auch in Englisch mündlich und schriftlich einwandfrei ausdrücken. Dank Ihrem Organisationstalent erledigen Sie Ihre Aufgaben strukturiert und sind es gewohnt, mit verschiedenen Schnittstellen produktiv zusammenzuarbeiten. Projekte führen Sie von Anfang bis Ende in Zusammenarbeit mit Ihrem Team professionell aus. Sie begeistern und identifizieren sich mit „Ihrem“ Produkt und treten als Botschafter Ihres Unternehmens auf. Wenn Sie zudem flexibel, belastbar und begeisterungsfähig sind und Ihr oberstes Ziel ist, mit viel Freude und Liebe zum Detail eine top Dienstleistung zu erbringen, entsprechen Sie unserem Wunschprofil.

Frau Andrea Zogg, Personalleiterin Corporate Services, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und steht Ihnen für Ihre Fragen unter Telefon 081 303 27 25 oder andrea.zogg@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

www.resortragaz.ch/karriere

39755-12719

ospenaGROUP

Nansenstrasse 5, 8050 Zürich
T +41 44 315 80 80, F +41 44 315 80 88
info@ospena.ch, www.ospena.ch

Die Ospena Group AG betreibt 17 Pizzeria Ristorante Molino in der ganzen Schweiz, das Ristorante Frascati in Zürich und das Ristorante Le Lacustre in Genf. Im Herbst 2015 kam in der Zürcher Altstadt das Marktgasse Hotel mit den zwei neuen Gastronomiekonzepten Baltho Küche & Bar und delish Café & Take out hinzu. Ospena beschäftigt schweizweit 500 Mitarbeitende.

Unsere Wachstumsstrategie und die damit verbundenen betrieblichen Veränderungen stellen hohe Anforderungen an ein modernes Food & Beverage Management. Für unser Product-Management-Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

Food & Beverage Manager/in 100%

Wollen Sie:

- qualitativ hochstehende, erfolgreiche F&B-Strategien mitentwickeln?
- mit uns planen, entwickeln und umsetzen?
- für das F&B-Controlling verantwortlich sein und Bericht erstatten?
- für unser Unternehmen arbeiten, welches sich in den nächsten Jahren stark erneuern und wachsen wird?
- sich in einem kleinen, jungen, sehr motivierten Team entfalten?

Haben Sie:

- eine abgeschlossene Lehre als Koch und eine Hotelfachschule absolviert?
- 4 bis 5 Jahre Leitungserfahrung in der Funktion als Küchenchef und/oder Geschäftsführer?
- bei Betriebseröffnungen mitgearbeitet?
- eine hohe Affinität für Produktqualität und Trends sowie Kenntnisse der italienischen Küche?
- ein ausgeprägtes Prozess- und Konzeptdenken?
- Spass am Schulen und Beraten von Mitarbeitenden?
- Erfahrungen mit Calcmenu und TCPos?

Sind Sie:

- zweisprachig (Deutsch/Französisch)?
- ein Kommunikationstalent mit guten organisatorischen Fähigkeiten und einer schnellen Auffassungsgabe?
- proaktiv, selbstständig, zielorientiert, analytisch und pragmatisch?

In dieser Kaderfunktion profitieren Sie von verschiedenen Benefits, reisen regelmässig in unsere Betriebe und pflegen direkten Kontakt zu unseren Mitarbeitenden. Ihr moderner Arbeitsplatz befindet sich an bester Verkehrslage beim Bahnhof Oerlikon.

Haben Sie noch Fragen?

Frau Nicole Thurnherr, Leiterin Product Management, T +41 44 315 80 92, nicole.thurnherr@ospena.ch, steht Ihnen gerne zur Verfügung.

Alles klar?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte per Mail an Herrn Marcel Brader, Leiter Human Resources, jobs@ospena.ch, senden.

