**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2016)

Heft: 21

**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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

htr hotel revue

Nr. 21 · 13. Oktober 2016

AUS- UND WEITERBILDUNG ...... DIREKTION/KADERSTELLEN ...... DEUTSCHE SCHWEIZ ...... SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ...... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE ..... IMMOBILIEN



# MACHEN SIE SICH GROSS UND BREIT

Stärken Sie Ihr Selbstbewusstsein durch Körperhaltung. Nur schon zwei Minuten können Wunder wirken.

Was tun Sie vor einem wichtigen Gespräch, einer Prüfung oder einer Präsentation vor Pu-blikum? Oft sitzen wir im Tram oder Zug und starren auf unser Smartphone. Oder wir befinden uns in Warteposition und blättern noch einmal unsere Notizen durch. Dabei sind wir meistens leicht nach vorne gebeugt und machen uns klein. In dieser Pose verharren wir dann einige Minuten. Das ist verheerend, wenn man weiss, dass bereits zwei Minuten in einer ge-wissen Haltung unser Selbstbewusstsein und somit unser Auftreten beeinflussen.

Es geht nicht bloss darum, wie uns die anderen wahrnehmen, sondern auch darum, wie wir uns fühlen. Denn so, wie Sie sich fühlen, so gehen und stehen Sie. Das heisst, Ihre innere Haltung spiegelt sich in Ihrer Körpersprache wieder. Wussten Sie, dass das auch umgekehrt

Eine wissenschaftliche Studie von Amy Cuddy, Professorin Harvard Business School, zeigt, rem verantwortlich für Selbstvertrauen, Ehrgeiz und Dominanz – und das Stresshormon Cortisol eine entscheidende Rolle für Erfolg und Niederlage spielen. Auch wenn sich die Zusammensetzung der Hormone im Körper ständig ändert, konnten die Wissenschaftler eines

Erfolgreiche Menschen verfügen im Durchschnitt über mehr Testosteron und weniger

Also nehmen Sie sich zwei Minuten Zeit, um Ihr Testosteron durch Power Posing aufzubauen. Ziehen Sie sich – je nach Pose – zurück und machen sich breit. Sie bekommen mehr «Biss», fühlen sich besser und werden erreichen, was Sie sich vorgenommen haben. Allen Personen, welche viel sitzen, empfehle ich, öfter mal aufzustehen und sich so richtig durchzustrecken. Es macht Sie nicht nur selbstsicherer, sondern Sie bauen so auch Stress ab. Integrieren Sie diese zwei Minuten in Ihr Morgenritual. Während dem Zähneputzen zum Beispiel.

Für die Vieltelefonierer unter Ihnen ist das Power Posing ebenfalls wichtig. Der Gesprächspartner hört Ihnen zu 80 bis 90 Prozent an, wie Sie sich gerade fühlen. Geht es um eine Rekla-mation oder möchten Sie, dass Ihr Anliegen «ohne Wenn und Aber» durchgewinkt wird, dann stehen Sie vor und auch während des Tele-fongesprächs. Machen Sie sich gross wie ein Pfau oder ein Gorilla beim Brüllen.



Trainerin/Coach für Auftrittskompetenz & Kommunikation

«Eine Idee muss Wirklichkeit werden können, sonst ist sie eine eitle Seifenblase.»

Berthold Auerbach

#### 17. OKTOBER

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus», Hotel Teufelhof, Basel www.hotelbildung.ch

### 17. OKTOBER

«Progresso Kurs 2&3», Fahrweid-Weiningen ZH www.mein-progresso.ch

## 19. OKTOBER

«Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», Solbad Hotel Sigriswil, Sigriswil www.hotelbildung.ch

AGENDA

#### 21. OKTOBER

«Expertenforum Input 4/2016», Hotel Du Parc, Baden www.hotelbildung.ch

#### 26. OKTOBER

«KOPAS-Kurs», Hotel Freienhof, Thun www.hotelbildung.ch

#### 14. NOVEMBER

«Expertenforum Input 5/2016», Seminarhotel Sempachersee, www.hotelbildung.ch

hotelbildung.ch



# **Expertenforum «Input»**

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

Informieren Sie sich jetzt über die nächste Veranstaltung: www.hotelbildung.ch/input





#### ..... ARBEITSSICHERHEIT .....

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

#### TREPPEN

#### Verletzungsgefahr durch Stürzen, Ausrutschen und Stolpern

- · Treppen mit umfassbarem Handlauf
- sichern Ab 5 Stufen ist ein Handlauf gesetzlich vorgeschrieben; ab 1,5 m Treppenbreite zwei Handläufe
- Rutschhemmende Beläge, keine «nach-
- gebenden» Teppiche
   Stufenkanten mit Gummiprofil oder
- Gleitschutzstreifen versehen

   Auf ergonomisches Stufenverhältnis achten
- Treppenhaus ist freizuhalten, nicht als Abstellfläche oder Lagerraum benützen

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

## **ERFOLGSGEHEIMNIS** MITARBEITERPOTENZIAL

Ein neues Recruiting braucht das Land! Warum alte Strategien bei Personalsuche und -auswahl nicht mehr funktionieren, verrät Brigitte Herrmann, Expertin für stärkenbasiertes Recruiting und Potenzialmanagement.

as Dilemma aktueller Missstände in Sachen Personalsuche und -auswahl beginnt schon bei der oft demotivierenden Behandlung von Bewerbern. Die sogenannte Candidate Experience wird leider noch allzu oft zur Negativerfahrung – mit fatalen Folgen, die den wenigsten Unternehmen bewusst sind. «Negative Bewerbererlebnisse werden heute - vor allem über soziale Medien - viel offensi-ver kommuniziert und ziehen damit deutlich grössere Kreise als noch vor einigen Jahren. Frustrierte Kandidaten können der Arbeitgebermarke also deutlich mehr schaden, und das kann sich angesichts rückläufiger Bewerberzahlen kein Unternehmen mehr leisten.»

