

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2016)

**Heft:** 19

**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

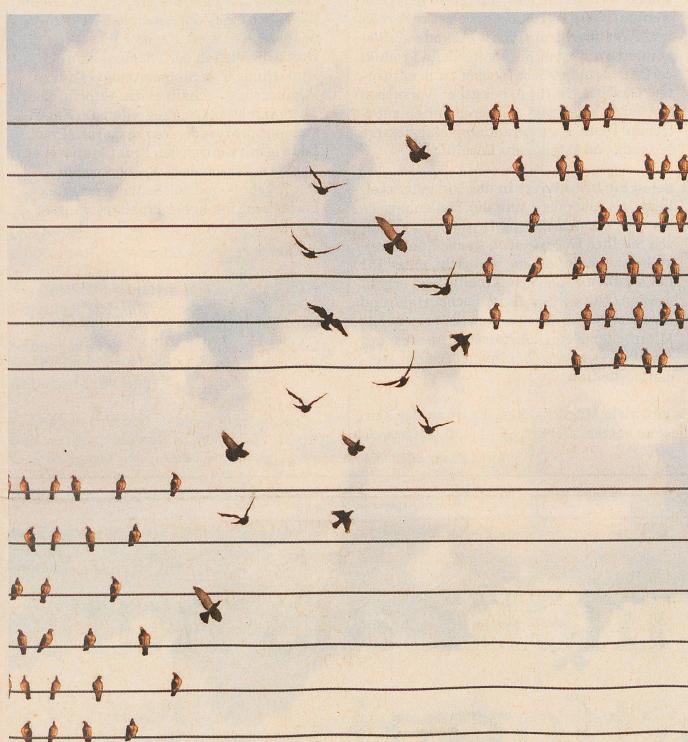
DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS  
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

Nr. 19 · 15. September 2016

EINE BEILAGE DER  
**htv hotel revue**

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

## VERÄNDERUNG BRAUCHT RAUM



Die Hotellerie ist eine komplexe Branche, die sich ständig neuen Marktgegebenheiten anpassen muss. Werden Veränderungen über die Mitarbeitenden hinweg bestimmt, ist Widerstand vorprogrammiert. Welche Verhaltensmuster wirken dabei?

In der bekannten Literaturverfilmung «Zimmer mit Aussicht» verändern sich Lucy & George durch ihre Begegnung mit einem anderen Kulturkreis. Der Gegensatz zwischen mediterraner Sinnlichkeit und viktorianischer Prüderie verunsichert die beiden. Schaffen sie es, sich auf das Unbekannte einzulassen?

In Leben sind Veränderungen alltäglich. Doch oft bevorzugen wir die Komfortzone der Gewohnheit. Leader ebnen durch emotionale Führung den Weg, dass Mitarbeitende konstruktiv bleiben.

### Wo bitte geht's zum Erfolg?

Das 4-Zimmer-Change-Modell zeigt die Emotionsphasen auf und beleuchtet die natürlichen Begleiterscheinungen von Veränderungen:

Im ZIMMER 1 - ZUFRIEDENHEIT fühlen sich Mitarbeitende sicher. Sie arbeiten routiniert zusammen. Doch es steht eine Neueinführung an - höchste Zeit, aus der Komfortzone herauszutreten. Oft sind es Pioniere/Visionäre, die Neues initiieren.

Der Entscheid des Managements führt im betroffenen Team für Unsicherheit: Das ZIMMER 2 - VERLEUGNUNG zeigt sich. Oft steht man Erneuerungen skeptisch gegenüber.

Wird da vielleicht eine Lösung präsentiert für ein Problem, das so noch gar nicht erkannt wurde? Erst die unvermeidliche Konfrontation mit der Realität führt zum nächsten Zimmer. Die Führung hat jetzt die Aufgabe, Verbündete zu suchen, die das Neue proaktiv mittragen.

Im ZIMMER 3 - VERWIRRUNG sind die Beteiligten frustriert, wütend, besorgt oder unsicher. Auch Skeptiker gilt es nun, ins Boot zu holen und für den Veränderungsprozess zu gewinnen.

Im ZIMMER 4 - ERNEUERUNG beginnt die Umsetzung! Z.B. muss sich das neue System in den Köpfen und Händen der Mitarbeitenden zuerst verankern. Erst mit der Erfahrung kommt die Einsicht der Vorteile und nach anfänglichem Zögern werden erste Erfolge erzielt.

Dieses Change-Modell zeigt, dass Reaktionen wie Verleugnung, Verwirrung und Widerstand kein Ausdruck von Versagen sind. Veränderungen brauchen Raum.

Souveräne Führungskräfte erkennen diese emotionalen Phasen und führen die Beteiligten bewusst durch Veränderungen. Eine kraftvolle und konstruktive Haltung ist das Erfolgsrezept im Change!



Christina Weigl  
Training & Coaching GmbH  
[www.christina-weigl.ch](http://www.christina-weigl.ch)

### ZITAT DER WOCHE

«Wir können den Wind nicht ändern, aber die Segel anders setzen.»

Aristoteles

### AGENDA

#### 16.-20. SEPTEMBER

«Berner Ausbildungsmesse BAM»,  
Bern  
[www.berufeotelgastro.ch](http://www.berufeotelgastro.ch)

#### 22.-24. SEPTEMBER

«Berufsmesse Thurgau»,  
Weinfelden  
[www.berufeotelgastro.ch](http://www.berufeotelgastro.ch)

#### 5. OKTOBER

«E-Hotelmarketing - Modul 5»,  
Hotel Waldstätterhof, Luzern  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

#### 16.-17. SEPTEMBER

«Berufsmaesse Schaffhausen»,  
Schaffhausen  
[www.berufeotelgastro.ch](http://www.berufeotelgastro.ch)

#### 3. OKTOBER

«Progresso Kurs 1»,  
Liestal  
[www.mein-progresso.ch](http://www.mein-progresso.ch)

#### 10. OKTOBER

«reception@hotelleriesuisse»,  
Seminarhotel Sempachersee,  
Nottwil  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

hotellierung.ch  
hotelleriesuisse

## Expertenum «Input»

Referate und Workshops zu aktuellen Themen der Hotellerie mit hohem Praxisbezug und Fokus auf die direkte Umsetzbarkeit im Betrieb.

