

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2017)

**Heft:** 3

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

**Autor:** hotelleriesuisse

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 07.02.2026

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

# PROFIL

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

Nr. 3 · 9. Februar 2017

EINE BEILAGE DER  
**htr hotel revue**

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



ALAIN D. BOILLAT

## FÜR DEN NOTFALL GEWAPPNET

Notfälle treten unverhofft auf und stoßen in der Öffentlichkeit immer auf grosses Interesse. Heute führt kein Weg an den Medien vorbei, wenn es «brennt». Schlechte Kommunikation ist die Ursache mancher Krise oder verstärkt sie sogar. Gute Kommunikation kann Krisen verhindern und/oder beherrschbar machen. «You never get a second chance to make a first impression.» Das richtige Verhalten im Notfall ist entscheidend. Bei einem Brand oder Amoklauf müssen Mitarbeitende und Gäste rechtzeitig aus dem Gebäude evakuiert werden. Um persönliche Haftungsschäden zu vermeiden, ist das Hotelmanagement verpflichtet, ein praxisorientiertes Ereignis- und Notfallhandbuch zu erstellen. Mitarbeitende und Direktoren müssen regelmässig geschult und betiftet werden.

### «Sicherheit kostet nur und bringt nichts»

Nur zu oft vertrauen Hoteldirektoren ihren bestehenden und oftmals sehr rudimentären Notfallunterlagen und Alarmierungsmöglichkeiten. Der Brand im Posthotel Arosa zwischen Weihnachten und Neujahr, bei dem 150 Personen evakuiert wurden, zeigt auf, dass in puncto Sicherheit in vielen Häusern nachgebessert werden muss. Eine neutrale Überprüfung zeigt häufig, dass Handlungsbedarf besteht, will man Menschenleben, Infrastrukturen und die Reputation nicht opfern.

Dem Notfalldispositiv im Hotel kommt eine besondere Bedeutung zu. Neben passiven baulich-technischen Schutzberehrungen, beispielsweise Brandmeldeanlage und Alarmierungsprozedere, spielen pragmatische Prozesse innerhalb der Sicherheits- und Notfallorganisation eine entscheidende Rolle. Unabhängig von der Grösse des Hotelbetriebes müssen deshalb die entsprechenden Vorehrungen zur Notfallbewältigung getroffen werden. Die Sorgfaltspflichtverletzung durch Nichtbeachten von Gesetzen und Normen zum Schutz von Leib und Leben kann dazu führen, dass die Hotelbetreiber haftbar gemacht werden können. Mehr noch: Das Hotel kann einen nicht wieder gutzumachenden Reputationschaden erleiden, und fatale Schadensersatzklagen können die Folge sein.

### Übung macht den Meister

Wie Fälle in der Vergangenheit gezeigt haben, sind gerade in einem Brandfall die ersten Minuten bis zum Eintreffen der Blaulichtorganisationen entscheidend. Ohne die erwähnte Selbsthilfe durch instruierte Mitarbeitende, die in den ersten kritischen Minuten ihren erlernten Fähigkeiten entsprechend souverän handeln, ergeben sich oft chaotische Zustände. Das führt dazu, dass Menschen zu Schaden kommen, wichtige betriebliche Prozesse ausfallen und ein massiver Reputationsverlust zu beklagen ist.

Wer würde mit einem Piloten mitfliegen, der nur Bücher über das Fliegen einer Passagiermaschine gelesen hat? Der Mensch fühlt sich nur sicher, wenn er sich darauf verlassen kann, dass das Notfallteam regelmässig geschult wird und dass es weiß, was im Notfall zu tun ist. Werden realistische Notfallszenarien wie Amoklauf, Bombendrohung, Brand, Suizid, Chemieunfall in der Umgebung, Hochwasser oder Sturm nach einem Drehbuch beübt? Werden Massnahmen zur Optimierung des Notfalldispositivs aufgenommen und umgesetzt? Wird die Schulung so interessant gestaltet, dass Mitarbeitende der Notfallorganisation keine Reaktanz aufbauen? Hotelbetreiber sollte das bestehende Notfalldispositiv durch neutrale Experten überprüfen lassen. Das schafft Klarheit, ob das bestehende Dispositiv auch wirklich Leben rettet und seine Investition wert war. Existiert kein Notfalldispositiv, ist es jetzt höchste Zeit, dieses zu erstellen!



Dr. Richard Werner MBA  
General Manager Risk Control RCC GmbH  
[www.rcc24.com](http://www.rcc24.com)

### AGENDA

#### 15. FEBRUAR

«Schulführung Hotelfachschule Passugg»,  
[www.sssth.ch](http://www.sssth.ch)

#### 21. FEBRUAR

«Informationsveranstaltung EHL»,  
[www.ehl.edu](http://www.ehl.edu)

#### 1. MÄRZ

«Informationsanlass Hotel-Tourismus-Handelsschule St. Gallen»,  
Hotel Einstein, St. Gallen  
[www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch)

#### 8. MÄRZ

«hotelbildung.ch an der ITB Berlin 2017»,  
[www.itb-berlin.de](http://www.itb-berlin.de)

#### 16. MÄRZ

«Informationsveranstaltung HF Thun»,  
[www.hfthun.ch](http://www.hfthun.ch)

#### 19. MÄRZ

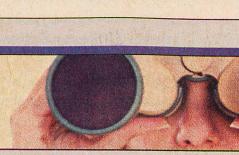
«Please Disturb»,  
[www.pleasediturb.ch](http://www.pleasediturb.ch)