Dabei sei es ganz einfach, Bewerbern ein gutes Dabei sei es ganz einfach, ßewerbern ein gutes Gefühl zu geben, selbst wenn es nicht zur Ein-stellung kommt: «Bewerber sollten schlicht und einfach so behandelt werden, wie jeder gerne selbst behandelt werden möchte. Mit Wertschätzung, echtem Interesse und auf Augenhöhe.» Überhaupt sei eine solche res-pektvolle und wertschätzende Haltung der Schlüssel zu einem besseren Recruiting und Personalmanagement. Umso mehr, da sich der Arbeitgeber- mehr und mehr zum Arbeitnehmermarkt wandelt. Sprich Unternehmen müssen sich immer mehr ins Zeug legen, um die richtigen Mitarbeiter zu gewinnen.

Firmen dürften nicht mehr länger in Vakanzen denken und den Bewerber suchen, der die Form einer zu besetzenden Stelle optimal ausfüllt. Meistens durch entsprechende Abschlüsse, Qualifikationen, Fachkompetenzen und so weiter. Und in der Regel suchen Unternehmen dann noch nach dem Besten, dem High Potenzial. Eine Taktik, die jedoch längst nicht mehr funktioniert. Zum einen, weil die Bewerberzahlen zurückgehen und die Auswahl quasi schrumpft, und zum anderen, weil Biografien schon seit längerer Zeit nicht mehr linear und vergleichbar sind.

#### ERST DER BEWERBER, DANN DAS JOBPROFIL

Wer aber stattdessen die Perspektive wechselt und das Pferd sozusagen von hinten aufzäumt. wird positiv überrascht werden. Eine starke Recruiting-Kultur setzt am anderen Ende der Wirkungskette an und stellt den Bewerber oder besser den Menschen mit seinem individuellen Profil in den Vordergrund.

Das heisst, es geht um Qualifikationen, Kompetenzen und vor allem die individuellen Stär-ken und Interessen eines Kandidaten, unabhängig von den Vakanzen des Unternehmens. Diese gilt es zu ermitteln und mit dem Unternehmensbedarf abzugleichen, um daraufhin die beste Einsatzmöglichkeit für einen Bewerber zu finden. Schliesslich entfaltet sich Potenzial dann am besten, wenn ein Mensch passend zu seinen individuellen Stärken und Interessen den nötigen Raum bekommt, um an beruflichen Herausforderungen zu wachsen.

#### BUCHTIPP .....

#### ARBEITEN AM PROJEKT

Unternehmen realisieren ihre zahlreichen Innovations- und Änderungsvorhaben in Form von Projekten. Das ist notwendig, um die Herausforderung der Globalisierung, der Marktdynamik und eines harten Wettbewerbs erfolgreich zu bewältigen. Der gewünschte Projekterfolg wird jedoch nur dann erreicht, wenn Projekte weitgehend auf einer professionellen, methodischen Führungs- und Durchführungsebene basie ren. Und noch mehr: Das moderne Projektmanagement beruht auf einem umfassenden und zukunftsweisenden Managementsystem. Dieses Buch zeigt auf, dass Projektarbeit wesentlich mehr ist als «trendy». Es vermittelt, unterstützt mit vielen Grafiken, echtes Projektmanagement-Wissen, unabhängig von der Fachrichtung und der Hierarchiestufe. Dank einer leicht verständlichen Sprache, prägnanten Lerninstrumenten wie Lernziele, Checklisten, Aufgabenstellungen, Musterlösungen und einem aufschlussreichen Fallbeispiel ermöglicht es, die komplexe Thematik des modernen Projektmanagements auf eine interessante Art und Weise im Selbststudium zu erlernen. Im Unterschied zu «Projektmanagement Das Wissen für den Profi» vermittelt dieser Band das Basiswissen und richtet sich

an den Projektmitarbeiter und Einsteiger.



«Projektmanagement» Das Wissen für eine erfolgreiche Karriere Bruno Jenny ISBN 978-3-7281-3766-1 CHF 79.00

#### **AUS- UND WEITERBILDUNG**



#### Durchblick

**Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement** 

#### Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds

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



## 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

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 de Auftragserteilung mitgeteilt werden.

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

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.





