

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: 06.02.2026

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

PROFIL

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

Nr. 21 · 13. Oktober 2016

EINE BEILAGE DER
ht hotel revue

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



PIXABAY/RONPORTER

ZITAT
DER WOCHE

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

Berthold Auerbach

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 Publikum? 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 gewissen 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 geht?

Eine wissenschaftliche Studie von Amy Cuddy, Professorin Harvard Business School, zeigt, dass die Hormone Testosteron – unter anderem 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 feststellen:

Erfolgreiche Menschen verfügen im Durchschnitt über mehr Testosteron und weniger Cortisol.

Also nehmen Sie sich zwei Minuten Zeit, um Ihr Testosteron durch Power Posing aufzubauen. Ziehen Sie sich – je nach Pose – zurück und machen Sie 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. Wählen Sie die 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 Reklamation oder möchten Sie, dass Ihr Anliegen «ohne Wenn und Aber» durchgewickelt wird, dann stehen Sie vor und auch während des Telefonats. Machen Sie sich gross wie ein Pfau oder ein Gorilla beim Brüllen.



Corinne Staub
Trainerin/Coach für Auftrittskompetenz & Kommunikation

AGENDA

17. OKTOBER

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

19. OKTOBER

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

26. OKTOBER

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

17. OKTOBER

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

21. OKTOBER

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

14. NOVEMBER

«Expertenforum Input 5/2016»,
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

VERBUND DER DIPLOMIERTEN
HOTELLERIE RESTAURANTUR UND
HOTELMANAGERS HDS HF

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

TREPPIEN

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 «nachgebenden» Teppiche
- Stufenkanten mit Gummiprofil oder Gleitschutzstreifen versehen
- Auf ergonomisches Stufenverhältnis achten
- Treppenhaus ist freizuhalten, nicht als Abstellfläche oder Lagerraum benutzen

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitätern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

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.

Das 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 offensiver kommuniziert und ziehen damit deutlich grössere Kreise als noch vor einigen Jahren. Frustrierte Kandidaten können der Arbeitgebermarkte also deutlich mehr schaden, und das kann sich angesichts rückläufiger Bewerberzahlen kein Unternehmen mehr leisten.»

Dabei sei es ganz einfach, Bewerbern ein gutes Gefühl zu geben, selbst wenn es nicht zur Einstellung 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 respektvolle 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 dürfen 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 JOBPORFIL

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 Stärken 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 basieren. 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

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.



Leinenweberei Bern AG®
Tissage de Toiles Berne SA
www.lwbern.ch

Die Leinenweberei Bern AG ist eine führende Anbieterin hochwertiger Textilien im In- und Ausland. Seit 1917 produzieren wir innovative und anspruchsvolle Textilien für die Hotellerie, die Gastronomie, das Gesundheitswesen und Vollzugsanstalten. Unser Name bürgt für Qualität, Langlebigkeit, Kundennähe, Innovation und kompetente Beratung.

Zur Verstärkung unseres Verkaufsteams suchen wir für die Region Ostschweiz eine kontaktfreudige, kompetente und zielstreibige 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 Vollzugsanstalten 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, abschlussstarke Persönlichkeit die in einem anspruchsvollen Markt tätig sein will. Sie haben idealerweise Erfahrungen im Verkauf von Artikeln der Gastro- oder Gesundheitsbranche. Deutsch ist Ihre Muttersprache. Vorzugsweise können Sie sich zusätzlich in einer zweiten Landessprache f/i verständigen. Konsequente Kundenerorientierung, 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 honoriert.

Freuen Sie sich auf eine interessante, spannende undfordernde Aufgabe in einem dynamischen Unternehmen.

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Adresse
Leinenweberei Bern AG
Wylerringstrasse 46
Postfach 401
3000 Bern 22

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

40649-12961



Auf zwischenmenschliche Beziehungen und Lebensgestaltung legen wir besonders Wert

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:

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 Initiiieren von Verbesserungen und die Leitung von Projektteams bereichern Ihre operative Tätigkeit.

Wir bieten Ihnen:

- ✓ Ein familiäres Umfeld, in dem Sie als Mensch wichtig sind
- ✓ Mitarbeiter in Projekten, Weiterbildungsangebote
- ✓ Vielfältiges Angebot an Mitarbeiteranlässen
- ✓ Breites Angebot im Bereich Gesundheitsmanagement (z.B. Massagensessel, PowerPlate® Schulungen, Kurse, Referate u.a.)
- ✓ Kostenfreie Parkplätze, gute ÖV-Anbindung

Sie bringen mit:

- ✓ Höhere Ausbildung in Facility Management oder in der Gastronomie
- ✓ Freude im Umgang mit unseren Bewohnenden, eine hohe sozial- und Fachkompetenz sowie eine Prise Humor
- ✓ Lösungsoorientierte, 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 kennenlernen. Herr Jürg Schüpbach, Geschäftsführer erläutert 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 Gegensatz 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 verführungsrischen Kreationen, Mitarbeiterverantwortung 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 einzigartiges 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.