#### 5. APRIL

«E-Hotelmarketing», Online Marketing  
Hotel Des Balances, Luzern  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

#### 11. APRIL

«Tourism Career Day 2017»,  
[www.traveljobmarket.ch](http://www.traveljobmarket.ch)



Schweizer Hotel-Datenbank [www.swissshoteldata.ch](http://www.swissshoteldata.ch)

Das umfassende Hotelverzeichnis  
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

# ZWEI TOP ABSCHLÜSSE IN HOTELMANAGEMENT

Die SSTM Hotelfachschule Passugg bietet mit ihrer Internationalität faszinierende Möglichkeiten für ein Hotelmanagement-Studium in Graubünden. Mit einer über 50-jährigen Geschichte als Hotelfachschule besitzt sie nicht nur grosse Erfahrung, sondern auch höchste Anerkennung in der Branche.

**D**ie duale Ausbildung in Theorie und Praxis bildet hierbei den Grundpfeiler. In vier In-house-Restaurants sowie dem Schulhotel setzen die Studierenden das Erlernte in einem realen Umfeld um. Studierende können von der Grundbildung über den Diplomstudiengang der Höheren Fachschule bis hin zum Bachelor-Studium von einem einzigartigen Ausbildungsprogramm profitieren, das ihnen national und international alle Türen öffnet.

Curriculum der renommierten Ecole hôtelière de Lausanne.

[www.ssth.ch/de/bachelor](http://www.ssth.ch/de/bachelor)

## PERSÖNLICHE EINLADUNG INS SCHULHOTEL NACH PASSUGG!

Die Begeisterung für die Hotellerie lässt sich am besten durch einen persönlichen Besuch im beeindruckenden Schulhotel in Passugg wecken. Gerne laden wir interessierte Personen zu einer persönlichen Studienberatung inkl. Schulführung ein. Nach einer kurzen Präsentation der Ausbildungs- und Karrieremöglichkeiten in der Hotellerie und einem Rundgang im Schulhotel, servieren wir ein feines Mittagessen oder einen Imbiss in unserem Speisesaal. Die Kosten für die Reise mit öffentlichen Verkehrsmitteln nach Passugg übernehmen wir gerne. Fordern Sie Ihren persönlichen Promo-Code an.



KADMY/FOTOLIA

## ZWEI TOPABSCHLÜSSE

### Dipl. Hôtelière-Restauratrice/Hôtelier-Restaurateur HF (deutsch oder englisch)

Das HF-Studium ist eine Hotelmanagement-Ausbildung, in der Sie Fähigkeiten in praxisorientierten Bereichen wie F&B, Housekeeping und Betriebsführung kombiniert mit betriebswirtschaftlichen Kompetenzen in Marketing, Kommunikation, Personalführung, Rechnungswesen und Recht erlangen. Während der dreijährigen Ausbildung durchlaufen Sie 4 Schulsemester an der SSTM und 2 Praktikumssemester in einem Hotelbetrieb.

[www.ssth.ch/de/hf](http://www.ssth.ch/de/hf)

### Bachelor of Science in International Hospitality Management HES-SO (englisch)

Das Bachelor-Diplom wird in 3 Vollzeit-Semestern erlangt und bereitet die Absolventinnen und Absolventen auf eine internationale Hotelmanagement-Karriere vor. Das Studienprogramm entspricht dem



SSTM Hotelfachschule Passugg  
Swiss School of Tourism and Hospitality  
Hauptstrasse 12, 7062 Passugg  
Tel. +41 81 255 11 11  
[info@ssth.ch](mailto:info@ssth.ch), [www.ssth.ch](http://www.ssth.ch)  
Hospitality Management Education at its finest

## AUS- UND WEITERBILDUNG



Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

[www.hotelbildung.ch/nds](http://www.hotelbildung.ch/nds)

Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, [unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch)

## Durchblick

### Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



## PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

**htr** hotel revue

HERAUSGEBER  
hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

VERLAG  
htr hotel revue  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

### LEITUNG

Bernt Maulaz

### REDAKTION

Bernt Maulaz

Tel. 031 370 42 39

### ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa  
Tel. 031 370 42 42  
[angela.direnzo@htr.ch](mailto: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](mailto: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](http://www.hoteljob.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden.

### Aus- und Weiterbildung

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

#### Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien) aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden.

### ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

Druck:  
NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE  
12.000 Exemplare

### ERSCHEINUNGSDATEN

Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-Rhythmus.

Erste Ausgabe: 12. Januar 2017

Letzte Ausgabe: 28. Dezember 2017

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.

**Hotel- und Restaurantbetrieb im Berner Oberland**

In einem bekannten Winter- und Sommerkurort in optimaler Lage suchen wir altershalber ein

**Direktionsehepaar**  
evtl. Mieterhepaar**Aufgaben**

- Führung des Hotels (40 Betten) und Restaurants mit Ergebnisverantwortung
- Personalmanagement inkl. Weiterentwicklung der Mitarbeiter
- Gastgeber/in sowie Repräsentant/in nach Aussen
- Sicherstellung der Qualitätsstandards
- Kostenmanagement, Reporting, enge Zusammenarbeit mit Besitzer

**Qualifikationen / Anforderungen**

- Hotelfachschule und Erfahrung in Führungsposition
- Gewandte/r Gastgeber/in mit Sprachkenntnissen (d, f, e)
- Sicherer Umgang mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen
- Allrounder/in
- Ausbildung als Koch

**Wir bieten**

- Gute Verdienstmöglichkeit (Grundlohn plus Gewinnbeteiligung)
- Übernahme eines bestehenden Teams
- Unterstützung / Einführung durch Besitzer

**Stellenbeginn**

- 1. Dezember 2017 oder nach Vereinbarung

**Haben wir Sie angesprochen?**

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung unter:  
Chiffre V 005-146009 an Publicitas S.A. Postfach 1280, 1701 Fribourg

41179-13086

Wir suchen den/die idealen

**RESTAURATIONSLEITER/IN**

für unseren lebhaften Dreiersternehotel – Restaurationsbetrieb in den Zentral-schweizer Bergen.