Zur Verstärkung unseres Verkaufsteams suchen wir für die Region Ostschweiz eine kontaktfreudige, kompetente und zielstrebige Persönlichkeit als

#### Regionale/r Verkaufsleiter/in Ostschweiz

Ihre Aufgaben: Sie betreuen und pflegen die bestehenden Geschäftsbeziehungen mit unseren Kunden, gleichzeitig bauen Sie neue Business-Beziehungen bei Hotel- und Gastronomiebetrieben sowie bei Kliniken, Altersresidenzen und Vollzugaanstalten aus. Als Account Manager sind Sie verantwortlich für den gesamten Verkaufsprozess, vom Erstkontakt bis zum Vertragsabschluss und tragen zur weiteren Stärkung der Firmenentwicklung bei

Ihr Profil: Der Verkauf ist Ihre Leidenschaft – das hat sich in Ihrer Aussendienst-Erfahrung, wenn möglich in der Gastronomie oder im Gesundheitswesen gezeigt. Sie sind in der Lage, auf hohem Niveau zu kommunizieren und sind eine gewinnende, abschlusstarke Persönlichkeit die in einem anspruchsvollen Markt tätig sein will. Sie haben idealerweise Fersonlierkeit die in einem arspudisvollen unsakt darg sein will. Sie rabben hedele West-Erfahrungen im Verkauf von Artikeln der Gastro- oder Gesundheitsbranche. Deutsch ist Ihre Muttersprache. Vorzugsweise können Sie sich zusätzlich in einer zweiten Landessprache fri verständigen. Konsequente Kundenorientierung, resultatorientiertes Arbeiten, hohe Eigenmotivation, Einsatzfreude und Engagement sowie gute PC-Kenntnisse in MS-Office und CRM runden Ihr persönliches Profil ab.

Wir bieten: Ein vielseitiges Umfeld, grossen Handlungs- und Entscheidungsspielraum, gut gepflegte Kundenbeziehungen und ein hoch motiviertes Team. Ihr Erfolg wird mit ausserordentlichen Verdienstmöglichkeiten und mit exzellenten Sozialleistungen

Freuen Sie sich auf eine interessante, spannende und fordernde Aufgabe in einem dyna

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Leinenweberei Bern AG Wylerringstrasse 46 Postfach 401 3000 Bern 22

Kontaktperson Félix Grieder Verkaufsleiter E-Mail: felix.grieder@lwbern.ch Website: www.lwbern.ch



#### Auf zwischenmenschliche Beziehungen und Lebensgestaltung legen wir besonders Wert

Das Betagtenheim Zollikofen leistet für die Das Betagtenheim Zollikofen leistet für die Bevölkerung von Zollikofen und Umgebung einen wichtigen Beitrag zu einer altersgerechten Betreuung von betagten Menschen. Es verfügt über 106 Betten und 10 betreute Wohnungen. Der Bezug des neuen, nach den modernsten Erkenntnissen konzipierten Alterszentrums «Bernerrose» mit 169 Betten und 56 betreuten Wohnungen ist auf Ende 2017 geplant.

Per 1. Februar 2017 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/einen

#### Leiterin/Leiter Hotellerie, 100% Mitglied der Geschäftsleitung

Ihre Aufgaben:

Inre Aurgaben:
Als Leiterin/Leiter Hotellerie sind Sie verantwortlich für die Abteilungen Küche, Hauswirtschaft und Technischer Dienst und vertreten diese in der Geschäftsleitung. Dabei hat die interdisziplinäre Zusammenarbeit mit den anderen Bereichen unserer Institution einen grossen Stellenwert. Das Initieren von Verbesserungen und die Leitung von Projektteams bereichern Ihre prografixie Tätisfeelt. chern Ihre operative Tätigkeit.

- Wir bieten Thnen:

  ✓ Ein familiäres Umfeld, in dem Sie als Mensch wichtig sind

  ✓ Mitarbeit in Projekten, Weiterbildungsangebote

  ✓ Vielfältiges Angebot an Mitarbeiteranlässen

  Ժ Breites Angebot im Bereich Gesundheitsmanagement

  (z. B. Massagensesse), PowerPlate®, Schulungen, Kurse, Referate u.a.)

  ✓ Kostenfreie Parkplätze, gute ÖV-Anbindung

#### Sie bringen mit:

- Sie bringen mit:

  / Höhere Ausbildung in Facility Management oder in der Gastronomie

  / Freude im Umgang mit unseren Bewohnenden, eine hohe Sozialund Fachkompetenz sowie eine Prise Humor

  / Lösungsorientierte, engagierte Persönlichkeit mit Vorbildcharakter
  und Interesse an der neuen Entwicklung von Prozessen und Abläufen

  / Freude an der Führung und mehrjährige Führungserfahrung

  / Engagement in der Begleitung von Lernenden

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sollten wir uns kennen-lernen. Herr Jürg Schüpbach, Geschäftsführer erteilt Ihnen unter der Telefonnummer 031 910 26 21 gerne weitere Auskünfte.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Betagtenheim Zollikofen Angela Zeindler, Leiterin Administration Wahlackerstrasse 5 3052 Zollikofen angela.zeindler@bhz-zollikofen.ch



Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch und einen Schnuppertag mit Ihnen.

Betagtenheim Zollikofen, Wahlackerstrasse 5, 3052 Zollikofen – 031 910 26 23 – www.bhz-zollikofen.ch

Wir bewerben uns um Sie!