Informieren Sie sich jetzt über die nächste Veranstaltung:  
[www.hotelbildung.ch/input](http://www.hotelbildung.ch/input)

VDH  
AHG  
VERBUND DER HOTELLERIE  
HOTELLERIE UND MICE INDUSTRIE  
HOTELMANAGER NDS HF

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## ARBEITSSICHERHEIT

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

## KAFFEEMASCHINE

## Verbrennen, Verletzungen durch Abstürzen

- Instruktion neuerer Mitarbeitender über Bedienung der Kaffeemaschine
- Bei Bedarf geeignete Steighilfe zur Verfügung stellen, z.B. zum Einfüllen von Kaffeekochern oder bei der Reinigung
- Regelmässige Wartung durch den Fachmann (Servicevertrag)

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

## EMPLOYER BRANDING AUCH IN DER HOTELLERIE

Weshalb gerade auch in der Hotellerie das Bewusstsein für neue Vorgehensweisen in der Eigendarstellung geschärft werden muss. Die Zeiten haben sich geändert. Ihre Kandidaten ebenfalls.

**I**ch erzähle Ihnen nichts Neues, wenn ich Ihnen sage, dass es schwieriger geworden ist mit Kandidaten. Es bewerben sich immer weniger und wenn, dann passen sie nicht. Oder sie sind überfordert, unzuverlässig und minimalistisch. Wo bleibt das Feuer, das Können, die Leidenschaft für den gewählten Beruf?

**Zugegeben:** Ich male etwas gar schwarz. Aber in der Tendenz erkennen viele Betriebe genau diesen Wandel. Und fragen sich, wohin das noch führen soll.

Viele in der Hotellerie angestammte Berufsbilder scheinen bei der neu in den Arbeitsmarkt eintretenden Generation nicht mehr «in» zu sein. Anstrengend, rauer Umgangston, unregelmässige Arbeitszeiten. So wieht die Klischees. Oft genug stimmen sie. Wo kriegen Sie denn blos Ihre künftigen Talente her? Abwerben bei der Konkurrenz? Im Ausland? Quereinstieger fordern? Was tun?

Vermutlich haben Sie sich genau diese Fragen schon oft gestellt. Und hoffentlich auch Lösungsansätze gefunden. Denn eine solch grundlegende Veränderung bedarf langfristiger Aufmerksamkeit. In der Folge gebe ich Ihnen ein paar Tipps, die Sie gerne berücksichtigen dürfen:

**1. Bewusstsein schaffen für die Veränderung:** Erst wenn jeder Manager, jeder Vorgesetzte verstanden hat, dass sich die Zeiten

verändert haben, sind Sie bereit, die richtigen Massnahmen zu treffen. Sie brauchen die richtige Einstellung, wenn Sie etwas verändern möchten.

2. **Wissen, wer man ist, was man bieten kann und wieso ausgerechnet Sie der richtige Arbeitgeber sind:** Arbeitgeber in der Hotellerie müssen sich die gleichen Fragen stellen, wie sie im Marketing in der Consumer-Welt schon seit Jahrzehnten gestellt werden. Wieso soll man gerade bei uns arbeiten? Was macht uns denn besonders? Was können wir bieten? Sie können kein Produkt verkaufen, ohne diese Fragen zu beantworten. Gleicher gilt für Arbeitgeber. Versuchen Sie, auch kulturelle Faktoren miteinzubeziehen. Denn diese garantieren eine bessere Passung und damit mehr Loyalität.
3. **Seien Sie kreativ(er) in der Eigendarstellung:** Es gibt nicht nur die Stellenanzeige als Personalmarketing-Instrument. Nutzen Sie Ihre Website auch in der Kommunikation zu Kandidaten. Vielleicht muss Ihr Bekanntheitsgrad als Arbeitgeber erhöht werden. Nutzen Sie dazu Fachportale und Business Networks. Spannen Sie bestehende Mitarbeiter in den Rekrutierungsprozess mit ein. Wenn sie gerne bei Ihnen arbeiten, werden sie dies tun.

Es gibt viele Möglichkeiten. Es ist an der Zeit, diese zu nutzen. Viel Erfolg! Michel Ganouchi

## BUCHTIPP

## AUS DER PRAXIS

Die Neuerscheinung «BWL für Praktiker» setzt auf Best Practice statt trockener Lehrbuchmethoden.

Unternehmen, Wirtschaften, Lenken; Diese drei Säulen kennt jeder Unternehmer. Doch nicht jede Führungskraft, nicht jeder Abteilungsleiter oder Praktiker, hat ein BWL Studium als Hintergrund. Oft werden Entscheidungen aus dem Bauch heraus getroffen, statt auf der Grundlage von betriebswirtschaftlichem Wissen. Diesen Menschen möchte die Autorin Doreen Ludwig mit Ihrem aktuell erschienenen Buch einen Ratgeber an die Hand geben. Selbst Unternehmerin, erklärt sie den betriebswirtschaftlichen Prozess nicht in trockener Lehrbuchmanier, sondern als Lebenszyklus eines Unternehmens. «Denn das Leben eines Unternehmers ist spannend», wie sie betont.

Durch die Vielfalt der Themen – von Alleinstellung über Stolpersteine bis hin zur Bilanzierung – schafft es die Autorin, das Thema emotional aufzugreifen. Im Entstehungsprozess des Werkes sprach Frau Ludwig mit zahlreichen Praktikern wie Bankern, Personalern, Rechtsanwälten. Das Ergebnis sind 362 Seiten fundiertes Fachwissen mit hoher Praxisrelevanz.



