

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

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2013)**

Heft 24

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

PROFIL

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

Nr. 24 · 13. Juni 2013

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

ZITAT
DER WOCHE

«Verbringe die Zeit nicht
mit der Suche nach
einem Hindernis –
vielleicht ist keines da»

Franz Kafka

DIE NISCHEN- STRATEGIE

In Zeiten von starken und nachhaltigen Schwankungen der Auslastung, z. B. aufgrund von Rezessionen oder Währungsaufwertungen, müssen auch in der Hotellerie die Strategie und Positionierung im Markt auf den Prüfstand. «Wir bieten alles und für jeden» ist kein sehr erfolgversprechender Weg, um die Zukunft langfristig zu sichern. Neue Chancen bieten sich insbesondere durch Nischenstrategien. Ein Hotel kann mit einer ausgefeilten, nischenorientierten Marktstrategie heute einfacher denn je gezielt genau die Marktsegmente, d. h. die Gäste ins Haus holen, die zu dem Charakter des Hotels und zum Markt, in dem es steht, passen.

Die Nischenstrategie

Eine Nischenstrategie bedeutet, dass ein Hotel sich konsequent auf eine oder wenige Gästetypen (Marktsegmente) und die Erfüllung von deren Bedürfnissen und Wünschen ausrichtet. Nischen können unterschiedlich gross sein. Je kleiner die Nische, umso spezifischer muss das Angebot sein. Der Vorteil einer kleinen Nische ist es, dass die Positionierung des Hotels kaum kopiert wird oder kopiert werden kann. Der Vorteil einer grossen Nische ist es, dass die Positionierung des Hotels mehr Absatzpotenzial hat. Der Wettbewerb in dieser Nische kann aber schnell zu einem starken Qualitäts- und Preiskampf führen. Nischenstrategien können sehr profitabel sein und sind heute leichter zum Erfolg zu führen als vor der Jahrtausendwende. Dies, weil sich die Gästetypen stärker unterscheiden in ihren Lebensstilen und Einkommensklassen und dies auch

offener zum Ausdruck bringen. Ausserdem bieten sich für das Hotelmarketing, insbesondere für den Hotelvertrieb, heute mehr Möglichkeiten als jemals zuvor, um die Ausrichtung und den Charakter des Hotels darzustellen und damit die Auslastung des Hotels strategisch anzusteuern.

Die Umsetzung

Um von diesen neuen Möglichkeiten profitieren zu können, muss man einige Hürden überwinden. Es muss eine erfolgreiche nischenorientierte Marktstrategie, die zum Hotel, zum Standort und zum Investitionsbudget passt, erarbeitet werden. Deren Umsetzung muss vernetzt und logisch aufgebaut geplant werden und die Umsetzung muss konsequent auf allen Ebenen durchgeführt und durchgehalten werden. Für eine erfolgreiche Umsetzung einer neuen Strategie (und für eine Nischenstrategie gilt dies ganz besonders) müssen auch die internen Abläufe und Regeln, das Verhalten und die Einstellungen (Mentalitäten, Werte, Glaubenssätze) von Führung und Mitarbeitern verändert werden.

Zwei Jahre für eine vollständige Strategieumsetzung sind nicht zu viel, sondern realistisch.



Axel F.R. Fischle
Verwaltungsrat
Management Factory AG, Giebenach

AGENDA

18. JUNI

«Das Arbeitsgesetz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, im Hotel St. Gotthard, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

19.–20. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

28. JUNI

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Restaurant La Poste, in Visp
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. SEPTEMBER

Tagung 2013 «Ausbildung aktualisieren – Zukunft stabilisieren», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Hotel Glockenhof, in Zürich
www.hotelgastrounion.ch

1. OKTOBER

15. Symposium «Check the Quality», vom Berufsverband Hotel-Administration Management, im Hotel Belvoir, in Rüschlikon
www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

3. Zukunftstagung «Work-Life-Balance», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband, im Schloss Lenzburg, in Lenzburg
www.hotelgastrounion.ch

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

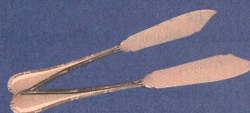
Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

Gesucht: Fischmesser

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps. Die Grundtipps gelten für beide Branchen.

Gesundheitsgefährdungen vermeiden (Teil I)

Für eine optimale Arbeitsgestaltung sind ergonomische, hygienische und arbeitspsychologische Grundsätze und Regeln eine Voraussetzung. Insbesondere sind gesundheitsgefährdende Faktoren systematisch zu erfassen und wo nötig Massnahmen zu treffen.

Lärm

Scheppernde Backbleche, Blechwagen und andere Lärmquellen mit Lärmwerten von über 85 d(B)A können unheilbare Gehörschäden verursachen. Lärm ist möglichst zu reduzieren.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäcker-, Konditorei- und Confitseriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

BEWERBEN SIE SICH AKTIV – DAS ERHÖHT DIE CHANCE

Sich auf Stelleninserate zu melden, ist das eine; doch heute lohnt es sich auch, aktiv auf Betriebe zuzugehen und nachzufragen, ob sie eine offene Stelle haben beziehungsweise eine in Aussicht steht.