Gastronomie & Hotellerie vom Feinsten. Der jugendlich-frische Auftritt und der scheinbare Ge-

Gastronomie & Hotellerie vom Feinsten. Der jugendlich-Insche Aufurtt und der scheinbare Ge-gensatz aus diskret luxuriös und smart casual verschmelzen zu einem einzigartigen Ambiente: Eines der besten First Class-Superior-CH-Hotels in seinem Segment. An attraktiver Lage in einer beliebten mittelgrossen Stadt unweit einer der Schweizer Metropolen. Ziel der Stelle: Sicherstellung einer erstklassigen Patisserie-Produktion im Sinne von verführerischen Kreationen, Mitverantwortung für optimale Arbeitsabläufe und Menüplanung, Leitung Ihres kleinen Teams, selbst mit Hand anlegen im Tagesgeschäft, enge Zusammenarbeit mit dem Service, F&B und Küchenkader sowie Direktrapport an die Küchenleitung.

Chef Patissier w/m

eines der besten First Class Superior Hotels der Schweiz

Was können dynamische hands- on Patisserie-Profis erwarten? Die seltene Chance ein einma-liges Produkt der Spitzenhotellerie aktiv mitzugestalten und weiterzuentwickeln! Von Gault Millau ausgezeichnete Restaurants und weitere F&B Outlets, grosszügige Bankett- & Event-Infrastruktur, top eingerichtete Patisserie/Küche, und ein spürbar partnerschaftlicher Ansatz im Unternehmen.

im Unternehmen.

Ob Gala-Diner, klassische Buffets, Hochzeitstorten oder Desserts in den Restaurants, Ihre süssen Versuchungen sind ein Gesamtkunstwerk! Der Eintritt wird flexibel gehandhabt; z.B. im Verlauf der erstem Monate des neuen Jahres. Interessiert an Details? CV/Foto via E-Mail senden oder annufen. Infoline: 441 44 802 12 0.0 Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten erreichbar! Abends inkl. Wochenende auf +41 79 402 53 00. Wir bewerben uns um Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00 www.schaeferpartner.ch · ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch





Wir suchen für die Wintersalson 2016/17

Küchenchef 100% (m/w) Koch/Köchin 100% (m/w) Servicefachangestellte 100% (w)

Barmaid für unsere Iglu Grizzly Eisbar

sehr aute 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

#### Erfolg braucht Inspiration und Innovation!

Als etablierte Bäckerei-Konditorei-Café im Kanton Bern legen wir einerseits Wert darauf, die Kunden mit unseren traditionellen und regionalen Produkten zu verwöhnen, andererseits sie aber auch immer wieder mit neuen Standorten und innovativen Konzepten zu überraschen.

Für eine bevorstehende Neuausrichtung suchen wir deshalb nach Vereinbarung eine/n

#### Betriebsleiter/in Gastronomie

Als gewinnende und unternehmerisch denkende Persönlichkeit sind Sie für die Führung und Organisation der neuen Einheit zuständig und entwickeln das bestehende Angebot innovativ und stetig weiter. Sie sind Gastgeberin aus Leidenschaft; die passende Dekoration und der Wohlfühlfaktor unserer Gäste liegen Ihnen am Herzen. Ebenso wichtig sind Ihnen aber auch die Qualität der Produkte und die anhaltende Verbesserung der Leistungen Zudem die anhaltende Verbesserung der Leistungen. Zudem haben Sie Freude an der Ausarbeitung und Entwicklung von Konzepten und an der Überwachung der operativen Ergebnisse.

Wir bieten Ihnen den nötigen Freiraum, um Ihre Ideen ein-zubringen und sie umzusetzen. Im Gegenzug erwarten wir von Ihnen folgendes:

- Abschluss Hotelfachschule oder ähnliche Weiterbildung
   deutsche Muttersprache
   erste Führungserfahrungen
   gute IT-Kenntnisse

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Unterlagen inkl. Foto unter Chiffre 40637-12961 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern



Das Bergrestaurant Winteregg–Top of Family (1578 m ü. M.) liegt unmittelbar an der Bahnstrecke zwischen Lauterbrunnen und Mürren mitten im Wandergebiet hoch über dem «Tal der Wasserfälle»

Für diesen Betrieb an bester Lage suchen wir per 1. Mai 2017 (Betriebszeit Mitte Mai bis Mitte Oktober sowie Mitte Dezember bis Mitte April) einen/ein

#### Pächter (w/m) oder Pächterpaar

Der Restaurationsbetrieb umfasst ein Restaurant (150 Plätze, können teilweise als Selbstbedienungsrestaurant genutzt werden), einen Saal (80 Plätze) sowie eine grosse Sonnenterasse (210 Plätze). Zum Betrieb gehören weiter ein grosser Kinderspielplatz, ein Kinderkarussell und eine Pit-Pat Anlage

Sie bringen ausgewiesene unternehmerische und gastronomische Fähigkeiten sowie Führungs-erfahrung in ähnlicher Stellung mit. Gute Sprachkenntnisse (D/E/F) sind für die Gastgeberrolle und Repräsentationsaufgaben eine wichtige Voraussetzung.

Suchen Sie die Herausforderung unseren internationalen Gästen eine qualitativ hochstehende Gastro-nomie zu bieten? Zeichnen Sie sich durch Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen und Ausdauer aus und sind an einem langfristigen Mietverhältnis interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Stefan Wittwer, Leiter Bergbahn Lauterbrunnen- Mürren AG, Telefon 033 828 70 33

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen bis 21. Oktober 2016 an: Jungfraubahnen, Therese Jaun Schmid, Leiterin Human Resources, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken



Weitere Stellenanzeigen unter jungfrau.ch



Kloster & Kappe

#### Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evang-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug finden inmitten von Natur und Ruhe, Firmenseminare und

Wir suchen per 1. Dezember 2016 oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich fundierte(n), kommunikative(n) und verkaufsorientierte(n)

#### Réceptionist/-in 80 - 100%

Ihr Aufgabengebiet: Sie unterstützen das Team tatkräftig und sind auch mitverantwortlich für den Verkauf und die Administration.