Sie sind ein Macher mit der «hands-on» Einstellung, aber gleichzeitig ein Gastgeber mit Herz. Sie respektieren und pflegen Bewährtes, sind aber bereit und fähig, Neues und Innovatives einzubringen. Sie sind ein Vorbild und führen Ihre Mitarbeiter mit klaren Vorgaben und Leidenschaft.

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für den gesamten Restaurationsbereich inkl. Angebotplanung, Verkauf, Einkauf, Abrechnungen, Personal-führung und Ambiente.

Sie sind Ansprechpartner für unsere Gäste, Veranstalter, Eventpartner und Lieferanten. Sie sind verantwortlich für den Service und den Keller sowie für eine gute Zusammenarbeit mit der Küche.

Wir erwarten einen Hotelfachschulabschluss und entsprechende berufliche Erfahrung, die Sie zur Erfüllung dieser Anforderungen befähigt. Deutsch als Muttersprache sowie gute Englischkenntnisse sind Voraussetzungen für diese Position.

Wir offerieren Ihnen in dieser Position eine berufliche Plattform mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten, unternehmerischer Freiheit und Zukunftsperspek-tiven.

Kontakt unter Chiffre 41246-13104, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

41246-13104

**SWISS SKYLINE  
EIGER, MÖNCH, JUNGFRAU****Schilthorn  
Piz Gloria****Suchen Sie eine neue Herausforderung?**

Für unser gemütliches Hotel mit 26 Zimmern und 54 Betten sowie einem rustikalen à-la-carte-Restaurant mit 40 Plätzen im auto-freien Mürren inmitten der faszinierenden Bergwelt des Berner Oberlandes suchen wir per 1. April 2017 oder nach Vereinbarung eine/n

**Geschäftsführer/in****Hotel Alpenruh\*\*\***

**Ihre Aufgaben:** Operative Führung des Hotel- und Restaurant-Betriebs mit 14 Mitarbeitenden. Herausforderung unserer internationalen Gästen eine qualitativ hochstehende Hotellerie und Gastronomie bieten zu können. Vielseitige Tätigkeit mit Einblick in eine Bergbahn-Unternehmung.

**Ihr Profil:** Abgeschlossene Ausbildung und mehrjährige Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie. Unternehmerische Fähigkeiten, Führungserfahrung sowie gute Sprachkenntnisse D/F/E. Flexibel, belastbar und bereit Verantwortung zu übernehmen.

**Ihre Chance:** Vielseitiges Aufgabengebiet in einem dynamischen Arbeitsumfeld. Engagierte und aufgeschlossenes Team.

Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

**SCHILTHORNBahn AG**

Sabine Lüthi, Höheweg 2, CH-3800 Interlaken  
sabineluethi@schilthorn.ch / www.schilthorn.ch

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Christoph Egger und Sabine Lüthi gerne zur Verfügung. (Tel. 033 826 00 07)

41226-13099

**Réceptionist/In mit Berufserfahrung**  
Zur Entlastung der GL**Réceptionspraktikant/In**

Für Empfang und Frühstücksservice  
Eintritt nach Übereinkunft

In unserem kleinen und feinen Hotel.  
Sprachen D und E.

Eine Stelle für Sie?

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen:  
Hotel Ambassador  
Niklaus Konrad-Str. 21  
4500 Solothurn  
direktion@ambassador-hotel.ch

41224-13097

**Einzigartiges Lifestyle Boutique Hotel der Extraklasse**

Trendy, crazy, unique, smart casual, Design-Zimmer & Suiten mit Cheminée oder Jacuzzi im Mountain Lodge Style, SPA/Wellness, verschiedene Restaurants, Pub, mehrere Bars und Clubs, Events und Spezialanlässe: Willkommen in einem der spannendsten von Lifestyle geprägten Boutique Hotels der Schweiz. An Spitzenlage in der wohl attraktivsten, weltweit bekannten CH-Premium Resort-Destination.

Ziel der Stelle: Sicherstellung des reibungslosen Ablaufs in allen F&B Outlets und Sicherstellung des wirtschaftlichen Waren- und Personaleinsatzes. Getränkekauf, Lagerverwaltung, Planung/Bearbeitung/Durchführung von Gruppen- und Bankettveranstaltungen, Durchführung von Team-Meetings, Verkaufaktionen & Promotions sowie Pflege der Kassensysteme sind einige Aspekte der Aufgabenstellung.

Als unternehmerisch denkende, kreative und engagierte Food & Beverage Persönlichkeit leiten Sie Ihre Abteilung mit bis zu 40 Mitarbeitenden kompetent und verantwortungsbewusst. Den Spagat zwischen effizienter Abwicklung der Administration und operativer Einsatzbereitschaft als Gastgeber/in beherrschen Sie mühelos!