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 ersten Monate des neuen Jahres. Interessiert an Details? CV/Foto via E-Mail senden oder anrufen. Infoline: +41 44 802 12 00. Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten erreichbar! Abends inkl. Wochenende an +41 79 402 53 00. Wir bewerben uns um Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER

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



40550-12931



Restaurant
WILDSTRUBEL
Boden – 3715 Adelboden

Wir suchen für die Wintersaison
2016/17

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

Barmaid für unsere Iglo 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

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 Wohlfühl-faktor unserer Gäste liegen Ihnen am Herzen. Ebenso wichtig sind Ihnen aber auch die Qualität der Produkte und 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 einzubringen 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 htl hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

40637-12961



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 Führungserfahrung 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 Gastronomie 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

40649-12973

40650-12146



Kategorie: Unikat
Kloster Kappel
Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserklöster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden imminente von Natur und Ruhe, Firmenseminare und Weiterbildungen statt.

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 Vortell). Gleichzeitig haben 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

40609-12962

Gastro Express



Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

39025-12487

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 Jahren 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

40622-12958

CHEF DE CUISINE

Jobcode hoteljob.ch: J116882

Bistro du golf

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

40623-12959

Erfahrener Hotelier sucht

Hoteldirektion oder Pacht

Tel. 079 446 71 28

40622-12958

www.htwchur.ch/stellen

HTW Chur

Hochschule für Technik und Wirtschaft
University of Applied Sciences

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 Institut 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 Vereinbarung 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 Schwerpunkt 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 Tourismus/Hotellerie mit Vertiefung Finanzen/Immobilien oder in Finanz- und Rechnungswesen mit Hotel- und Tourismusfahrung. Der Kontakt mit Studierenden, Dozierenden sowie Forschungspartnern bereitet Ihnen Freude und Sie schätzen interdisziplinäre Fragestellungen. Sie sind dienstleistungsoorientiert, können sowohl in Deutsch als auch in Englisch schriftlich und mündlich flüssig 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 Entlohnung 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
personal@htwchur.ch

FHO Fachhochschule Ostschweiz

40648-12963

KADER / DEUTSCHE SCHWEIZ / SUISSE ROMANDE

... if piacere di mangiare italiano dal 1973

piz paz

RESTAURANT PIZZERIA PIZ PAZ
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken
Tel. 033 822 25 33, E-Mail: pizpaz@tcnet.ch

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!

40640-12964

SUISSE ROMANDE

Responsable Catering Services



«Un emploi des perspectives d'évolution.»

D'autres annonces à l'adresse suivante www.migros.ch

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 aujourd'hui 44 points de vente, 9 entités restaurants, 4 Ecoles-clubs et entretient des partenariats avec 14 détaillants privés.

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

Responsable Catering Services 100%

Votre mission:

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 :

- Prospective, 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 fédéral ou équivalent)
- CFC cuisinier-ère et/ou quelques années d'expérience
- Expérience de min. 3-5 années dans la conduite d'un service Catering
- Langue maternelle française 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 annuel)
- Doté-e d'un bon sens de la communication et des responsabilités

Nous offrons:

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

MIGROS

40618-12954

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

40648-12965

ANZEIGEN

IMMOBILIEN

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



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

40620-12956

TOTAL LIQUIDATION

HOTEL & SPEISERESTAURANT PRATICIANA

Verkaufsdaten	
Antiquitäten	15. /16./17. Oktober 2016
Restaurant- und Speisesaal Möbel	10 bis 17 Uhr
Textilien	Ort
Gesamte Zimmerausstattungen (Massivholz & Irre)	Italienische Strasse 11 7435 Spiez/GR
Küchenausstattung	Weitere Infos
Geschirr	www.facebook.com/ Total-Liquidation-Hotel-Praticiana

40621-12957

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

SRF Schweizer Radio
und Fernsehen

Eine Solidaritätsstiftung von Schweizer Radio und Fernsehen.



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 aufgebaut 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.

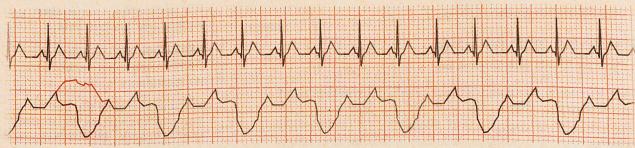
Eckdaten

- Restaurationsbetrieb im EG Rollstuhlgängig, Gaststube 30 Personen, Forellensuppe 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, Reisebussen
 - 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 ltd., Herr S. Hunziker, Romontweg 15b, 2542 Pieterlen
058 680 34 00, info@busos.ch

40652-12968



Für Gesundheit in Afrika.