Ihr Profil: Sie sind ausgebildete Réceptionist/-in oder

Hotelfachfrau/-mann. Sie sind dienstleistungsorientiert und sprachgewandt (Deutsch, Englisch und Französisch), überzeugen durch ein sicheres und zuvorkommendes Auftreten, verfügen über fundierte EDV-Kenntnisse (Fidelio V8 von Vorteil). Gleichzeitig habe Sie ein Flair für Zahlen und sind bereit, auch abends und am Wochenende zu arbeiten. Es erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet in einem spannenden und dynamischen Umfeld. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlage mit Foto bis spätestens 31. Oktober 2016 an folgende Adresse: Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

#### CHEF DE CUISINE

Jobcode hoteljob.ch: J116882

Bistro du golf Rte de Vissigen 150, 1950 Sion +4127 203 79 03, bistrogolf@netplus.ch

Erfahrener Hotelier sucht

#### Hoteldirektion oder Pacht

Tel. 079 446 71 28

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe www.gastro-express.ch

Gastro = Express

Wir suchen per Ende 2016 oder anfangs 2017

#### CO-GESCHÄFTSFÜHRER/IN ODER/UND KÜCHENCHEF

Von der Konzeption bis zur operativen Führung wird alles in Ihren Händen liegen.

- Sie führen ein Team von zehn bis zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.
- Sie sind verantwortlich für die Einhaltung des Umsatzes sowie des Aufwandbudgets.
- Sie haben neben einer Ausbildung zum Koch eine Hotelfachschule absolviert und haben bereits selbstständig einen Betrieb geführt oder assistierten darin mehrere Jahre.
- Sie sind zwischen 28 und 35 Jahre alt, weltoffen begeisterungsfähig, führungsstark und bereit, sich an einen Ort zu binden – mit Herzblut und Leidenschaft.
- Nach einer Einarbeitungszeit werden Sie den Betrieb selbstständig führen.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung und grüssen Sie freundlich vom Aareufer

Stefan Ruprecht / Mike Hersberger



Restaurant Marzilibrücke Gasstrasse 8, 3005 Bern Telefon 031 311 27 80, marzilibruecke@taberna.ch, www.taberna.ch

#### **HTW** Chur

Hochschule für Technik und Wirtschaft University of Applied Sciences

www.htwchur.ch/stellen

Die Hochschule für Technik und Wirtschaft HTW Chur ist eine interdisziplinäre und unternehmerische Hochschule mit persönlicher Atmosphäre. Wir bilden verantwortungsvolle Fach- und Führungskräfte aus. Mit unserer angewandten Forschung generieren wir Wissen und Lösungen für die Gesellschaft. Das Insti-tut für Tourismus und Freizeit ITF mit seinen 25 Mitarbeitenden gehört zu den führenden Lehr- und Forschungsstätten im Tourismus im Alpenraum. Für das Forschungs- und Entwicklungsteam suchen wir per sofort oder nach Vereinharung eine/n

#### Wissenschaftliche/n Mitarbeiter/in

Fachgebiet Hotel- und Immobilienfinanzierung und -entwicklung

Ihre Hauptaufgabe besteht in der selbständigen oder unterstützenden Bearbeitung von Forschungs- und Dienstleistungsprojekten mit Schwergewicht in den Bereichen Hotellerie und Tourismusinfrastrukturen, wie zum Beispiel Standort-, Wettbewerbs- und Finanzanalysen, Businessplanung und Machbarkeitsstudien. Der Einsatz in der Lehre ist ebenfalls vorgesehen.

Für diese anspruchsvollen Tätigkeiten erwarten wir einen Hochschulabschluss (Bachelor/Master) in Tou-Für diese ansprüchsvollen Tätigkeiten erwärten wir einen Hochschudasschlass (bachelon Master) im Vortriefung Finanzen/Immobilien oder in Finanz- und Rechnungswesen mit Hotelund Tourismuserfahrung. Der Kontakt mit Studierenden, Dozierenden sowie Forschungspartnern bereitet
Ihnen Freude und Sie schätzen interdisziplinäre Fragestellungen. Sie sind dienstleistungorientiert, können
sowohl in Deutsch als auch in Englisch schriftlich und mündlich fliessend kommunizieren und zeichnen sich
durch Teamfähigkeit, Belastbarkeit sowie eine selbstständige und lösungsorientierte Arbeitsweise aus.

Es erwartet Sie eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen internationalen Hochschulumfeld. Wir bieten eine anforderungsgerechte Entlöhnung und gute Sozialleistungen sowie die Möglichkeit zur individuellen Weiterbildung.

Für Auskünfte stehen Ihnen Norbert Hörburger, Stv. Leiter Forschung & Dienstleistung ITF (Tel. +41 (0)81 286 37 48) und Prof. Dr. Andreas Deuber, Leiter Institut für Tourismus und Freizeit (Tel. +41 (0)81 286 39 60) gerne zur Verfügung.