«BWL für Praktiker»,  
Doreen Ludwig  
Verlag C.H.BECK,  
2016,  
ISBN 978-3-406-69048-8  
€ 24.90

# hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Weiterbildung  
News  
Karrieretipps  
Kurse  
Berufsportraits  
Lehrstellen  
Jobangebote  
Ratgeber  
Veranstaltungen  
Praktikumstellen  
Bewerberdossiers

hoteljob.ch

**Gasthof Kreuz**  
Egerkingen  
Aus Spass am Genuss  
**kreuz.ch**  
062 398 03 33

**Unsere Handschrift**

... einzigartig und persönlich  
... hand- und hausgemacht

Bist du unser neuer

**Küchenchef m/w**

mit Drive und Power, der als rechte Hand von Mimi und Louis Bischofberger massgeblich mithilft, unsere hohen Qualitätsansprüche mit «links» zu erfüllen? Dank eingespieltem Team und perfekter Infrastruktur erbringen wir gemeinsam Höchstleistungen in Gastronomie und Ausbildung. Eintritt baldmöglichst.

**Bis bald, wir freuen uns!**

Wir suchen per 1. Oktober 2016 oder nach Vereinbarung

**eine/n Geschäftsführer/in**  
für unser Restaurant Gipfelstubli auf der Rotenflue ob Schwyz.

Das Gipfelstubli verfügt über einen Restaurantteil mit 70 Plätzen, einer Terrasse mit 80 Plätzen und einem Seminar-Sitzungsraum mit 20 Plätzen. Der Betrieb ist von Mai bis März täglich geöffnet von 08.45 Uhr - 16.30 Uhr (Winter) / 08.45 Uhr - 17.30 Uhr (Sommer) wobei auch Abendanlässe gebucht werden können

Als Geschäftsführer/in sind Sie für die komplette Organisation und Führung des Betriebes zuständig und verantwortlich. Sie sorgen mit dem Team (10 MA) für das Wohl ihrer Gäste und für einen reibungslosen und einwandfreien Ablauf des Betriebes. Sie denken betriebswirtschaftlich und haben ein Flair für Mitarbeiterführung.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie und verfügen über einen Abschluss einer Hotelfachschule oder G3 von Gastro Suisse oder haben Erfahrung in einer vergleichbaren Position.

Sprache: Deutsch evtl. Englisch

Bei Fragen gibt Ihnen Nathalie Henseler, Geschäftsführerin Rotenfluebahn Mythenregion AG, gerne Auskunft:  
rotenflue@mythenregion.ch / +41 41 819 70 00

[www.rotenfluech](http://www.rotenfluech)

40442-12896

**Mythen**  
Region

RO滕FLUEBAHN

Wir suchen  
Sie!

**hotelforsale.ch**

\*\*\*Hotel Restaurant im Berner Oberland

Für ein erfolgreiches Gruppen- und Ferienhotel mit Restaurant- und Seminarbereich suchen wir, aus Altersgründen, eine Nachfolgerin oder einen Nachfolger als

**Direktorin / Direktor**

Wir suchen eine dynamische, verkaufssichere Gastgeberpersönlichkeit, die das Gruppenbusiness kennt und jederzeit bereit ist, im Service oder in der Küche einzuspringen, dann sind wir auf der Suche nach Ihnen!

○ Jahreserträge Hotel und Restauration je Fr. 800.000.-  
Eintritt: 1. November 2016 oder nach Vereinbarung.  
Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Zumkehr & Etterli AG, Jürg Zumkehr und Sophie Etterli  
Unternehmensberatung, 3800 Interlaken  
Tel.: 033 822 63 84, Fax 033 823 63 88  
[www.hotelforsale.ch](http://www.hotelforsale.ch) / jz@hotelforsale.ch

40442-12896

Wir suchen per 1. Oktober 2016 oder nach Vereinbarung

**eine/n Geschäftsführer/in**  
für unser Restaurant Gipfelstubli auf der Rotenflue ob Schwyz.

Das Gipfelstubli verfügt über einen Restaurantteil mit 70 Plätzen, einer Terrasse mit 80 Plätzen und einem Seminar-Sitzungsraum mit 20 Plätzen. Der Betrieb ist von Mai bis März täglich geöffnet von 08.45 Uhr - 16.30 Uhr (Winter) / 08.45 Uhr - 17.30 Uhr (Sommer) wobei auch Abendanlässe gebucht werden können

Als Geschäftsführer/in sind Sie für die komplette Organisation und Führung des Betriebes zuständig und verantwortlich. Sie sorgen mit dem Team (10 MA) für das Wohl ihrer Gäste und für einen reibungslosen und einwandfreien Ablauf des Betriebes. Sie denken betriebswirtschaftlich und haben ein Flair für Mitarbeiterführung.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie und verfügen über einen Abschluss einer Hotelfachschule oder G3 von Gastro Suisse oder haben Erfahrung in einer vergleichbaren Position.

Sprache: Deutsch evtl. Englisch

Bei Fragen gibt Ihnen Nathalie Henseler, Geschäftsführerin Rotenfluebahn Mythenregion AG, gerne Auskunft:  
rotenflue@mythenregion.ch / +41 41 819 70 00

[www.rotenfluech](http://www.rotenfluech)

40442-12916

# Schwob

textiles of Switzerland

Die Schwob AG ist eine national und international führende Anbieterin hochwertiger Textilien. In der eigenen Weberei in Burgdorf produzieren wir innovative, individuelle Textilien für die Hotellerie, die Gastronomie und das Gesundheitswesen. Gleichzeitig bieten wir unseren Kunden einen umfassenden Textilpflegeservice an. Wir setzen auf hervorragende Qualität, Kundennähe, Innovation und kompetente Beratung, und dies seit 1872.

Zur Verstärkung unseres Verkaufsteams suchen wir für die Regionen Berner Oberland und Oberwallis eine kontaktfreudige, kompetente und zielstreibige Persönlichkeit als

## Regionale/r Verkaufsleiter/in

**Ihre Aufgaben:** Sie betreuen einen Teil des langjährigen Kundenportfolios und pflegen die erfolgreichen Geschäftsbeziehungen mit unseren Schlüsselkunden. Gleichzeitig bauen Sie neue Business-Beziehungen bei Hotel- und Gastronomiebetrieben resp. bei Kliniken und Residenzen auf. Als Account Manager sind Sie verantwortlich für den gesamten Verkaufsprozess, vom Erstkontakt bis zum Vertragsabschluss und tragen zur weiteren Stärkung der Marktführerschaft bei.