MOLINO Lacustre Baltho Küche & Bar delish F&B/CATI MARKT GASSE

39759-12723

Die neue attraktive Immobilienbörse der htr hotel revue htr.ch/immobilien

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position	Ort	Job-Code
Front Office Manager	ganze Schweiz	J110005
Hotelleiterin	Region Zürich	J110165
Teamleiter Gastronomie	Region Zürich	J110295
Hotel Manager	ganze Schweiz	J109910
Direktor/-in	Region Berner Oberland	J109800
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J110025

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Director of Marketing	Region Ostschweiz	J110059
Leiter Marketing	Region Zentralschweiz	J110232
Marketing Praktikant	Region Zürich	J109794
Administrator/-in Kassen- und Gastronomiesysteme	Region Zürich	J110011
Assistant Director of Finance	Region Zentralschweiz	J110194
Food & Beverage Manager	Region Zürich	J110285
Manager Public Relations	Region Bern	J110265
Sales Manager	ganze Schweiz	J110107
Direktionsassistent	Region Zürich	J110134

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Masseur/-in	Region Berner Oberland	J109799
Thermenaufsicht	Region Zentralschweiz	J110002
Leiter Spa & Wellness	Region Berner Oberland	J109805

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Réceptionistin	Region Graubünden	J109756
Front Office Manager	Region Ostschweiz	J109820
Front Office Mitarbeiter	Region Zürich	J109937
Rezeptionist 40 %	Region Zentralschweiz	J109790
Chief Concierge	Region Zürich	J109924
Reservations Agent	Region Ostschweiz	J109822
Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J110233
Réceptionist	Region Graubünden	J109918
Réceptionist/-in	Region Berner Oberland	J110074
Reservationsmitarbeitende/r	Region Berner Oberland	J109804
Night Clerk	Region Zentralschweiz	J110215
Mitarbeiter/-in Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J110003
Reservations Manager	Region Bern	J110120
Chief Concierge	Region Zürich	J110236
Réceptionist	Region Bern	J110122
Reservation Agent	Region Oberwallis	J109825
Front Office/Reservations Agent	Region Zentralschweiz	J110209
Réceptionsmitarbeiter/-in	Region Zentralschweiz	J110017
Assistant Front Desk Manager	Region Berner Oberland	J110075
Leiter Rooms Division	Region Zürich	J110057
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J109802
Stellvertretenden Teamleiter Réception	Region Basel	J110245
Réceptionist	ganze Schweiz	J109815
Rezeptionist/-in	Region Berner Oberland	J110170
Night Audit	Region Zürich	J110066
Réceptionist	ganze Schweiz	J109813

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Teammitglied Anlassverkauf	Region Mittelland	J110279
Barman/Barwoman	Region Zentralschweiz	J110196
Leiter Event	ganze Schweiz	J110287
Restaurant Waiter	ganze Schweiz	J109916
F&B Supervisor	Region Zentralschweiz	J110207
Mitarbeiter/-in Gastronomielogistik 30-50%	Region Zentralschweiz	J110262
Barkeeper	ganze Schweiz	J109775
Bankett Manager	Region Zürich	J110258
Multitalent Séminaires & Banquets	Region Waadt/ Unterwallis	J110216

Küche

Position	Ort	Job-Code
Mitarbeiterkoch	Region Bern	J110266
Souschef	Region Zürich	J109951
Commis de cuisine	Region Zürich	J109945
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J110284
Koch	Region Mittelland	J110289
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J110292
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J109860
Jungköchin/-koch	Region Basel	J110098
Koch	Region Berner Oberland	J110222
Demichef de Partie	Region Zentralschweiz	J110205
Chefkoch	Region Basel	J110246