**Head of Food & Beverage w/m****Mitglied der Geschäftsleitung**

Von Gastroführern und Presse mehrfach ausgezeichneter Betrieb. Ideale Ausgangslage für organisatorisch starke Gastro-Persönlichkeiten, die sich im Restaurant- & Bar-Business hervorragend auskennen und über mehrjährige Berufserfahrung verfügen.

Durchsetzungsvormögen ist Ihr Markenzeichen. Ihr Auftritt ist geprägt von Ausstrahlung, mentaler Präsenz und Energie. Rasche Umsetzung erforderlicher Massnahmen sind Ihnen als resultatorientierte Führungspersönlichkeit wichtig! Sie stehen für Service Excellence, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung.

Freundschaftlich (D/E/F) begabte, weltoffene F&B-Profis mit soliden Erfahrungen auf Kaderniveau in der CH-Resorthotellerie, Beherrschung MS-Office, Hotelfachschulabschluss und einer gehörigen Portion Swissness haben die besten Voraussetzungen. Eintritt nach Vereinbarung. Ideal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Infoline: 044 802 12 00. Abends und am Wochenende: 079 402 53 00.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

**SCHAEFER & PARTNER**

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



41179-13087

**Gastro Express**

Die führende  
Stellenbörse für  
das Schweizer  
Gastgewerbe

**www.gastro-express.ch**

41071-13088

**EPI**

Die Schweizerische Epilepsie-Stiftung ist ein Mehrparteienunternehmen. Sie führt das EPI WohnWerk, die EPI Spitalschule, die Oberstufenschule Lengg, die Schenkung Dapples und die EPI Services. Außerdem bildet die Schweizerische Epilepsie-Stiftung gemeinsam mit der Stiftung Zürcher RehaZentren die Trägerschaft der Klinik Lengg AG, einer Klinik für Epileptologie und Neurorehabilitation. Rund 750 Mitarbeitende setzen sich für diese sozialen Aufgaben ein. Das Areal liegt am Strand von Zürich, mit einer traumhaften Aussicht auf den Zürichsee und die naheliegenden Berge.

Für eine neu geschaffene Stelle in den EPI Services suchen wir nach Vereinbarung eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit als

**Leiter Facility Management und Landschaftspflege 100% m/w****Ihre Aufgaben**

In dieser vielseitigen Aufgabe übernehmen Sie die personelle und fachliche Führung unserer Werkstatt und der Hauswartung. Sie sind verantwortlich für den Betrieb und die Instandhaltung des technischen Gebäudemanagements, beraten unsere Kunden im Bereich der haustechnischen Anlagen und sind zuständig für die Überwachung und Ausführung von Instandhaltungsarbeiten. Die Mitarbeit und Teilverantwortung für die Bereiche Werkstatt, Hauswartung und Landschaftspflege in unserer Computer-Aided Facility Management (CAFM) Software (Planon) sowie die administrative Abwicklung des Tagesgeschäfts ergänzen Ihr abwechslungsreiches Aufgabengebiet. Zudem agieren Sie als erste Ansprechperson für unsere Kunden im Bereich Technik, Unterhalt und Landschaftspflege.

**Unsere Anforderungen**

Sie verfügen über eine abgeschlossene technische Berufsausbildung (HLKE) mit einer Weiterbildung im Bereich Facility Management (HFP, HF, FH) sowie mehrjährige vergleichbare Berufserfahrung in einem Dienstleistungsunternehmen. Sie zeichnen sich durch Ihre ausgeprägte Kundenorientierung sowie Ihr Organisations- und Kommunikationstalent aus und konnten diese Fähigkeiten bereits im technischen Gebäudemanagement unter Beweis stellen. Flexibilität, eine konstruktive Arbeitsweise sowie gute IT-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

**Wir bieten**

Es erwarten Sie attraktive Anstellungsbedingungen, die Möglichkeit zur Teilnahme an internen und externen Weiterbildungsangeboten sowie ein Arbeitsplatz an attraktiver Lage in Zürich. Wir bieten Ihnen eine offene Unternehmenskultur, verantwortungsvolle Aufgaben sowie ein beliebtes Mitarbeiterrestaurant.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Rudi Grasern, Leiter Hotellerie und Facility Management, Telefon +41 (0)44 387 66 70. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung inkl. Lebenslauf, Motivationsschreiben und Zeugnisse. Schriftliche Bewerbungen senden Sie bitte an: Schweizerische Epilepsie-Stiftung, Frau Natalie Schlossmacher, HR-Bereichsleiterin, Bleulerstrasse 60, 8008 Zürich. Bitte beachten Sie, dass Bewerbungen in Papierform nicht retourniert werden.

www.swissepi.ch

41261-13105

## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suche!

Die besten Jobs  
der Schweizer  
Hotellerie  
und Gastronomie

### Direktion / Geschäftsleitung

Position	Ort	Job-Code
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J121119
Geschäftsführer	Region Zürich	J121030
Head of Food & Beverage	ganze Schweiz	J120866
Director of Operations	Region Zentralschweiz	J120927
Eid. Dipl. Hotelier / Gastgeber	Region Basel	J121131
Revenue & Yield Manager	ganze Schweiz	J120988
Vizedirektor	Region Berner Oberland	J121173

### Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Zürich	J120971
Junior Controller	Region Bern	J120827
Sales Manager	Region Zentralschweiz	J120925
Sales Manager	Region Zürich	J120875
Sales Manager	Region Berner Oberland	J121043
Sales Account Manager	Region Zürich	J121064
RecruiterIn im Eventbereich	Region Basel	J120961
Verantwortlicher Lohnwesen HR	Region Zürich	J121063
Aussendienstmitarbeiter/in	Region Bern	J121190

### Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
KosmetikerIn	Region Graubünden	J121090
Masseurin 50%	ganze Schweiz	J121000
Spa Manager	Region Ostschweiz	J121020
Wellness Mitarbeiter/in	Region Oberwallis	J121185
Masseurin	Region Graubünden	J121089

### Reception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Allrounder/in Rezeption	Region Mittelland (SO,AG)	J121047
Réceptionist 40-60%	Region Zürich	J121048
Revenue & Yield Manager	ganze Schweiz	J120989
Mitarbeiter/in Rezeption	Region Zürich	J120838
RéceptionistIn / Réceptionist	Region Berner Oberland	J121120
PraktikantIn Réception	Region Graubünden	J121023
Réceptionsmitarbeiter	Region Schaffhausen	J121069
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J120860
Rezeptionist/in	Region Berner Oberland	J121051
Concierge	ganze Schweiz	J120977
Mitarbeiter/in Rezeption	Region Berner Oberland	J120935
Chef de Réception	Region Bern	J121124
Réceptionist	Region Schaffhausen	J121068
Reservationsmitarbeiter/-in 60%	Region Zentralschweiz	J121215
Stv. Abteilungsleiter/in Réception	Region Berner Oberland	J121052
Rezeption-Mitarbeitende/r	Region Zürich	J121009
Stv. Front Office Manager	Region Zürich	J121168
RéceptionistIn	Region Graubünden	J121022
Front Office & Reservation Manager	Region Zürich	J120975
Betriebsassistent/in 60-100%	Region Ostschweiz	J121141
Front Office Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J120930
Réceptionist	Region Berner Oberland	J121163
Front Office Supervisor	Region Zürich	J121230
Mitarbeiter Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J121040
Front Office Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J120923
Hotelfachkraft	Region Mittelland (SO,AG)	J120859

### F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Betriebsleitung	Region Zentralschweiz	J120879
Praktikant/in Event	Region Bern	J121027
Meeting & Events Sales Coordinator	Region Zürich	J121211
Head of Meeting & Event	Region Zentralschweiz	J120837
F&B Manager	Region Waadt/Unterwallis	J120910
Meeting & Event Coordinator	Region Zentralschweiz	J121005
Co-Betriebsleitung	Region Zentralschweiz	J120878
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J121145
Head of Food & Beverage	ganze Schweiz	J120867
Kaderpraktikant/in F&B und Events	Region Berner Oberland	J120936
Servicefachmitarbeiter	Region Ostschweiz	J120823
Teammitglied Service Seminare & Events	Region Mittelland (SO,AG)	J121135

### Küche

Position	Ort	Job-Code
Chef de Partie/ Commis	Region Berner Oberland	J121099
Commis Pâtissier	Region Bern	J121229
Küchenchef	Region Zürich	J121142
Pizzaiolo	Region Zentralschweiz	J121138
Koch	Region Bern	J120941

Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J120824
Chef de partie / Commis de cuisine	Region Bern	J121100
Sous Chef	Region Zürich	J121189
Küchenchef	Region Zürich	J121160
Chef de Partie	Region Oberwallis	J121182
Küchenmitarbeiter	Region Zürich	J121181
Chef de Partie Tournant Produktion	Region Zentralschweiz	J120984
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J121175
Chef de Partie Tournant	Region Graubünden	J120919
Koch	Region Zürich	J120814
Commis de cuisine	Region Graubünden	J121206
Chef de Partie	Region Waadt/Unterwallis	J120908
Chef de partie	Region Graubünden	J121209
Betriebsleiter	Region Graubünden	J121208
Chef de Partie	ganze Schweiz	J120978
Commis de Cuisine	Region Basel	J120895
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J121214
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J121044
Sous Chef	Region Bern	J121223
Sous-Chef	Region Zentralschweiz	J120881
Koch	Region Berner Oberland	J121034
Koch / Köchin	Region Zürich	J120877
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J121024
Tournant Pâtisserie	Region Zürich	J120512
Chef de Partie	Region Basel	J120826
Commis de Cuisine	Region Zürich	J121010
Commis de Cuisine Giardino	Region Bern	J121227
Koch oder Köchin	Region Graubünden	J121228
Koch	Region Bern	J120865
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J121122
Bäcker / Konditor	Region Graubünden	J121108

### Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Assistant Restaurant Manager	Region Zentralschweiz	J121232
Chef de Rang	Region Zürich	J120833
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J120822
Service	Region Zentralschweiz	J120880
Service-Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J120873
Head Barkeeper	Region Bern	J120868
Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J120938
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J120918
Hotelfachperson 90%	Region Zürich	J120914
Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J121008
Servicepraktikantin	ganze Schweiz	J120999
Servicemitarbeitende/r	Region Berner Oberland	J121053
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J121042
GastronomieleiterIn	Region Zürich	J121039
Servicemitarbeiter	Region Berner Oberland	J120906
Commis de Rang	Region Berner Oberland	J121016
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J121121
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J121112
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J121111
Servicemitarbeiter	Region Berner Oberland	J121104
Verkaufsmitarbeiter	Region Zürich	J121086
Chef de Rang	Region Zürich	J121152
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J121134
Chef de Rang	Region Oberwallis	J121184
Mitarbeiterin / Mitarbeiter Hotellerie	Region Zürich	J121162
Servicefachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J121216
Stv. Chef de Service	Region Ostschweiz	J121212
Barmaid	Region Graubünden	J121207

### Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Haushaltshilfe	Region Basel	J121153
Stv. Hauswirtschaftsleiterin	Region Zentralschweiz	J120921
Betriebsmitarbeiter/in Reinigung 30 %	Region Basel	J120976
Leitende Hausdame	Region Zürich	J120981
Portier	Region Zentralschweiz	J120920
Haustechniker	Region Zürich	J120982
Hotelfachfrau	Region Zentralschweiz	J121041
Executive Housekeeper	Region Zentralschweiz	J120933

### Diverses

Position	Ort	Job-Code
Saisonstellen Sommer 2017	Region Graubünden	J121050
Hauswirtschaftliche/n Mitarbeiter/in	Region Bern	J120817
HR-Assistant	Region Berner Oberland	J121092
Engineer	Region Zürich	J120966
Pflegefachfrau	Region Zentralschweiz	J121094
RecruiterIn Eventbereich	Region Basel	J120962
Management Trainee Operations	Region Zürich	J121077
Mitarbeiter/in Administration	Region Berner Oberland	J121137

*... il piacere di mangiare italiano dal 1973*

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

Für unser italienisches Restaurant im Zentrum von Interlaken suchen wir per 1. März 2017 oder nach Vereinbarung einen motivierten

**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!

41223-13096

Das **ERMITAGE Wellness- & Spa-Hotel** in Gstaad-Schönried, ist eines der besten Wellness-Hotels der Schweiz. Hier eröffnen wir **leistungsorientierten Führungspersönlichkeiten** einmalige Chancen: Das im Chalet-Stil erbaute Hotel bietet den Gästen kulinarische Vielfalt. Das im Dezember 2015 neu eröffnete à la Carte-Restaurant «Frügruebe-Fleischerei» oder im Winter das Fondue- und Käse-Lokal «Spycher». Die Restaurationen sind in 7 verschiedene, einzigartige Themen-Stuben unterteilt und bieten dem Guest die unvergleichliche ERMITAGE-Atmosphäre.

**CHEF DE RÉCEPTION (w/m)****Sie haben**

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Hotelkaufmann oder -kauffrau
- mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Hotellerie
- ein hohes Mass an Dienstleistungsbereitschaft und Gästeorientierung
- Führungserfahrung und Durchsetzungskraft
- Deutsch als Muttersprache
- Zusätzlich sehr gute Französisch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Gute MS-Office-Kenntnisse
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild

**CHEF DE SERVICE (w/m)****Sie haben**

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurationsfachmann oder -fachfrau
- mehrere Jahre Berufserfahrung in dieser oder ähnlicher Position
- fundierte Kenntnisse in den Bereichen Wein und Gourmetküche
- ein gepflegtes und freundliches Auftreten
- sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse
- Freude an der Betreuung und Dienstleistung am anspruchsvollen Individual-Gast

**Unsere Leistungen für Ihren Einsatz**

- Ganzjahresanstellung
- ein vielseitiges und interessantes Aufgabengebiet
- Förderung Ihrer fachlichen und persönlichen Qualifikationen durch interne und externe Weiterbildungen
- Sonderkonditionen im Schwesterhotel BEATUS in Merligen am Thunersee
- Nutzung der Hotelinfrastruktur zu speziellen Zeiten
- Massagen und Pflegeanwendungen für Ihre Gesundheit zu vergünstigten Konditionen
- Super-Spezialpreise bei allen Private Selection Hotels

Jetzt liegt es an Ihnen! Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto senden Sie in elektronischer Form an karin.ramseyer@ermitage.ch



CHALET-RESORT IN ALPINER GRANDEZZA.

41226-13111

**reception@hotelleriesuisse**

L'accès à votre activité future de réceptionniste d'hôtel

[www.hotelleriesuisse.ch/reception](http://www.hotelleriesuisse.ch/reception)  
Téléphone 021 320 03 32

**Bocken:**

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel in Horgen hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 18 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen, 2 Restaurants und weitere Möglichkeiten drinnen und draussen. Das Hotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt in einer grossen Parkanlage, von einzigartigen Kunstwerken eingebettet, in der Natur und doch in Stadt Nähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeitenden.

Für unser Küchenteam suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung eine/n

**Commis de cuisine (w/m)**

Sie verstehen es als motivierte/r Fachmann/frau mit Berufserfahrung unser junges Küchenteam zu unterstützen. Sauberkeit und Einhaltung der geforderten Standards sind keine Fremdwörter für Sie.

**Wir bieten**

- sehr hohe Eigenständigkeit mit Aus-/Weiterbildungsmöglichkeiten
- interessantes und spannendes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

**Sie bieten**

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- eine hohe Belastbarkeit und schnelle Auffassungsgabe
- Flexibilität in der Dienstplangestaltung (Abend- und Wochenendeinsätze)

Haben wir Sie neugierig gemacht? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung! Stephan Schüe, Hoteldirektor  
Seminshotel Bocken, 8810 Horgen, info@bocken.ch

41271-13108

**hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue**

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch) oder 031 370 42 42

**htr hotel revue****Als Koch nach KANADA**

Zur Verstärkung unseres «Swiss Country House»-Teams suchen wir einen **Jungkoch**

Sind Sie interessiert, Ihre Künste in Kanada zur Verfügung zu stellen für mindestens ein Jahr oder bis zu 18 Monate? Dann melden Sie Sich bitte mit Unterlagen bei uns:

info@ahmiclakeresort.com  
Ahmic Lake Resort  
50 Robinson Drive  
Ahmic Harbour / Ontario  
P0A 1A0  
Canada

41275-13110

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

[www.htr.ch/jobdispo](http://www.htr.ch/jobdispo)

Für nur 150 Franken erreichen Sie über 40 000 bestens ausgebildete Fachleute aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus

**IMMOBILIEN****Ausschreibung  
Gastronomie im Schloss  
Schadau in Thun**

Das romantische Schloss Schadau aus dem Jahr 1848 ist eingebettet in einer gepflegten, öffentlichen Parkanlage am Thunersee. In direkter Nachbarschaft liegen die beliebte Hochzeitskirche Scherzlingen und das 200-jährige Thun-Panorama. Das Schloss ist ein Thuner Wahrzeichen von hohem touristischem und architektonischem Wert und bietet einen herrlichen Blick auf die Alpen.