**Ihr Profil:** Der Verkauf ist Ihre Leidenschaft – das hat sich in Ihrer mehrjährigen Aussendienst-Erfahrung, wenn möglich in der Gastronomie oder im Gesundheitswesen, gezeigt. Sie sind in der Lage, auf hohem Niveau zu kommunizieren, respektive zu verkaufen, und sind eine gewinnende, abschlussstarke Persönlichkeit, die in einem anspruchsvollen Markt tätig sein will. Sie haben idealerweise Erfahrungen im Bereich von Design-Produkten, hochwertigen Textilien, insbesondere Heimtextilien, oder Sie haben zumindest eine persönliche Affinität zu diesen Themen.

Deutsch ist Ihre Muttersprache, und Sie haben gute Kenntnisse der französischen Sprache. Konsequente Kundenorientierung, resultatorientiertes Arbeiten, hohe Eigenmotivation, Einsatzfreude und Engagement sowie gute PC-Kenntnisse runden Ihr persönliches Profil ab.

**Wir bieten:** Ein vielseitiges Umfeld, grossen Handlungs- und Entscheidungsspielraum, gut gepflegte Kundenbeziehungen und ein motiviertes Team. Freuen Sie sich auf eine interessante, spannende und fordernde Aufgabe in einem dynamischen Unternehmen mit grosser Tradition!

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

**Schwob AG**  
Frau Verena Ritter  
Kirchbergstrasse 19  
3400 Burgdorf  
verena.ritter@schwob.ch  
[www.schwob.swiss](http://www.schwob.swiss)



Damit unsere Stadt auch morgen noch so lebenswert ist wie heute, setzt sich ERZ Entsorgung + Recycling Zürich für die saubere Zukunft von Zürich ein.

ERZ trägt dazu bei, dass die Lebensqualität der Stadt auf hohem Niveau bleibt. So schenken wir Wertstoffen ein zweites Leben und sorgen für Sauberes Zürich, Sauberes Wasser und Zürich Wärme. Die Mitarbeitenden von ERZ tun alles dafür, damit die Bevölkerung auch in Zukunft alle Facetten des Stadtlebens genießen kann.

Für unseren Dienstleistungsbereich Personal + Dienste suchen wir eine selbstständige und initiative Persönlichkeit als

## Sous-Chef/in (w/m, 100%)

### Aufgaben

- Mitverantwortung für die optimale Organisation und Produktion in den Personalestaurants Hagenholz und Werdholz sowie im Seminarzentrum Ara glatt (Menü- und Bankettküche)
- Mitverantwortung des Reklamationsmanagements (Angebot, Menge, Qualität, Preise)
- Kochen nach modernsten Erkenntnissen und Garmethoden
- Erarbeitung der Menüvorschläge für Spezialanlässe und Verantwortung der Organisation und Produktion der Verpflegung
- Verantwortung der Anschaffung, Wartung und Reparatur von Materialien, Maschinen und Apparaturen
- Übernehmen der wöchentlichen Teamstezung bei Abwesenheit des Leiter Gruppe Gastro (Küchenchef)
- Bedürfnisgerechte, abwechslungsreiche und saisonale Angebotplanung
- Umsetzung der neuesten Hygienestandards und Kontrolle deren Einhaltung
- Personaleinsatzplanung und Ferienplanung in Zusammenarbeit mit dem Leiter Gruppe Gastro

### Anforderungen

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch und Meisterprüfung
- Langjährige Berufs- und Führungserfahrung in ähnlichen Betrieben
- Erfahrung in marktorientierter Frischküche und vegetarischen Gerichten
- Selbstständiges Arbeiten sowie Organisationstalent mit Verhandlungskraft
- Bereitschaft zu Arbeitsseinsätzen am Abend und an Wochenenden
- Gute PC-Anwenderkenntnisse

Wir bieten Ihnen ein modernes, zukunftsgerichtetes und barrierefreies Arbeitsumfeld in einem motivierten Team, gute Sozialleistungen sowie attraktive Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wollen auch Sie mit Ihrem Fachwissen einen Beitrag für die saubere Zukunft von Zürich leisten?

Dann freuen wir uns sehr auf Ihre Bewerbung. Diese richten Sie bitte an die Stadt Zürich, ERZ Entsorgung + Recycling Zürich, Frau Nadine Schenk, Personalsachbearbeiterin, Hagenholzstrasse 110, 8050 Zürich, Tel. 044 645 77 40 - oder bewerben Sie sich online.



**Zürich  
Wärme**  
von ERZ

**Sauberes  
Zürich**  
von ERZ

**Sauberes  
Wasser**  
von ERZ

**ERZ** – Für die saubere Zukunft von Zürich

40487-12904

40441-12896

## schwarz

Wir sind ein vielseitiges Unternehmen in der Lebensmittelbranche. Unser Sortiment umfasst Gemüse, Früchte, Fisch, Fleisch, Milchprodukte und Convenience-Produkte.

Für unseren Geschäftsbereich Primeurs ein gros suchen wir nach Vereinbarung eine/n

### Früchte- und Gemüsespezialistin/-en im Aussendienst

Sie haben sehr gute Warenkenntnisse von Gemüse, Früchten und Comestibles-Produkten. Erfahrung in der Akquisition von Neukunden sowie Kenntnisse und Kontakte in der jeweiligen Branche. Sie verfügen über ein überdurchschnittliches Verhandlungsgeschick und eine hohe Überzeugungskraft.