Senden Sie Ihre vollständige Bewerbung bis 31. Oktober 2016 an: Hochschule für Technik und Wirtschaft HTW Chur, Abteilung Personal, Pulvermühlestrasse 57, CH-7004 Chur

... il piacere di mangiare italiano dal 1973



Für unser italienisches Restaurant im Zentrum von Interlaken suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte

### Chef de Service

Als Chef de Service sind Sie verantwortlich für den alltäglichen, reibungslosen Ablauf in unserem Restaurant und unterstützen unseren Geschäftsführer. Sie sind ein Gastgeber aus Leidenschaft der sein Team zu jederzeit motivieren kann und auf den Verkauf gezielt achtet. Sie haben Freude unsere internationalen Gäste zu verwöhnen und durch ihr freundliches und kommunikatives Wesen zu begeistern. Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch und Englisch runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle mit angemessener Bezahlung in einem motivierten Team.

Wir freuen uns auf ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto!

#### SUISSE ROMANDE

### **Responsable Catering Services**



Avec près de 2100 collaborateurs, Migros Valais est l'un des premiers employeurs privés du canton. Active depuis 1955 et leader dans le commerce de détail en Valais, elle compte au-jourd'hui 44 points de vente, 9 entités restaurants, 4 Ecoles-clubs et entretient des partenal ats avec 14 détaillants privés.

Nous recherchons pour notre Centrale Migros Valais de Martigny un-e

#### **Responsable Catering Services 100%**

Durant la première année et jusqu'au départ à la retraite du titulaire, votre rôle consistera à : — Soutenir le responsable Catering Services

- Composer les menus
- Planifier et organiser les manifestations Gérer les commandes
- Coordonner les événements
- Etre responsable de la logistique pour les manifestations Dès la deuxième année, en qualité de responsable Catering Services, vous serez amené-e à
- Prospecter, établir des offres et suivi des clients Gérer le budget et les calculs y relatifs
- Composer les menus

- Planifier les grandes manifestations de A à Z
   Adapter en permanence le catalogue d'offres
   Participer activement à certaines manifestations

#### Votre profil:

- Formation supérieure dans la gastronomie (brevet Chef-fe de la restauration avec diplôme
- fédérale ou équivalent)
  CFC cuisinier-ière et/ou quelques années d'expérience
  Expérience de min. 3-5 années dans la conduite d'un service Catering
- Langue maternelle françaises avec de bonnes connaissances de l'allemand (niveau B2)
   Maîtrise des outils informatiques usuels et du système SAP un atout
   Personne organisée, rigoureuse et autonome dans son travail
- Travail les weekends (plus de 20 par année) et flexibilité obligatoire (gestion du calendrier
- Doté-e d'un bon sens de la communication et des responsabilités

Nous vous offrons un poste stable dans une entreprise dynamique, avec des possibilités d'évolution, formation continue et des outils modernes de travail.

Avons-nous éveillé votre intérêt ?

Alors, nous attendons volontiers votre dossier complet (lettre de motivation, curriculum vitae, certificats de travail et diplômes) à: Migros Valais

Ressources humaines
Recrutement «Responsable Catering Services» Rue des Finettes 45

1920 Martigny E-mail: jobs@migrosvs.ch



Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

#### für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter: www.htr.ch/jobdispo htr hotel revue - Telefon 031 370 42 42

#### **ANZEIGEN**

#### KAUFE: ZINN, HOTELSILBER, VERSILBERTES, BESTECK

Wird abgeholt und bar bezahlt. F. De Lorenzo, 079 341 25 86

2010

TOTAL LIQUIDATION

HOTEL & SPEISERESTAURANT PRATIGIANA

Verkanfadaten
15./16./17. Oktober 2016
10 bis 17 Uhr
Restaurant- und Speisesaal Möbel
Textillien
Gesamte Zimmerausstattungen
(Massivhols & Arve)
Küchenausstattung
Weitere Inforwyniacebook.com/
Total-laquidation-Hotel-Pratigiana



# **DENK AN MICH**

Ferien und Freizeit für Behinderte



## Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit einer Behinderung.

Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.

PC 40-1855-4 www.denkanmich.ch





Eine Solidaritätsstiftung von Schweizer Radio und Fernsehen

#### IMMOBILIEN



Kanton Zürich Baudirektion Immobilienamt

#### Ausschreibung / Betreibersuche Gastronomie auf der Klosterinsel Rheinau

Mit der Einweihung des Musikzentrums im Mai 2014 konnte die erste Etappe zur Neunutzung der Klosterinsel Rheinau abgeschlossen werden. Ende Februar 2016 haben nun die Bauarbeiten für die zweite Etappe begonnen, welche die Umnutzung von Räumlichkeiten für Hauswirtschaftskurse und eine Gastronomie vorsieht. Für den Betrieb der Gastronomie suchen wir voraussichtlich per 1. April 2018 einen

## innovativen Betreiber für Gastronomie und Catering

An attraktiver Lage direkt am Rhein soll eine einfache, lebendige Gastronomie mit rund 80 Innen- und 150 Aussenplätzen entstehen, die das mit der Entwicklung der Klosterinsel Rheinau entstehende Bedürfnis befriedigt. Dem Lokal soll künftig eine Ausstrahlung als Ausflugsort und Treffpunkt sowie als Ort für ungezwungene Anlässe und Events zukommen. Für eher feierliche Anlässe wie Hochzeiten, Familienfeste, Bankette und andere Veranstaltungen wird im Obergeschoss der Mühlesaal (rund 250 m²) wieder hergestellt und eine separate Cateringküche angegliedert.

