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: 07.12.2025

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

EINE BEILAGE DER htr hotel revue

Nr. 19 · 15. September 2016

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

LIGHTWISE/123RF

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?
Im 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

ZITAT DER WOCHE

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

Aristoteles

AGENDA

16.–20. SEPTEMBER
«Berner Ausbildungsmesse BAM»,
Bern
www.berufehotelgastro.ch

16.–17. SEPTEMBER
«Berufsmesse Schaffhausen»,
Schaffhausen
www.berufehotelgastro.ch

22.–24. SEPTEMBER
«Berufsmesse Thurgau»,
Weinfelden
www.berufehotelgastro.ch

3. OKTOBER
«Progresso Kurs 1»,
Liestal
www.mein-progresso.ch

5. OKTOBER
«E-Hotelmarketing – Modul 5»,
Hotel Waldstätterhof, Luzern
www.hotelbildung.ch

10. OKTOBER
«reception@hotelleriesuisse»,
Seminarhotel Sempachersee,
Nottwil
www.hotelbildung.ch

hotelbildung.ch
hotelleriesuisse

Expertenforum «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

VDH AHD Vereinigung Diplomierter Hoteliers Restaurateure SHV 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 Kaffemaschine
- Bei Bedarf geeignete Steighilfe zur Verfügung stellen, z.B. zum Einfüllen von Kaffeebohnen 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», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: 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.

Ich 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 weit die Klischees. Oft genug stimmen sie. Wo kriegen Sie denn bloss Ihre künftigen Talente her? Abwerben bei der Konkurrenz? Im Ausland? Quereinsteiger fördern? 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. Gleiches 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!

Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Ratgeber
Weiterbildung
Veranstaltungen
News
Karrieretipps
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!

40442-12896

CRYSTAL ★★★★ HOTEL

Das Crystal Hotel ****Superior, mitten im Herzen von St. Moritz gelegen, gehört zu den Small Luxury Hotels of the World. Es verfügt über 74 Zimmer mit 134 Betten, das Restaurant Grissini mit mediterraner Küche, die Crystal Piano Bar und das Crystal Wellfit sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

Wir suchen per 1. Oktober 2016 oder nach Vereinbarung für eine langfristige Zusammenarbeit in Jahresstelle eine administrativ starke Persönlichkeit als

Direktionsassistent/in

Ihr Profil:
- Hotelfachschulabschluss oder vergleichbare Ausbildung
- Berufserfahrung im Bereich Personaladministration und Buchhaltung
- Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch und Italienisch
- Führungspersönlichkeit mit unternehmerischem Denken
- Verantwortungsbewusst, motiviert, sozialkompetent, diskret, selbständig
- Software: Mirus, Abacus, Hogatex, Key's, MS-Office-Palette

Ihre Aufgaben:
- Komplettes Personalwesen und Lohnbuchhaltung für ca. 50 Mitarbeiter
- Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung, erstellen der Monatsabschlüsse
- Monatliches Kassabuch
- Marketing: u.a. Qualitätsmanagement, Gestaltung Inserate und Newsletters
- Übersetzen und gestalten der Speisekarten
- Allgemeine administrative Arbeiten und Korrespondenz
- Duty Management inkl. Stellvertretung des Direktors

Senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:
Crystal Hotel
Personalbüro
Via Traunter Plazzas 1, 7500 St. Moritz
T. +41 81 836 26 26, F. +41 81 836 27 21
www.crystalhotel.ch
administration@crystalhotel.ch

Engadin Golf Hotel

40487-12906

Mythen Region
ROTENFLUEBAHN

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 evt. Englisch

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

www.rotenflue.ch

40490-12909

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

Sie leiten ein ***-Hotel mit 100 Betten, Restauration mit ca. 170 SP und Seminarräume mit ca. 110 SP.

Wenn Sie eine dynamische, verkaufsstarke, innovative und führungssichere Gastgeberpersönlichkeit sind, 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 / jz@hotelforsale.ch

40503-12916

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 zielstrebige 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

40441-12895

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 Personalrestaurants Hagenholz und Werdhölzli 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 Teamsitzung bei Abwesenheit des Leiter Gruppe Gastro (Küchenchef)
- Bedürfnisgerechte, abwechslungsreiche und saisonale Angebotsplanung
- 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 Verhandlungsstärke
- Bereitschaft zu Arbeitseinsätzen 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

40485-12904

schwarz

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

Für unseren Geschäftsbereich Primeurs en 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

40434-12892

Kurt Schindler AG
Kaderselektion
Unternehmensberatung

Seit 1980 Verstehen - Suchen Bewerten - Umsetzen

member of aims

Lebensmittel-Industrie

Unsere Mandantin ist eine innovative und äusserst erfolgreiche Unternehmung in der Nahrungsmittelbranche. 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

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

40478-12902

Restaurant Rötisserie WILDSTRUBEL
Boden – 3715 Adelboden

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

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

40439-12894

aletscharena.ch

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

Géranten/Gérantin / Geschäftsführer(in)

Ihr Verantwortungsbereich:
- Rationelle und kostenbewusste Führung des Restaurations- und Hotelbetriebes
- Unsere Gäste durch ein qualitativ einwandfreies Angebot und durch einen reibungslosen Service 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 Mörel.
- 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:
- Zeitgemässe 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

ALETSCH ARENA
RIEDERALP Bettmeralp a Haute eggishorn

Grösster Gletscher der Alpen

40496-12913

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

39025-12487

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden
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 unseren 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 Küchenaushilfen 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 Teildienst). 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 oder postalisch an Silvio Bernasconi, Benediktinerkloster Disentis, Postfach 74, 7180 Disentis/Mustér.