Berufserfahrung im Verkauf, Grundkenntnisse im Kaufm. Bereich, selbständige Arbeitsweise, Bereitschaft zur Stellvertretung im Innendienst und eine hohe Sozialkompetenz runden Ihr Profil ab.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung z. Hd. Thomas Locher oder per E-Mail an sekretariat@schwarz.ch

Max Schwarz AG | Hauptstrasse 49 | CH-5234 Villigen  
Fon ++41 56 297 87 87 | Fax ++41 56 297 87 02 | www.schwarz.ch

40434-12882

## aletscharena.ch

Die Aletsch Riederalp Bahnen AG sucht auf die kommende Wintersaison 2016/17 für ihr Hotel/Restaurant Aletsch in Mörrel eine(n)

### Géranten/Gérantin / Geschäftsführer(in)

#### Ihr Verantwortungsbereich:

- Rationale und kostenbewusste Führung des Restaurations- und Hotelbetriebes
- Unsre Gäste durch ein qualitativ einwandfreies Angebot und durch einen reibungslosen Service zu zufrieden zu stellen
- Personalwesen (Führung und Schulungen)
- Überwachung und Durchsetzung HACCP sowie das Einhalten gesetzlicher Vorgaben
- Materialbewirtschaftung

#### Ihr Profil:

Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie und sind Inhaber eines Wirtepatens. Sie sind eine motivierte und belastbare Persönlichkeit, können organisieren und haben Erfahrung in der Personalführung. Als engagierter Gastgeber sind Sie bereit, an vorderster Front mitzuarbeiten und lieben es, Ihre Gäste zu verwöhnen.

#### Informationen zum Betrieb:

- Das Hotel-Restaurant Aletsch befindet sich bei der Talstation der Aletsch Riederalp Bahnen AG in Mörrel.
- Das Restaurant verfügt über 38 Plätze (davon 10 Fumoir), 10 Barplätze, eine Gartenterrasse, einen Saal für 120 Personen und eigene Parkplätze
- 20 Zimmer mit total 40 Betten, Bad/Dusche und WC

#### Wir bieten Ihnen:

- Zeitgemäss Anstellungsbedingungen
- Wirtewohnung
- Erfolgsbeteiligung

Wenn diese Stelle Ihr Interesse geweckt hat und Sie den Anforderungen entsprechen, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis spätestens Ende September 2016 an:

Direktion  
Aletsch Bahnen Management AG  
Verwaltungsgebäude ABM  
3992 Bettmeralp  
oder per Mail an: personal@aletschbahnen.ch



Grösster Gletscher der Alpen

40496-12913

## Kurt Schindler AG

Kaderselektion  
Unternehmensberatung

Seit 1980 Verstehen - Suchen  
Bewerten - Umsetzen



Informationen zum erwarteten Profil, den Aufgaben, Herausforderungen, Chancen und Möglichkeiten sowie den Rahmenbedingungen erhalten Sie auf [www.kurt-schindler.ch](http://www.kurt-schindler.ch) oder unter 071 223 64 30. Herr Claudio Battocetti freut sich auf Ihre Unterlagen, bevorzugt per Mail an [ks.sg@kurt-schindler.ch](mailto:ks.sg@kurt-schindler.ch). Für ein vertrauliches Gespräch in Zürich oder St.Gallen steht er Ihnen gerne zu Ihrer Verfügung.

member of  
**aims**  
international

### Lebensmittel-Industrie

Unsre Mandantin ist eine innovative und äusserst erfolgreiche Unternehmung in der Lebensmittelbranche. Ihre umfangreiche Produktpalette von Nahrungsmitteln wird täglich mit verschiedenen Basisrohstoffen, Halbfertig- sowie Handels-Produkten verarbeitet und hergestellt.

Aufgrund der Nachfolgeregelung suchen wir eine dynamische Persönlichkeit als

### Verkaufsberater im Aussendienst m/w für das Marktgebiet Kanton Schwyz und Zug

40478-12902



Wir suchen für die Wintersaison  
2016/17

### Servicefachangestellte 100% (w)

### Koch/Köchin 100% (m/w)

### Barmaid für unsere Iglu Grizzly Eisbar

sehr gute Deutschkenntnisse

Unser Restaurant ist mitten im  
Schneesportgebiet Adelboden-Lenk,  
dänk ...!

Rufen Sie doch an oder senden Sie  
Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Therese Aellig  
Restaurant Wildstrubel  
Kreuzgasse 8  
3715 Adelboden  
Tel. 033 673 21 07  
[www.restaurant-wildstrubel.ch](http://www.restaurant-wildstrubel.ch)

40453-12899

Die Adullam-Stiftung Basel sucht eine/n

### Leiter/in Gastronomie (100%)

Jobcode hoteljob.ch: J115537

Adullam-Stiftung Basel  
Mittlere Strasse 15  
4056 Basel

40438-12894

## Gastro Express

Die führende  
Stellenbörse für  
das Schweizer  
Gastgewerbe

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

39025-12487

### Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden

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

## KLAUSUR & KULTURZENTRUM KLOSTER DISENTIS

#### Das Kloster Disentis

Im Kloster Disentis verpflegen wir täglich 150 Studentinnen und Studenten des Gymnasiums & Internats Kloster Disentis. Zudem besuchen Tagesgäste und Gruppen unser Restaurant Stiva Sogn Placi. Im Klausur- und Kulturzentrum Kloster Disentis begrüssen wir regelmässig Seminar-Gruppen von bis zu 30 Personen oder führen Apéros und Bankette für bis zu 200 Personen durch.

Zur Ergänzung unseres 12-köpfigen Restaurations-Teams suchen wir per sofort

### Koch/Köchin 100%

Sie verblüffen unsere Gäste mit trendigen und qualitativ hochstehenden Speisen. Als kompetente verantwortungsbewusste Persönlichkeit vertreten Sie unser Küchenchef während seiner Abwesenheit. Ein grosses Interesse für den bewussten Umgang mit der Natur und deren Ressourcen wird vorausgesetzt. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen ebenfalls das tägliche Mise en Place und die Einhaltung der Hygienevorschriften. Sie agieren als Vorbild unserer Küchenhelfer und teilen Ihnen Aufgaben zu. Wir bieten Ihnen eine spannende Aufgabe in welchem Sie Nachhaltigkeit erleben und leben dürfen. Der Arbeitseinsatz erfolgt je nach Auftragsvolumen im Früh- oder Spätdienst (kein Teidienst). Sie bevorzugen das Kochen mit regionalen und nachhaltig produzierten Produkten, lassen sich nicht so leicht aus der Ruhe bringen. Haben Sie Lust etwas zu bewegen? Dann sind Sie bei uns richtig!

#### Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Zusätzlich mind. 3 Jahre Berufserfahrung
- Erfahrung in der Mitarbeiterführung von Vorteil
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Gute PC-Kenntnisse
- Teamfähig, flexibel, ausdauernd, lösungsorientiert, belastbar

#### Ihre Bewerbung

Fühlen Sie sich angesprochen und erfüllen das geforderte Profil?  
Silvio Bernasconi freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per E-Mail an [silvio.bernasconi@kloster-disentis.ch](mailto:silvio.bernasconi@kloster-disentis.ch) oder postalisch an Silvio Bernasconi, Benediktinerkloster Disentis, Postfach 74, 7180 Disentis/Mustér.

40482-12903

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





Estavayer-le-lac / Payerne Tourisme cherche

**Un(e) directeur(trice)****Tâches principales**

- Gestion de l'office du tourisme, du budget et des ressources humaines
- Développement de l'offre touristique en lien avec la stratégie
- Responsabilité des animations et des activités
- Représentations auprès des autorités, des organes touristiques et des partenaires

**Profil souhaité**

- Formation universitaire, HES ou équivalent
- Expérience dans le domaine du tourisme
- Expérience dans la gestion d'une administration et des ressources humaines
- Parfaite maîtrise du français, allemand et anglais
- Bonne capacité de représentation et de communication
- Flexibilité, créativité, aisance dans les contacts

**Entrée en service au 1<sup>er</sup> mars 2017**

Vous êtes intéressé(e) ? Alors transmettez votre dossier de candidature **d'ici au 14 octobre** avec les documents usuels à :

**Estavayer-le-Lac/Payerne Tourisme**  
Rue de l'Hôtel-de-Ville 5, 1470 Estavayer-le-Lac

40494-12912

## ANZEIGEN

**KAUFE:**  
**ZINN, HOTELSILBER,**  
**VERSILBERTES, BESTECK**  
Wird abgeholt und bar bezahlt.  
F. De Lorenzo, 079 341 25 86

39132-12925

## IMMOBILIEN

**Kleine, feine Goldgrube  
an der Goldküste  
von Zürich zu verkaufen**

Dieser 30-jährige, gut eingeführte Cateringbetrieb garantiert einem ambitionierten Gourmetkoch/Ug ein ausgezeichnetes Einkommen.

Aktienmantel und ganze Infrastruktur können zum Preis von Fr. 260'000.– übernommen werden.

Kontaktieren Sie uns und Sie kommen Ihrer goldenen beruflichen Zukunft näher.  
Immorse GmbH  
isabel.trinkler@immorse.ch  
079 304 78 12

40500-12914

**hotelforsale.ch**

An idyllischer Lage im Raum Thun zu vermieten

**Hotel Restaurant mit Schweizer Tradition!**

Sehr gepflegter Betrieb, ideal für ein Gastgeberpaar.

17 Hotelzimmer, 2-Zi-Whg., Restaurant 60 SP, Saal 60 SP, Terrasse und Garten 60 SP.

Ø Jahresumsätze: Restauration Fr. 585 000.– Hotel Fr. 250 000.– Eintritt 15. Dez. 2016 o.n.v.

Interessiert?  
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:  
Zumkehr & Etterli AG  
hotelforsale - homeforsale  
Bernastrasse 25  
3800 Interlaken  
Tel. 033 822 63 84  
info@hotelforsale.ch

40501-12915

**K R O N E**  
DIETIKON

Wir sind ein gepflegter Restaurationsbetrieb (Gault Millau) im historischen Gebäude mit langjähriger Tradition

**Auf Oktober 2016 suchen wir**

**Küche: Sous-Chef**

Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie?  
Sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung?  
Ihre Muttersprache ist Deutsch?  
Dann sind Sie unser/e Frau/Mann.

Sind Sie interessiert?  
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Heinz Schenkel  
Taverne zur Krone  
Kronenplatz 1, CH-8953 Dietikon  
Telefon 044 744 25 35  
www.kronedietikon.ch, info@taverne-zur-krone.ch

40483-12901

**ZUNFT ZUR MEISEN**

**Zunft zur Meisen, Zürich, sucht neue Gastgeber  
zur Führung der Zunftwirtschaft**

Das historische Zunfthaus zur Meisen liegt am Münsterhof 20 im Zentrum Zürichs. Wir suchen auf Herbst 2018 Unternehmer/Unternehmerin als Gastgeber zur eigenverantwortlichen Fortführung des öffentlichen Bankettbetriebes im bisherigen bewährten Umfang, verbunden mit der Erwartung, unseren traditionellen Kundenstamm weiter auszubauen.

Voraussetzung sind abgeschlossene Berufsschule oder Maturität, Hotelfachschule oder entsprechende Weiterbildung sowie sichere Deutsch- und Englischkenntnisse. Ebenso setzen wir mehrjährige Erfahrung im Gastro-, Food- und Beverage-Bereich sowie gute Kenntnisse des Schweizer Marktes voraus.

Zuvorkommendes Auftreten gegenüber Kunden und Gästen sowie ausgewiesene Fähigkeiten in der selbständigen Führung eines grösseren Betriebes sind uns wichtig.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Alfred R. Sulzer  
Stubenmeister  
Zunft zur Meisen  
Schermengasse 10  
7208 Malans

40500-12916

**adnv**  
DÉVELOPPEMENT DU NORD VAUDOIS

**RÉGION YVERDON-LES-BAINS JURA-LAC**

L'Association pour le Développement du Nord vaudois recherche pour collaborer à sa mission

**Un/e Directeur/rice régional du tourisme**

**Mission principale de l'Adnv:** Fondée en 1969, l'Adnv est une association privée regroupant 72 communes et 350 entreprises, qui a pour but de contribuer au développement du Nord vaudois.