Thai-Koch	Region Mittelland	J110278
Jungkoch	Region Bern	J109831
Chef de Partie	Region Bern	J109806
Küchenchef	Region Berner Oberland	J109801
Praktikant Küche	Region Berner Oberland	J110171
Chef de partie	Region Zürich	J110163
Commis de Cuisine	Region Zürich	J110164
Hilfskoch	Region Zentralschweiz	J110156
Sous Chef	ganze Schweiz	J109771
Teppanyaki Chef	Region Zürich	J110042
Sous-Chef	Region Zürich	J110035
Küchenchef	Region Ostschweiz	J109819
Koch	Region Zürich	J109886
Commis de Cuisine	Region Berner Oberland	J110072
Sous Chef	Region Zürich	J109817
Koch	Region Graubünden	J110068
Executive Küchenchef	Region Zürich	J110135
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J110234
Koch	Region Mittelland	J110126
Grilleur	Region Zentralschweiz	J110015
Praktikant Küche	Region Oberwallis	J109828
Koch	Region Mittelland	J110290
Chef de Partie	Region Oberwallis	J109826

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J109830
Restaurant Manager	Region Ostschweiz	J109818
Chef de Rang	Region Bern	J109807
Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J109792
Frühstücksmitarbeiter/-in	Region Bern	J109788
Maitre d'Hôtel	ganze Schweiz	J109773
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zürich	J109895
Commis de Rang	Region Bern	J109893
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J109885
Chef de Rang	ganze Schweiz	J109847
Mitarbeiterin/Mitarbeiter 80%-100%	Region Zentralschweiz	J109942
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J109919
Servicefachmitarbeiterin	Region Zürich	J109944
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J109974
Restaurantfachfrau/-mann	Region Zürich	J109948
Assistant Manager	Region Zürich	J109922
Chef de Rang	ganze Schweiz	J109899
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J110018
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J110014
Betriebsassistent	Region Zürich	J110010
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J110000
Hostesse	Region Ostschweiz	J109982
Serviceaushilfe 40%-60%	Region Zürich	J110065
Servicemitarbeiter 50% und 80%-100%	Region Zürich	J110060
Restaurant Management Trainee	Region Zürich	J110058
Chef de Service	Region Mittelland	J110046
Servicemitarbeiter 60%	Region Zürich	J110034
Chef de Rang	Region Graubünden	J110080
Chef de Rang	Region Bern	J110076
Servicemitarbeiter/-in	Region Graubünden	J110069
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J110133
Verkaufsmitarbeiter 60-100%	Region Mittelland	J110221
Commis de Rang	Region Zentralschweiz	J110202
Barista w/m	Region Zürich	J110174
Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J110169
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J110157
Servicemitarbeiter	Region Berner Oberland	J110147
Servicemitarbeiter/in 40-60%	Region Zürich	J110263
Mitarbeiter/-in	Region Zentralschweiz	J110261
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland	J110257
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zürich	J110253
Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J110251
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J110237
Commis de Rang	Region Zentralschweiz	J110228
Servicefachmitarbeiter	Region Mittelland	J110288
Servicemitarbeiter	Region Ostschweiz	J110271

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Gouvernante	Region Zürich	J110272
Hauswirtschafts-Aushilfen	Region Zentralschweiz	J109836
Allrounder	Region Zürich	J110256

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Shore Excursion	ganze Schweiz	J109915
Human Resources Coordinator	Region Zentralschweiz	J110211
Florist/-in/Kinder & Jugendanimateur/-in	Region Graubünden	J110145

Ab 1. Juni gesucht in Jahresstelle

Jungkoch EFZ

Gasthof Bären JET GmbH
Thunstrasse 1
3770 Zweisimmen

39727-12712

Praktikant/-in Veranstaltungen
Jobcode hoteljob.ch: J110453

Burggemeinde Bern
Bahnhofplatz 2, Postfach, 3001 Bern
stellen@bgbern.ch

39760-12724



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Stübli, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Hotelleiterin

Sie lieben Ihren Beruf und die Menschen. Fantasievoll und fachkundig helfen Sie mit, unser Haus zu pflegen und weiterzuentwickeln. Mit Lebenswürdigkeit und echter Leistung begeistern Sie Gäste wie Mitarbeitende.