40482-12908

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

KRONE
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

40463-12901

ESTAVAYER-LE-LAC PAYERNE ET RÉGION L'accord parfait

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 maitrise du français, allemand et anglais
- Bonne capacité de représentation et de communication
- Flexibilité, créativité, aisance dans les contacts

Entrée en service au 1er 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

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 Berufslehre 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

40508-12918

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'organisation faîtières, 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: 1er 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.**

40486-12905

ANZEIGEN

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

39132-12525

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 goldigen beruflichen Zukunft näher.

ImmoRise GmbH
isabel.trinkler@immorise.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.

∅ 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

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.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

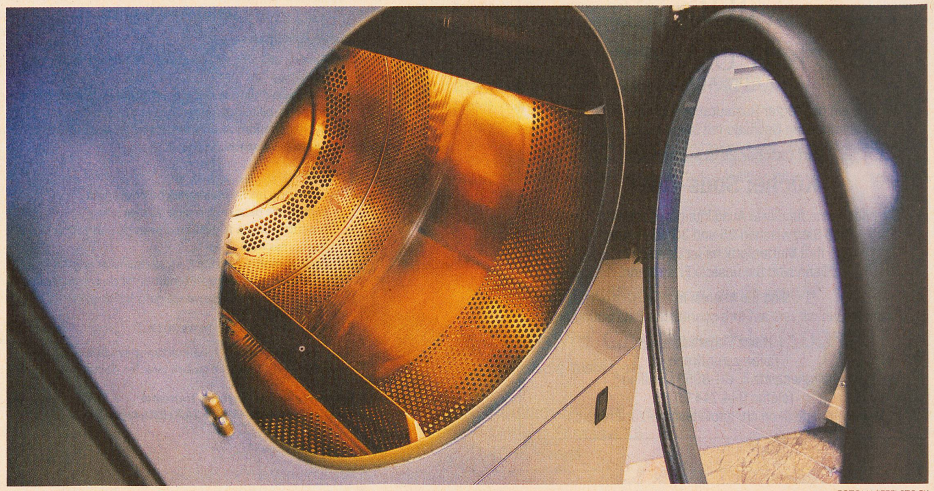
GEDRUCKTE AUFLAGE
12.000 Exemplare

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.

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

FRAGE DER RESSOURCEN



FOTOLIA/IFEELSTOCK

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 Kleinstunternehmen.

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 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

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 la Cathédrale.
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 026-481 32 48
40462-12900

TYPISCHE TESSINER OSTERIA MIT ZIMMERN
70 Aussensitzplätze (Pergola)
50 Innensitzplätze
18 Parkplätze
Küche und möblierte Zimmer in gutem Zustand.
Bei Interesse kontaktieren Sie:
osteriabedano@bluewin.ch

Affittasi a Bedano
TIPICA OSTERIA TICINESE CON ALLOGGIO
70 posti esterni (pergolato)
50 posti interni
18 parcheggi
cucina e camere
arredate e aggiornate
Interessati scrivere a:
osteriabedano@bluewin.ch
40482-12910

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, Sonnenterrase 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).

Kontaktiéren Sie bitte:

GRISCHALOUNGE
restaurant | vinothek | terrasse
u.simeon@simeoncontract.ch
+41 81 681 27 28
40448-12898

Andermatt ist ein Bergdorf in der Skiarena Andermatt-Sedrun, liegt mitten in der Zentralschweiz und ist sehr gut von Luzern, Zürich und vom Süden her erreichbar. Im Winter lädt die schneesichere 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 Vorzüge:

- grosse Bar-Theke mit gesamter Kühleinrichtung (Kühlschränke, Zapfhahn etc.)
- gesamtes Bar-Equipment (Gläser etc.)
- Mobiliar (Tische, Stühle, Barhocker, Sofas)
- sehr gute, neuwertige Musik- und Lichtanlage
- genügend Lagerraum für Getränke etc.
- ca. 280m²
- 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.
40493-12911

HESSER
Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

- **Wir verkaufen – vermieten Hotels und Restaurants.**
- **Wir zeigen auf, wie das Betriebsergebnis verbessert werden kann.**
- **Wir unterstützen Sie bei Betriebsübergaben, 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 – www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57
38993-12464

LUZERN
***** Hotel Rothaus**
Traditionshaus mit 50 Zimmern und Restaurant an zentraler Stadtlage zu verkaufen. Wenige Gehminuten von Kapellbrücke und KKL entfernt. www.rothaus.ch
Solvente Interessenten mit Kapitalnachweis erhalten nähere Auskunft bei:
thomas.schaerli@schaerli-partner.ch
www.schaerli-partner.ch
40488-12907