**Vos responsabilités:** Animer et structurer une destination touristique, développer et appliquer des stratégies en lien avec les recommandations cantonales, accompagner le financement de projets touristiques, professionnaliser et animer 7 offices du tourisme, conduire une équipe de 15 collaborateurs, collaborer avec des partenaires politiques et des prestataires locaux, représenter les intérêts régionaux auprès d'organisations fédératives, gérer les budgets et les plans d'actions, veiller au rayonnement, à la promotion de la région et de ses prestataires.

**Votre profil et vos compétences sont:** Au bénéfice d'un Master en économie du tourisme ou formation jugée équivalente dans le domaine, plusieurs années d'expériences, parfaite connaissance de la Région d'Yverdon-les-Bains, aptitudes relationnelles et sens de la négociation, sens des responsabilités et la capacité à fixer les priorités, aptitude à diriger, gérer et fédérer une équipe, excellente qualité rédactionnelle, rigueur et organisation, flexible et disponible dans des horaires variables, dynamique et motivé-e.

**Langues:** maîtrise de l'allemand et de l'anglais, indispensable  
**Lieu:** Yverdon-les-Bains, permis de conduire nécessaire  
**Poste à plein temps**  
**Entrée en fonction:** 1<sup>er</sup> trimestre 2017  
**Délai de postulation:** 30 septembre 2016  
Si ce nouveau défi vous intéresse, merci d'adresser par courrier votre dossier de candidature complet à **Yverdon-les-Bains Région-Adnv, Direction du Tourisme, Place de la Tannerie 1, CH-1400 Yverdon-les-Bains.**

40488-12905

## PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse  
für Hotellerie, Gastronomie und  
Tourismus

**htr hotel revue**

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

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

**LEITUNG**  
Michael Müller a.i.**REDAKTION**  
Michael Müller a.i.  
Tel. 031 370 42 48**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.htrjob.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 für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung 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.

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

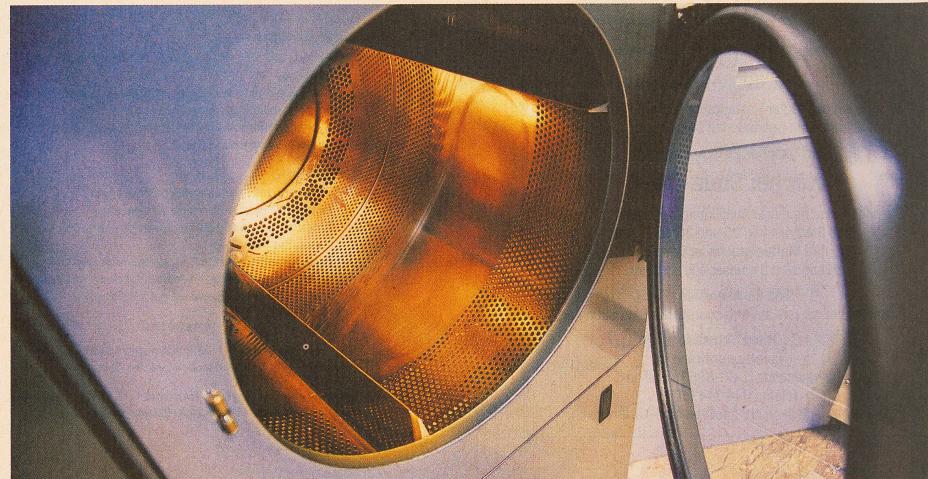
# FRAGE DER RESSOURCEN

Was ist eigentlich die echte Kernkompetenz in einem Unternehmen? Dies können auch mehrere Kompetenzen sein, die für den Betrieb wichtig sind, um Erfolg zu haben. Doch sind diese auch wirtschaftlich?

Als Kernkompetenz ist immer die für den Kunden oder den Gast direkt spürbare Dienstleistung respektive das Produkt gemeint und keine Tätigkeiten zulasten der Produktivität respektive der Wirtschaftlichkeit. Falsch eingesetzte Ressourcen beeinflussen die Wirtschaftlichkeit immer negativ – dies gilt sowohl für einen Grossbetrieb wie auch für Kleinunternehmen.

Am Beispiel der Textilpflege in einem Hotel- oder Gastronomiebetrieb kann die Grundfrage der Kernkompetenz im direkten Bezug zur Wirtschaftlichkeit sehr gut gestellt werden. Gehört die Wäscherei wirklich zur Kernkompetenz von einem Betrieb oder ist es einfach eine Tradition oder sogar eine Frage der Philosophie?

Beim Mietwäsche-Vollservice bezahlen Kunden nur die gewaschene Wäsche pro Kilo oder pro Stück. Sämtliche Kosten für Personal, Textileinkauf, Lagerhaltung, Strom, Waschmittel und Reparaturen fallen weg. Aus diesen Beweggründen wechseln immer mehr Gastgeber zu einer externen Wäschereilösung. Das Binden von kostbaren Ressourcen in Form von Personal, Kapital oder Zeit ist für den Gast nicht spürbar und entspricht somit



FOTOLIA/FEELSTOCK

nicht dem Fokus eines aufmerksamen und kundenorientierten Gastgebers. Der Hotelier soll sich ganz auf seine Kernkompetenzen konzentrieren können und dabei gleichzeitig den Grad der Wirtschaftlichkeit markant verbessern. Die wichtigsten Gründe und Erklärungen dazu:

- Geringere Personalkosten – keine Probleme bei Personal- oder Maschinenausfall
- Keine Investitionskosten für Maschinen und Anlagen (Waschmaschine, Mangel usw.)
- Keine Fixkosten, nur variable Kosten, wenn auch tatsächlich Umsatz erzielt werden kann
- Keine Wartungskosten für Maschinen, Zu- und Abluft-Einrichtung, Transportbehälter usw.
- Keine Investitionskosten für Textilien/Matratzen (Miet-, Abzahlungs-, Leasing-Angebote)
- Reduktion des Verwaltungsaufwandes und trotzdem volle Transparenz
- Räumlichkeiten können für umsatzsteigernde Gästebereiche genutzt werden

- Keine Kompromisse in der Wahl der Textilien (individuell, auf das Haus zugeschnitten)
- Hohe Versorgungssicherheit bei Spitzenbelastungen (genügend Wäsche, auch kurzfristig)
- Gesicherte Versorgung dank bewährter Logistik – auch in abgelegenen Gebieten
- Qualitäts- und Hygienegarantie

Diese Punkte haben alle einen direkten Einfluss auf die Steigerung der Wirtschaftlichkeit und Profitabilität eines Betriebs.