Sie sind zwischen 24 und 42 Jahre jung, humorvoll und herzlich. Mit Freude und Professionalität führen Sie unseren Hotelbereich, leiten die Réception und sind verantwortlich für die tägliche Administration, das Housekeeping und den Frühstücks- und Nachmittagservice.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe, ein junges Team, Wertschätzung, kundige Unterstützung und Weiterbildung erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen.

Beatrice Fuhrer, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

39763-12717

swisspersonal
EINE GELUNGENE VERBINDUNG

**BETRIEBSLEITERPAAR GASTRO**

Ihr neuer Arbeitgeber ist die Bergbahnen Flumserberg AG mit ihrem Bergrestaurant Prodalp. Das bekannte Traditionsrestaurant liegt auf einer Sonnenterrasse, eingebettet in die malerische Bergwelt von Flumserberg und ist bequem mit der Gondelbahn erreichbar. Während des Sommers wird ein Neubau realisiert, der dem Betrieb durch seine architektonische Form zu einer neuen Identität verhilft. Das topmoderne Ambiente bietet mit je 250 Innen- und Aussenplätzen im Restaurant, auf der Terrasse und in der grosszügigen Aussenbar ein übersichtliches Verpflegungserlebnis für jeden Geschmack.

Stellenprofil: Als leidenschaftliches Gastgeberpaar führen Sie den Betrieb mit Charme und Herzlichkeit gemeinsam. Dabei teilen Sie sich die Aufgaben in Küche und Restauration. Einestils verwöhnen und begeistern Sie Ihre Gäste mit frischen, aromatischen Speisen aus der regionalen Küche, und andererseits sind Sie die kompetente Ansprechperson für Ihre Gäste. Sie beide sind für die Rekrutierung, Führung und Motivation Ihrer Mitarbeiter zuständig und ergänzen sich ideal in Küche und Service.

Anforderungen: Sie sind zwei dynamische, motivierte und belastbare Führungspersönlichkeiten mit Bergaffinität und bringen eine abgeschlossene Ausbildung sowie ausgewiesene Erfahrung in der Gastronomie mit. Betriebswirtschaftliche Kenntnisse und unternehmerische Denkhaltung verbinden Sie mit Ihrer Leidenschaft zum Beruf. Durch Ihr Engagement bereichern Sie den Betrieb und verleihen Ihrem Arbeitsalltag neue Würze.

> swisspersonal ag
Ihre Beraterin: Sonja Schwendeler
Alexanderstrasse 1 · CH-7000 Chur · T. +41 81 258 48 38
info@swisspersonal.ch > www.swisspersonal.ch

39754-12716

Chef de Partie

Jobcode hoteljob.ch: J110462

Dolder Hotel AG
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
044 456 60 00, hr@dolderhotelag.com

39754-12706

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

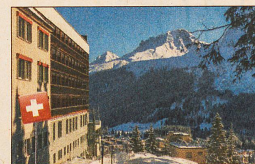
39625-10467

**Malabar Restaurant, Zürich, sucht
südländischen Spezialitätenkoch
(Souschef), 100%**
Wir erwarten:

- Ausbildung als Koch in Indien
- mindestens 7 Jahre Berufserfahrung in südindischer Küche
- gute Kenntnisse der südindischen Küche.

Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Restaurant Malabar, Wallisellenstrasse 11, 8050 Zürich, oder an info@malabar-restaurant.ch

39736-12715



MOUNTAIN LODGE
Arosa

Können Sie sich einen schöneren Aufenthaltsort vorstellen als die Berge von Arosa in der einzigartigen Atmosphäre einer international bekannten Feriendestination? Lernen Sie das malerische Arosa von der sonnigen Seite kennen. Seit dem Zusammenschluss mit der Lenzheide ist unser Schneesporthotel das grösste in Graubünden und unter den zehn Grössten der Schweiz.