Der künftige Mieter bringt seine Konzeptidee für die Gastronomie und die Nutzung des Mühlesaals ein, betreibt den Mühlesaal und investiert ins Klein- und Catering-inventar.

Die Ausschreibungsunterlagen können ab dem 20. Oktober bis zum 8. November 2016 beim Beauftragten für die Selektion unter folgender Adresse angefordert werden:

volkartundrichard ag, Andreas Richard, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn, richard@volkartundrichard.ch

Der Langasthof Sternen Trub sucht per Oktober / November 2016:

#### Geschäftsleitung oder Pächter/in

Modern renovierter, bestausgewiesener & historischer Landgasthof, an hervorragender Ausflugslage im Emmental. Ihre Chance für den Einstieg in die Selbständigkeit.

Erfolgreich aufgebaute Kundschaft während den letzten sieben Jahren durch die Familie Brigitte & Patrick Rettenmund (www.sternentrub.ch)
Übergabe an «Hands-on»-Jungunternehmer mit operativer Erfahrung in der Gastronomie oder Hotellerie.

#### Eckdater

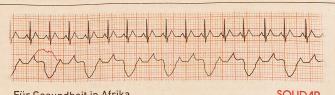
- Restaurationsbetrieb im EG Rollstuhlgängig, Gaststube 30 Personen,
   Forellenstube 30 Personen, eigener Hausbrunnen mit frischen
   Regenbogenforellen, Banketträume bis 50 Personen, Seminarräume 10 40
   Personen, eigenes Fumoir 15 Personen, Gartenterrasse 50 Personen
- •grosser Kinderspielplatz mit eigenem Emmentaler Spycher und Spielzimmer •grosser Parkplatz für 50 Autos, Reisecars
- •Moderne 4.5 Zimmer Wohnung im 1 OG mit eigenem Eingang (120 m²)

Sie haben bereits einen vergleichbaren Betrieb geführt oder als Stellvertretung mitgearbeitet? Sie sind geprägt von positiver Ausstrahlung und Engagement?

Wir freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen. Anfragen unter:

Business Solution Itd., Herr S. Hunziker, Romontweg 15b, 2542 Pieterlen 058 680 34 00, info@busos.ch

40000



Für Gesundheit in Afrika.

SolidarHed ist die Schweizer Organisation für Gesundheit in Afrika und verbessert die Gesundheitsversorgung von 1,5 Millionen Menschen, SolidarHed stärkt das vorhandene meditinische Angebet nachhaltig und baut es sinnvoll aus. Die Gesundheit von Müttern,

www.solidarmed.ch

# Liegenschaften finden – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

### DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

# PERLEN DES **ALPENRAUMS**

Rückläufige Gästezahlen im Wintergeschäft, sich verändernde Kundenbedürfnisse und erschwerte politische und wirtschaftliche Rahmenbedingungen stellen die Akteure in den alpinen Destinationen vor gewaltige Heraus-forderungen. Alpinen Tourismus zu betreiben, war auch schon leichter. In Zeiten des Wandels mag guter Rat teuer sein – bei der Suche nach neuen Strategien und einer zielführenden Angebotsentwicklung hilft oftmals schon die Besinnung auf die eigentlichen Stärken des Tourismus im Alpenraum.

Die Erfolgsgeschichte des alpinen Tourismus von seiner Entstehung bis heute war alles andere als Zufall. Es gab immer Men-schen, Pioniere, die ihrer Zeit voraus waren, die Antworten auf die Erwartungshaltungen der Gäste gefunden und dann die ge-samte Servicekette danach ausgerichtet haben. Dies in Verbindung mit den natürlichen Werten der Alpen, wie reine Luft, sauberes Wasser, intakte Natur und Ursprünglichkeit.

Aktuell, wo die Welt zuweilen kopfzustehen scheint, wächst bei vielen Menschen das Bedürfnis, irgendwo zu sein und anzukommen, wo die Welt noch nicht aus den Fugen ist. Es entstehen neue Erwartungshaltungen – veritable Chancen aus Sicht der touris-tischen Akteure im Alpenraum. Sehnsüchte nach Sicherheit, in-takter Natur, Geborgenheit, einer heilen Welt und weitere formen starke Urlaubsmotive, bei denen die Gastgeber in alpinen



Destinationen gerade in der heutigen Zeit gut punkten können. In Bezug auf das oft (noch) zweitrangige Sommergeschäft be-steht hier viel Potenzial – die «Renaissance des Bergsommers» als wegweisende Entwicklung? Bergsommer bedeutet für viele Menschen Sicherheit, unberührte Natur und Sommerfrische. Das ist auch ein willkommener Ausgleich zu immer höheren Temperaturen in den urbanen Lebensräumen und dem Stress des dort hektischen Alltagslebens. Die ursprüngliche Authenti-zität und Natürlichkeit des Alpenraums, gepaart mit einem gewissen Abenteuerfaktor und hohem Komfort, bietet dem Gast ein unvergessliches Erlebnis entsprechend seinen Bedürfnissen.