Stephan Hirt  
 CEO  
[www.schwob.swiss](http://www.schwob.swiss)

**À LOUER**  
 dès janvier 2017

**Restaurant du Grand Pont - La Tour rouge**

Situé à la sortie de Fribourg,  
 Vue magnifique sur la vieille-ville, la Sarine  
 et les montagnes.  
 Salle à manger de 40 à 50 places  
 avec terrasse de 30 places.  
 Brasserie de 40 places avec terrasse de 40 places  
 Petit fond de commerce (prix à discuter)  
 Pour tous renseignements  
[www.legrandpont.ch](http://www.legrandpont.ch) 026-481 32 48

Andermatt ist ein Bergdorf in der Skiregion Andermatt-Sedrun, liegt mitten in der Zentralschweiz und ist sehr gut von Luzern, Zürich und vom Süden her erreichbar. Im Winter lädt die schneeschicke Region zum Skifahren, Freeriden, Schneeschuhlaufen, Schlitteln und vielem mehr ein. Als Höhepunkte zu den Sommeraktivitäten zählen Biken, Wandern, Klettern und der neu eröffnete 18-Loch-Par-72-Championship-Golfplatz.

Wir vermieten in dieser wunderschönen Winter- und Sommerferienregion eine

## Bar/Club

Die Bar/Club befindet sich mitten im Dorfkern von Andermatt und bietet folgende Vorteile:

- grosse Bar-Theke mit gesamter Kühlteinrichtung (Kühlchränke, Zapfhahn etc.)
- gesamtes Bar-Equipment (Gläser etc.)
- Mobiliar (Tische, Stühle, Barhocker, Sofas)
- sehr gute, neuwertige Musik- und Lichtanlage
- genügend Lagerraum für Getränke etc.
- ca. 280m<sup>2</sup>
- bietet Platz für mind. 150 Personen, davon 50 Sitzplätze

Das gesamte Inventar ist im Mietpreis enthalten und muss dementsprechend verwendet werden.

Mietbeginn: per 1. Oktober 2016 oder nach Vereinbarung

Ein Kapitalnachweis und Depotplatzierung sind zwingend erforderlich.

Neugierig geworden? Unter der Nummer 041 888 77 23 erfahren Sie mehr.

## TYPISCHE TESSINER OSTERIA MIT ZIMMERN

70 Aussensitzplätze (Pergola)  
 50 Innenplätze  
 18 Parkplätze  
 Küche und möblierte Zimmer in  
 gutem Zustand.  
 Bei Interesse kontaktieren Sie:  
[osteriabedano@bluewin.ch](mailto:osteriabedano@bluewin.ch)

### Affittasi a Bedano

## TIPICA OSTERIA TICINESE CON ALLOGGIO

70 posti esterni (pergola)  
 50 posti interni  
 18 parcheggi  
 cucina e camere  
 arredate e aggiornate  
 Interessati scrivere a:  
[osteriabedano@bluewin.ch](mailto:osteriabedano@bluewin.ch)

40482-12910

## HESSEN

Unternehmensberatung  
 für Hotellerie & Restauration

- Wir verkaufen – vermieten Hotels und Restaurants.
- Wir zeigen auf, wie das Betriebsergebnis verbessert werden kann.
- Wir unterstützen Sie bei Betriebsübernahmen, Kauf- und Mietverträgen, Bewerberauswahl u.a.m.
- Wir erarbeiten Konzepte für Um- und Neubauten, Finanzierungen, Neueröffnungen, Nachfolge, Sanierungen u.a.m.
- Wir beraten Sie bei wichtigen Entscheidungen mit einer Zweitmeinung.

**Wir arbeiten seit 40 Jahren kompetent und gewährleisten absolute Diskretion**

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

38993-12464

## Zu kaufen gesucht 2- oder 3-Stern-Hotel in NW

Kontakt unter Chiffre 40413-12886,  
 htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,  
 Postfach, 3001 Bern.

40413-12886

## Restaurant zu verkaufen oder verpachten Einmalige Gelegenheit auf der Lenzerheide

Im Ferienort Lenz bei Lenzerheide verkaufen oder verpachten wir nach Vereinbarung ein gut eingeführtes Restaurant mit Bar, Vinothek, Sonnenterrasse und Raclettestube (insgesamt 100 Plätze). Der Betrieb ist mit einer hochmodernen audiovisuellen Anlage ausgestattet (2 Leinwände, Beamer, Flat-TV, Soundanlage).

Das Restaurant verfügt über 20 Parkplätze, Bushaltestelle und liegt fünf Gehminuten vom neuen Biathlonzentrum Lenzerheide entfernt.

Die vielen Stammgäste und das architektonisch außerordentliche gelungene Lokal warten auf neue Gastgeber (siehe [www.grischalounge.ch](http://www.grischalounge.ch)).

Kontaktieren Sie bitte:

## GRISCHALOUNGE

restaurant | vinothek | terrasse

[u.simeon@simeoncontract.ch](mailto:u.simeon@simeoncontract.ch)  
 +41 81 681 27 28

40448-12898

## LUZERN

### \*\*\* Hotel Rothaus

Traditionshaus mit 50 Zimmern und Restaurant an zentraler Stadtlage zu verkaufen. Wenige Gehminuten von Kapellbrücke und KKL entfernt. [www.rothaus.ch](http://www.rothaus.ch)

Solvente Interessenten mit Kapitalnachweis erhalten nähere Auskunft bei:

[thomas.schaerli@schaerli-partner.ch](mailto:thomas.schaerli@schaerli-partner.ch)

[www.schaerli-partner.ch](http://www.schaerli-partner.ch)

40488-12907