Die Mountain Lodge ist ein Betrieb der Arosa Bergbahnen AG. Das Hotel an schönster Lage in Arosa mit traumhafter Bergsicht ist mit seinen über 270 Gästebetten der ideale Ort für Gruppen, Familien und Junggebliebene.

Für die Sommersaison 2016 mit Verlängerungsoption für die Wintersaison 2016/17 suchen wir einen:

Réceptionist (m/w)

Sie verfügen bereits über Erfahrung an der Réception, sind belastbar und verantwortungsbewusst und arbeiten selbstständig. Sie kennen sich mit einem Hotelreservationssystem (vorzugsweise Probel) aus, sprechen D/E, weitere Sprachen von Vorteil, sind freundlich, gläserorientiert sowie flexibel und unterstützen das Team auch in anderen Hotelbereichen.

Bei uns erwartet Sie eine abwechslungsreiche Saisonstelle, die von Juni bis Ende Oktober befristet ist. Wir arbeiten gerne Hand in Hand und bauen auf eine vertrauensvolle Zusammenarbeit. Eine Unterkunft können wir Ihnen zur Verfügung stellen und als weiteres Goodie schenken wir Ihnen die Jahreskarte für das Skigebiet Arosa Lenzerheide.

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung per Mail inklusive Foto und stehen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Arosa Bergbahnen AG - Arosa Mountain Lodge
Markus Stötter - Betriebsleiter - Postfach 80 - CH-7000 Chur - Tel. +41 (0)81 378 84 63
betriebsleitung.mt@arosa-bergbahnen.ch - www.arosamountainlodge.ch

39864-12705

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

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

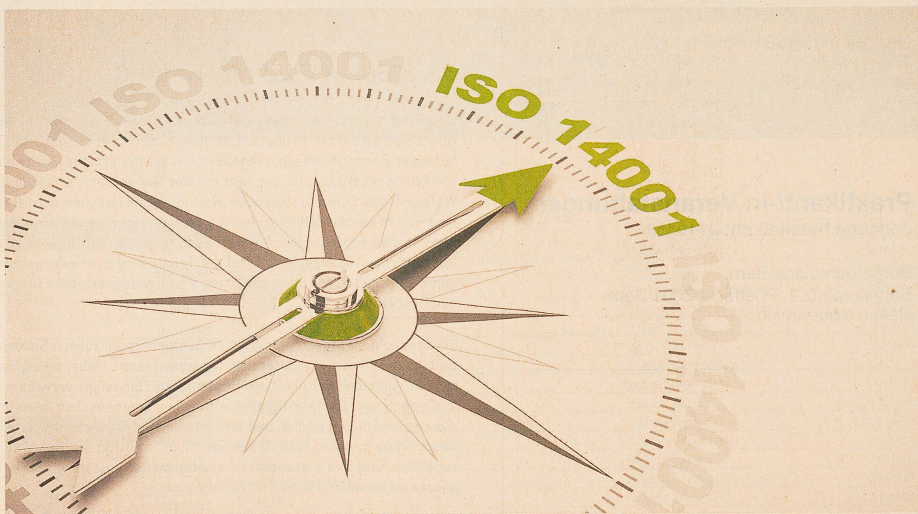
PC 40-1855-4

www.denkanmich.ch



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

NEUE ISO- NORMEN 9001 UND 14001



COLORES-PIC/FOTOLIA

Die revidierten ISO-Normen 9001:2015 und 14001:2015 sind benutzerfreundlicher geworden. Die neuen Normen stellen für den Anwender folgende konkreten Vorteile dar: Die Bedeutung der Leitung wird stärker gewichtet, und sie unterstützen das Unternehmen, die Risiken und Chancen in einer strukturierten Weise zu nutzen. Es wird eine verständlichere Sprache verwendet, mit gleichen Strukturen und den gleichen Begriffen für verschiedene Standards – das ist sehr hilfreich für Unternehmen, welche sich nach mehreren Standards zertifizieren lassen. Sie behandeln die Zulieferseite auf eine wirksamere Art und Weise. Und sie sind einfacher verständlich für Dienstleistungsunternehmen.