Auf dieser Grundlage gilt es, hochwertige Angebote zu kreie ren und diese zum entsprechenden Preis zu vermarkten. Es darf nicht das Ziel sein, den Markt mit billigen Pauschalangeboten zu überschwemmen – die «Perlen des Alpenraums» müssen weiter-hin als exklusive Angebote auf dem Markt positioniert werden. Dies bedingt aber nebst natürlichen Faktoren auch ein gewisses

Qualitätsniveau innerhalb der Destinationen mit entsprechen-

Und die Schweiz? Trotz den schwierigen Zeiten des schwachen Euros und des starken Schweizer Frankens punkten einzigartige Schweizer Ausflugsziele bei den Gästen und erzielen weiterhin stabile Erträge. Es sind Ausflugsdestinationen, die im Alpen-raum klar positioniert sind und bis anhin hohe Preise durchgesetzt haben. Der Erfolg gibt ihnen Recht.



Roland Zegg Diplomingenieur ETH/BWI www.grischconsulta.ch

#### Einmalige Chance für einen kreativen Unternehmer

Für unseren Landgasthof Sternen in Matzendorf SO mit drei Gästezimmern und drei Wohnungen suchen wir nach Vereinbarung eine/n Mieter/in.

Wir hieten folgende attraktive Konditionen: Mietpreis als Starthilfe zu Beginn: Fr. 1500.– pro Monat (inkl. Kleininventar und Maschinen, daher ist kein Investitionskapital nötig).

Bei Interesse senden Sie bitte Ihre kompletten Unterlagen an:

Fluri Real Estate AG, Frau Verena Fuchs Schulhausstrasse 10, 6330 Cham

Zu kaufen gesucht

Hotel - Immobilien Diskrete Abwicklung. Abraxon AG, PF 388, 7002 Chur Tel. 079 320 32 23 E-Mail: info@abraxon.com

> 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
- Wir erarbeiten Konzepte für Um-und Neubauten, Finanzierungen, Neueröffnungen, Nachfolge, Sanierungen u.a.m.
- Wir beraten Sie bei wichtigen Entscheidungen mit eine

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

Für einen gediegenen Landgasthof mit rustikal gestalteten Räumlichkeiten zwischen Solothurn und Olten suchen wir dazu passende

#### Pächter/in / Pächterehepaar

- Das erwartet Sie:

   Restaurant mit 180 Sitzplätzen (inkl. Gartenterrasse)

   moderne, neu umgebaute Küche

   rustikal gestaltete Infrastruktur

   genügend Aussenparkplätze

unternehmerischen Freiraum.

Das erwarten wir: Das erwärten wir. Sie sind innovativ, begeistern mit einer speziellen Küche und Ihnen liegt das Gastgebersein im Blut. Restaurationsbetrieb mit Potenzial und den nötigen

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Schriftliche Bewerbung unter Chiffre 40657-12972 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir suchen für ein

grösseres Restaurant in Davos

einen Mieter. Der Betrieb befindet sich an sehr guter Geschäftslage. (Umsatz ca. Fr. 1.5 Mio.)

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ 055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch www.hesser-consulting.ch

# SCHNEEFALKE

#### Key Facts zum Objekt

- Norzept Café / Bar / Lounge

  Objekt: Apartmenthaus Schneefalke im neuen Resort

  Nutzfläche im EG: 110 m²

  Zusätzliche Lagerfläche im UG vorhanden

  ca. 40 Innensitzplätze

  Ausbaustandard: Edelrohbau

- Erstbezug per Frühling 2017
  Parkplätze in unmittelbarer Nähe
- CHF 205.-/ m² pro Jahr (exkl. Nebenkosten)

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an: Andermatt Swiss Alps AG | Gottlhardstrasse 2 | CH-6490 Andermat Thomas Küng | +41 41 874 88 88 | info@andermatt-swissalps.ch www.andermatt-swissalps.ch



Zu vermieten per Spätherbst 2017

### Gasthof zur Mühle

im Ortszentrum von Aesch BL

Aesch ist eine Gemeinde mit gut 10 000 Einwohnern und liegt 14 km von Basel. Der Gasthof zur Mühle wird im Sommer 2017 umgebaut und erweitert. Er umfasst 24 moderne, sehr gut ausgelastete Gästezimmer und einen grossen Gastronomieteil. Im Parterre befindet sich ein Bistro mit 26 Sitzplätzen, Theke und Boulevardcafé. Im unterfeilbaren «Chesselissaal», der auch als Sitzungszimmer dient, können Bankette bis 120 Personen durchgeführt werden. Im ersten Stock uitt es ein Restaurant. geführt werden. Im erstenstiet bis 120 Personen ducht geführt werden. Im erstenstiet ducht ist 52 Sitzplätzen und Terrasse, die Bürgerstube mit 50 und die Aescherstube mit 14 Plätzen. Die Infrastruktur ist grosszügig, in einem guten Zustand und ermöglicht professionelles Arbeiten. Das Gasthaus verfügt über 14 Gästeparkplätze in einer Einstellhalle.

Das Haus gehört der Bürgergemeinde Aesch. Die Miete ist fair und dem Umsatzpotenzial angemessen. Interessiert? Dann melden Sie sich, um weitere Unterlagen zu erhalten. Es werden nur Anfragen von fachlich qualifizier ten, seriösen und solventen Interessenten bearbeitet.

Bewerbungsunterlagen anfordern bei: Avantgastro GmbH Maurus Ebneter Hasenrain 96, 4102 Binningen Telefon 061 421 34 93 contact@avantgastro.ch