Ab Frühjahr 2018 wird das Schloss im Inneren umfassend saniert. Nebst der Restaurierung der historischen Bausubstanz wird die bestehende Gastronomieinfrastruktur optimiert. Im Frühsommer 2019 soll das Schloss als attraktives, sympathisches Esstaurant wiedereröffnet werden. Es soll vermehrt ein breites Publikum ansprechen und ebenso ein Ort für gepflegte Anlässe, Bankette und Events bleiben. Mit dem neuen Konzept «Schlafen im Denkmal» und dem damit verbundenen Einbau von 5 bis 8 Gästezimmern wird die Idee der Öffnung des einzigartigen Hauses gestärkt. Die Stadt Thun sucht dafür eine/n engagierte/n, innovative/n

**Mieter/in Gastronomie**

Die künftige Gastgeberin oder der künftige Gastgeber kann bei der Projektgestaltung mitwirken. Er oder sie bringt Konzeptideen für die neue Gastronomie und den Betrieb der Gästezimmer ein und investiert in betriebliches Kleininventar.

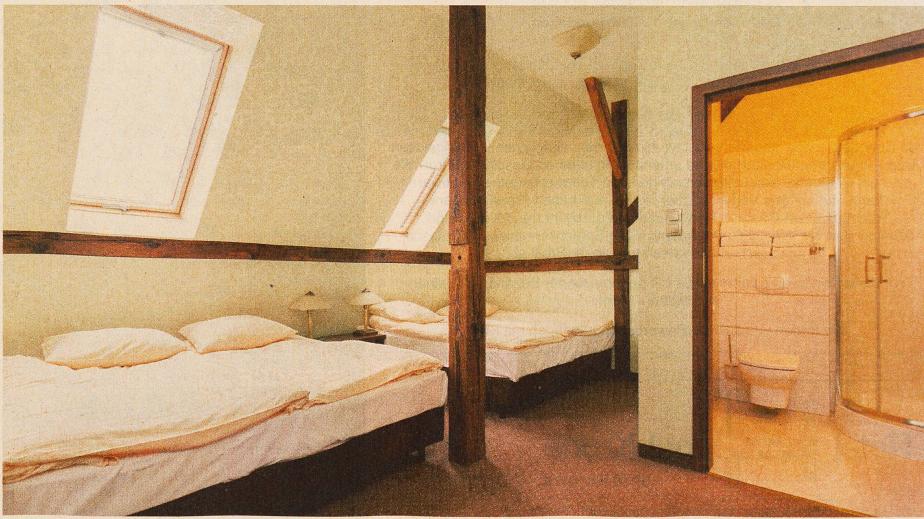
Die Stadt Thun führt die Ausschreibung als selektives, zweistufiges Verfahren durch. Geeignete Interessentinnen und Interessenten sind eingeladen, die Unterlagen anzufordern. In einem ersten Schritt der Präqualifikation reichen sie den Teilnahmeantrag bis spätestens Donnerstag, 9. März 2017, ein. Die qualifizierten Bewerberinnen und Bewerber werden anschliessend zu einer Besichtigung eingeladen und können daraufhin ihr ausführliches Angebot einreichen.

Unterlagen sind erhältlich beim Beauftragten für die Selektion, Andreas Richard, mit den Kontaktdata: volkartundrichard ag, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn, E-Mail richard@volkartundrichard.ch.

41267-13107

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

# KÄUFER GESUCHT - UND GEFUNDEN



123RF

Die typische Ausgangslage: ein kleines Familienhotel in einer traditionellen Schweizer Feriendestination. Der Betrieb soll als Nachfolgelösung verkauft werden, seit Jahren wurde weder in die Infrastruktur noch in Marketing investiert, und die Besitzer haben das Pensionierungsalter schon lang erreicht. Mit diesen Vorzeichen sehen die Verkaufschancen sehr oft düster aus. Seit einiger Zeit stellen wir jedoch fest, dass einzelne Investoren das versteckte Potenzial solcher Objekte sehen und bereit sind, sie mit gezielten Investitionen und intensiver Vermarktung neu zu positionieren. Diese Investoren gehen Risiken ein, weil sie überzeugt sind, dass eine nachhaltige Leisure-Nachfrage vorhanden ist, wenn man die neuen Trends und die Zahlungsbereitschaft der Gäste berücksichtigt und entsprechende Angebote auf den Markt bringt.