SolidarMed ist die Schweizer Organisation für Gesundheit in Afrika und verbessert die Gesundheitsversorgung von 1,5 Millionen Menschen. SolidarMed stärkt das vorhandene medizinische Angebot nachhaltig und baut es sinnvoll aus. Die Gesundheit von Müttern, Kindern und Neugeborenen erhält in den Projekten besondere Aufmerksamkeit.

**SOLIDAR
MED**

www.solidarmed.ch

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

htr hotel revue

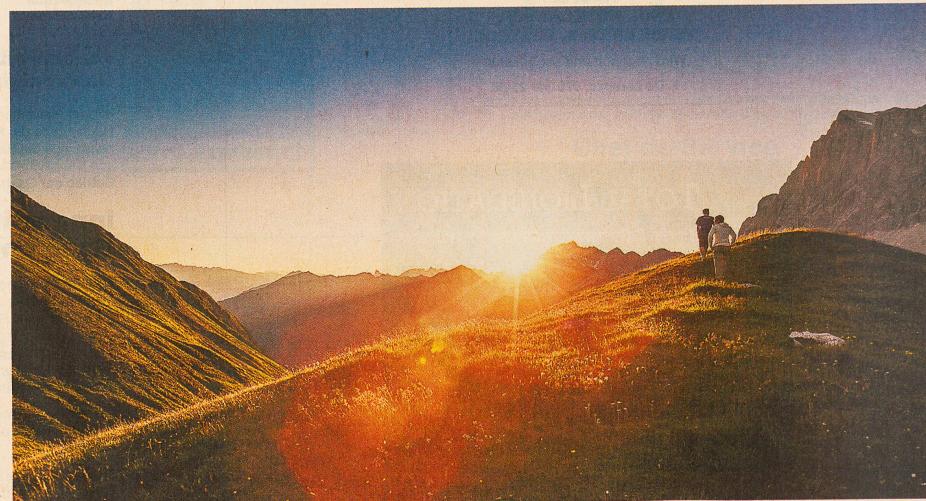
DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

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 Herausforderungen. 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 Menschen, Pioniere, die ihrer Zeit voraus waren, die Antworten auf die Erwartungshaltungen der Gäste gefunden und dann die gesamte 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 touristischen Akteure im Alpenraum. Sehnsüchte nach Sicherheit, intakter Natur, Geborgenheit, einer heilen Welt und weitere formen starke Urlaubsmove, bei denen die Gastgeber in alpinen



SWISS-IMAGE CH/ANDREA BAURUTI

Destinationen gerade in der heutigen Zeit gut punkten können. In Bezug auf das oft (noch) zweitrangige Sommergeschäft besteht 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 Authentizität 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 kreieren 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 weiterhin als exklusive Angebote auf dem Markt positioniert werden. Dies bedingt aber nebst natürlichen Faktoren auch ein gewisses

Qualitätsniveau innerhalb der Destinationen mit entsprechenden Serviceleistungen.

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 Alpenraum klar positioniert sind und bis anhin hohe Preise durchgesetzt haben. Der Erfolg gibt ihnen Recht.

Roland Zegg
 Diplomingenieur ETH/BWI
www.grischaconsult.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 bieten 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:

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

40635-12960

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

40635-12969

HESSE

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
hessen@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch
 055 410 15 57

38993-12464

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

Pächter/in / Pächterehepaar

Das erwarten Sie:
 – Restaurant mit 180 Sitzplätzen (inkl. Gartenterrasse)
 – moderne, neu umgebaute Küche
 – rustikal gestaltete Infrastruktur
 – genügend Außenparkplätze

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

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

40657-12972

HESSE

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

40619-12955

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 ausgestaltete Gästezimmer und einen grossen Gastronomieteil. Im Parterre befindet sich ein Bistro mit 26 Sitzplätzen, Theke und Boulevardcafé. Im unterteilbaren «Chesselsaal», der auch als Sitzungszimmer dient, können Bankette bis 120 Personen durchgeführt werden. Im ersten Stock gibt es ein Restaurant mit 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 qualifizierten, seriösen und solventen Interessenten bearbeitet.

Bewerbungsunterlagen anfordern bei:

Avantgastro GmbH
 Maurus Ebnet
 Hasenrain 96, 4102 Binningen
 Telefon 061 421 34 93
 contact@avantgastro.ch

40608-12967

SCHNEEFALKE

Mieter für neue Gastrofläche in Andermatt gesucht!

Key Facts zum Objekt

- Konzept 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 | Gotthardstrasse 2 | CH-6490 Andermatt
 Thomas Küng | +41 41 874 88 88 | info@andermatt-swissalps.ch
www.andermatt-swissalps.ch



40640-12963