Die wichtigsten Änderungen der ISO 9001:2015

Die Betonung hinsichtlich der Erreichung der beabsichtigten Ergebnisse eines QMS ist stärker geworden. Das Umfeld, in dem sich das Unternehmen befindet, wird stärker einbezogen. Die Leadership-Anforderungen wurden verstärkt wie auch das risi-

kobasierte Denken, zwecks Unterstützung und Verbesserung der QMS-Planung und des Prozessmanagements. Die Anforderungen hinsichtlich der Definition des QMS-Anwendungsbereichs wurden präzisiert. Der Fokus liegt in Zukunft weniger auf den Dokumenten und den beschreibenden Anforderungen. Die Anwendbarkeit für Dienstleister ist verbessert, und folgende Aspekte werden stärker betont:

- Prozessführung (Ziele, Leistungsindikatoren, Bewusstsein)
- Handhabung von Wissen
- Kontroll-Level über externe Anbieter (Produkte, Dienstleistungen, Prozesse)
- Aktivitäten nach Auslieferung
- Aufrechterhaltung von Überwachungs- und Messressourcen

Die wichtigsten Änderungen der ISO 14001:2015

Neben dem stärkeren Einbezug des organisatorischen Kontexts und der verstärkten Leadership-Anforderungen, wird das risikobasierte Denken rund um das Management signifikanter Um-

weltaspekte verstärkt. Die Produktverwendung wird stärker miteinbezogen, die Anforderungen hinsichtlich der Definition des UMS-Anwendungsbereichs werden präzisiert, und die externe Kommunikation wird neu geregelt.

Fazit: Die neuen Normen orientieren sich am strategischen Management und thematisieren das Risikomanagement gemäss heutigen Anforderungen, um als Dienstleistungsunternehmen am Markt erfolgreich zu agieren.



Raphael Sermet
Leiter Tourismus und Auditor
für Qualitäts- und Umweltmanagement
ProCert AG
www.procert.ch

Hervorragende Ausgangslage für Investoren und/oder als Erweiterung etablierter Gastronomiegruppen.

Sie wollen und können in ein top Hotel-/Gastronomieobjekt investieren? Zentrale Lage Raum Olten/Solothurn, an Autobahn A1/A2 mit bester Erreichbarkeit.

Bestausgewiesener, laufend renovierter Betrieb mit Projektoptionen für Erweiterung. Div. Gaststuben, Wintergarten, grosse Terrasse, Bankett- und Konferenzräume. Der Betrieb ist bekannt für seine Gourmet-Caterings. Zwölf Hotelzimmer, Wirtswohnung und eine Bar im Gewölbekeller gehören zum Angebot.

Bei Interesse haben wir Zugang zu profilierten Gastgebern, die Ihren Betrieb führen. Umsatz +/- Fr. 3 Mio. – Eigenkapital mind. Fr. 1,25 Mio.

Anfragen unter Chiffre 39677-12698 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

39677-12698

Hôtel de la Paix Genève



Renovation Hôtel de la Paix in Genf

Das 5-Sterne-Luxus-Hotel De La Paix baut um und renoviert seine Zimmer. Die Möbel sind ca. 5 Jahre alt und grösstenteils in sehr gutem Zustand.

Ob Tisch, Bett, Sofa oder Stuhl, alles ist vorhanden und kann erworben werden. Es werden nur ganze Zimmer verkauft ab Mindestmenge = 5 Zimmer.