Der Erfolg beruht auf drei Säulen: erstens die Eignung der Destination (Tradition, gut positioniert bei Familien, Sportaktivitäten), zweitens die Höhe der Gesamtinvestition (Kaufpreis und Umbau) und drittens das neue Produkt mit entsprechender Ver-

marktung. Das Thema der Destination braucht keine weitere Erläuterung, wir gehen auf die zwei anderen ein.  
 Zur Investitionssumme: In den analysierten Fällen wurde der angebotene Kaufpreis im Verhältnis zum möglichen Ertragswert definiert. Dies mag logisch erscheinen, aber es bedeutet, dass die Verkäufer ihre Vorstellungen stark revidieren mussten. Bei den Investitionen wurde der Fokus auf ein neues Erscheinungsbild und umsatzbringende Massnahmen gelegt, wie die Optimierung von nicht benutzten Flächen (weitere Hotelzimmer, Mehrbettzimmer im Dach) oder der Einbau von Zusatzbetten in die Familienzimmer. Auch hier galt der Grundsatz des Ertragswerts als obere Investitionsgrenze.

Produkt und Vermarktung: Die Zielsegmente bestehen aus kostenbewussten Familien und individuellen sportlichen Gästen oder Gruppen für die Mehrbettzimmer. Gesucht wird eine hohe Auslastung, die Zimmer werden dementsprechend preiswert angeboten. Entscheidend ist ebenfalls das F&B-Konzept. Die Getränke werden mit einer tiefen Marge verkauft, Halbpension be-

lastet das Budget nicht zu stark. Dienstleistungsorientierung und Erlebnis runden das Angebot ab. Dank Volumen und geschicktem Einkauf geht die Rechnung auf. Die Vermarktung erfolgt über Online-Kanäle. Das Ergebnis: massiv verbesserte Ergebnisse innerhalb einiger Wochen. Verkäufer mit vernünftigen Preisvorstellungen finden Käufer, und diese investieren nachhaltig, wenn sie den Mut haben, ihr Produkt in einem Preissegment zu positionieren, in welchem die Nachfrage von traditionellen Gästen nach wie vor vorhanden ist.

Alain Cheseaux  
Managing Partner  
[www.caa-audit-consulting.ch](http://www.caa-audit-consulting.ch)



Zu vermieten per Februar 2018

## Hotel Restaurant zur Mühle

im Ortszentrum von Aesch BL.

Aesch ist eine wirtschaftlich dynamische Gemeinde mit gut 10'000 Einwohnern und liegt 14 km von Basel.

Die Mühle wird umgebaut und erweitert. Sie umfasst danach 24 moderne, sehr gut ausgestattete Gästezimmer und einen grossen Gastronomieteil. Im Parterre befindet sich ein Bistro mit 26 Sitzplätzen, Theke und Boulevard. Im unterteilbaren Chnessesaal können Bankette bis 120 Personen durchgeführt werden. Im ersten Stock gibt es ein Restaurant mit 52 Sitzplätzen und Terrasse sowie zwei Säle mit insgesamt 64 Plätzen. Die Infrastruktur ist grosszügig und ermöglicht professionelles Arbeiten. Es stehen 14 Gästeparkplätze in einer Einstellhalle zur Verfügung. Das Haus gehört der Bürgergemeinde Aesch. Die Miete ist fair und dem Umsatzpotential angemessen.

Interessiert? Dann melden Sie sich, um weitere Unterlagen zu erhalten. Es werden nur Anfragen von fachlich qualifizierten, seriösen und solventen Interessenten bearbeitet.

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

41219-13095

## HESSER

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen – vermieten  
Hotels und Restaurants, wir optimieren  
das Betriebsergebnis, wir unterstützen  
Sie bei Betriebsübergabe, Kauf- und  
Mietverträgen, Bewerberauswahl, Um-  
und Neu-finanzierungen, Neueröffnungen,  
Marketing, Sanierungen, Nachfolge und  
bei wichtigen Entscheidungen mit  
einer Zweitmeinung.

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

41070-13007



Zu vermieten nach Vereinbarung  
(langjähriger Mietvertrag) an  
idyllischer, einzigartiger Lage am  
Fuße der imposanten Matterhorn-Nordwand das bekannte,  
gut besuchte und beliebte

## Bergrestaurant Stafelalp, Zermatt

Hierfür suchen wir einen Gastgeber/In als

## PÄCHTER / IN

bei dem sich die Gäste wie zu Hause fühlen und der die folgenden Eigenschaften mitbringt:

- Unternehmerisches Denken und Handeln
- ein hohes Mass an Flexibilität, Eigeninitiative
- Werte Patent

Das Restaurant wurde 2010 komplett renoviert und verfügt über:

- Sitzplätze: 90 Innenbereich, 120 Terrasse
- Wohnmöglichkeit im Gebäude – 1 Studio
- ein lichtdurchflutetes Interieur und eine moderne Infrastruktur

Das Restaurant liegt direkt an der beschneiten Skipiste, unweit vom Einstieg einer neuen Gondelbahn, an der Skitourenroute Zermatt Chamounix, den Winterwanderwegen Schwarzsee – Stafel und Furi-Stafel, im Sommer am Wanderweg zum Schwarzen See, zur Hönlhütte und am Biketrail. Das Gebäude ist durch eine grosszügige Flurstrasse erschlossen.

Zermatt garantiert ein internationales Flair, 360 km schneesichere Skipisten im als „Best Ski Resort“ ausgezeichneten Skigebiet, 400 km Wanderwege, lange Winter- und Sommersaison.

Für Informationen:  
Anneise Julien, 079 409 03 51, Bernard Perren, 079 607 57 61

Bewerbungen an:  
Stafelalp AG, Bernard Perren, Uferweg 7, 3920 Zermatt  
[stafelalp3920@gmail.com](mailto:stafelalp3920@gmail.com)

41265-13106

# Liegenschaften finden – neu auch online

[www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

**htr** hotel revue