Bei Interesse melden Sie sich bei Herrn Philipp Maurer unter folgender E-Mail-Adresse oder Telefonnummer: philipp.maurer@ritzcarlton.com, 0041 22 909 60 20. Besichtigung vor Ort möglich nach Vereinbarung.

39751-12715

Zu verkaufen – Grössere 4*-Hotelliegenschaft im Zentrum des Kurorts Zermatt (Schweiz)

- Offizielle Klassifikation von «hotelleriesuisse»: 4 Sterne
- 170 Betten
- Toplage

Interessenten bitten wir zwecks Zustellung einer Vertraulichkeits-erklärung um eine 1. Kontaktnahme per E-Mail an barbara.joss@transliq.ch. Anschliessend erhalten Sie weitere Unterlagen.

Transliq AG, Schwanengasse 5/7, Postfach, CH-3001 Bern / Schweiz

39758-12750

Hôtel de la Paix Genève



Rénovation de l'Hôtel de la Paix à Genève

L'hôtel de luxe 5 étoiles va rénover toutes ses chambres. Les meubles ont 5 ans d'ancienneté et sont pour la plupart dans un bon état.

Table, lit, canapé, chaise, lampe ou chandelier... tout peut être acheté. Un minimum d'achat de meubles de 5 chambres complètes est demandé.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez contacter Monsieur Philipp Maurer par email: philipp.maurer@ritzcarlton.com ou par téléphone: 0041 22 909 60 20. Une visite des chambres pour constater l'état des meubles est possible sur rendez-vous uniquement.

39752-12716

Per August 2016 vermieten wir an dominierender Lage in der Altstadt von Pruntrut (JU) die historische

Auberge du Mouton (1715) ***

8 Zimmer (17 Betten), Restaurant 28 Plätze, Terrasse 20 Plätze. Das Gebäude wird zurzeit umfassend restauriert und vollständig ausgestattet zu einem günstigen Zins vermietet.

Informationen:
Herr Froidevaux, 079 378 46 18

39697-12705

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen – vermieten
Hotels und Restaurants

Suchen Sie einen Betrieb?
Geben Sie uns Ihre Anforderungskriterien bekannt

Wir erarbeiten Konzepte für Umsatzsteigerung und Betriebskostenoptimierung

**Wir arbeiten seit 40 Jahren
kompetent, diskret und
auf Erfolgssbasis**

Poststrasse 2, Postfach 413 – CH-8808 Pfäfersen SZ
hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57

39751-12721

39693-12646

zu pachten/zu kaufen

BERGRESTAURANT CHAMANNA

ab sofort oder per Wintersaison 2016/17

Gastronomiebetrieb im Skigebiet Corviglia mit 126 Innenplätzen und 124 Aussenplätzen. Interessenten wenden sich bitte bis 30. Juni 2016 an:

Engadin St. Moritz Mountains AG
Herr Christian Meili, Leiter Gastronomie
Via San Gian 30, 7500 St. Moritz
Telefon: 081 830 00 00
E-Mail: christian.meili@mountains.ch



ZU VERKAUFEN Hotel-Restaurant in Grindelwald/Berner Oberland

An Toplage im weltbekannten Bergsportort. Dank Ausbau des touristischen Angebotes in der Jungfrau-Region mit Top of Europe als Highlight für alle Gäste sehr gut als Ganzjahresbetrieb geeignet.

Hotel
16 Zimmer
4 Ferienwohnungen

F&B-Bereich
2 Restaurants mit total ca. 150 Sitzplätzen
Bar ca. 20 Sitzplätze
Sonnenterrasse ca. 100 Sitzplätze

Parkplätze
Ca. 30 Aussenparkplätze
Parkmöglichkeit für Reisesecar vorhanden

Für nähere Informationen
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

GriwaTreuhand AG, Immobilien & Architektur
Chalet Diamant, Dorfstrasse 20
CH-3818 Grindelwald
Tel. +41 33 854 11 60
info@griwaplan.ch · www.griwaplan.ch

39758-12750