Die Zeiten sind vorbei, als Stellensuchende nur die Zeitung aufschlagen und auf eines der zahllosen attraktiven Stelleninserate antworten konnten, um eine Stelle zu finden. Gemäss Informationen des Staatssekretariats für Wirtschaft (Seco) werden viele der offenen Stellen gar nicht öffentlich ausgeschrieben, sondern unter der Hand vergeben (Schätzungen reichen je nach Funktion von 30–70%). In diesem Zusammenhang wird der Arbeitsmarkt auch mit einem Eisberg verglichen: Nur ein kleiner Teil liegt über der Oberfläche und ist damit sichtbar (offener Arbeitsmarkt), der Grossteil liegt unter der Oberfläche (verdeckter Arbeitsmarkt). Damit ist die klare Botschaft verbunden, dass Stellensuchende, die sich nur auf Inserate konzentrieren, einen Bruchteil ihrer tatsächlichen Chancen wahrnehmen.

STELLENSUCHE AUSWEITEN

Mit der Ausweitung der Bewerbung auf den verdeckten Arbeitsmarkt können Stellensuchende ihre Chancen deutlich erhöhen. Dies aus folgenden Gründen:

- **Wenig Konkurrenz:** Wenn eine Stelle nicht ausgeschrieben ist, ist der Bewerber/die Bewerberin in der Regel die erste Person, welche sich bewirbt, und hat (noch) wenige oder keine Konkurrenten.
- **Verschiedene Einsatzmöglichkeiten:** Wenn keine konkrete Stelle ausgeschrieben ist, besteht die Möglichkeit, dass der Bewerber oder

die Bewerberin an verschiedenen Arbeitsplätzen eingesetzt werden kann. Aus dem Gespräch ergibt sich vielleicht eine passende Einsatzmöglichkeit.

- **Gesprächstermin:** Ein Gesprächstermin zum Informationsaustausch ist einfacher zu erhalten als ein Vorstellungsgespräch. In erster Linie, weil es nicht so viele Anwärter darauf gibt. Mit ihrer Anfrage zeigen Bewerber ihr Interesse am Unternehmen.
- **Längerfristige Chancen:** Wenn der Bewerber/die Bewerberin einen guten Eindruck hinterlassen hat, aber unmittelbar keine Stelle frei ist, kann sie/er bei der nächsten offenen Stelle berücksichtigt werden.
- **Weiterführende Informationen:** Auch wenn aus dem Gespräch keine Anstellung resultiert, kann der Bewerber von den Gesprächspartnern nützliche Hinweise über andere mögliche Stellen erhalten (in anderen Unternehmen).
- **Neues Netzwerk:** Durch ständigen Kontakt zu interessanten Betrieben können Stellensuchende ihr Netzwerk erweitern und gewinnen neue Ansprechpartner. Sie zeigen ausserdem, dass sie ernsthaft interessiert sind.

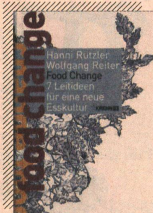
Neben der erhöhten Chance, eine Stelle zu finden, hat es für Bewerber noch einen Vorteil. Sie können nämlich in den Betrieben nachfragen, wo sie gerne arbeiten möchten. Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP

SIEBEN LEITIDEEN FÜR EINE NEUE ESSKULTUR

Die Esskultur ändert sich. Hanni Rützler und Wolfgang Reiter stellen die neuen Trends vor. Das Buch richtet sich sowohl an Konsumentinnen und Konsumenten als auch an Gastronomen und Köche. Es zeigt zum Beispiel, dass jene richtig liegen, die auf regionale Produkte setzen. Das Buch regt auch an. Denn bei Trends wie regional, bio, tiergerecht muss der Gast informiert werden. Die beiden Autoren plädieren deshalb für mehr Transparenz in der Gastronomie. Zwar wolle der Konsument auf der Speisekarte keine detaillierten Aufzählungen von Inhaltsstoffen und Kalorien lesen, aber er erwarte zunehmend Informationen über die Herkunft der Ausgangsprodukte und den Hinweis, dass keine Convenienceprodukte verwendet werden. Transparenz ist auch eine Chance. Denn wer aktiv damit wirbt, dass die Produkte aus der Region stammen, tiergerecht usw. sind, hat gute Verkaufsargumente für den Gast. Bei jedem der sieben Trends geben die Autoren Tipps, wie Gastronomen darauf reagieren können und regen sie an, neue Wege zu gehen.



«Food Change»

Hubert Krenn Verlags GmbH von Hanni Rützler und Wolfgang Reiter ISBN 978-3-99005-031-6 CHF 37.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

NEU Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®
Die Welt der Edelbrände kennen, verstehen und verkaufen können. Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 2

Termine
2013: 1. März, 1. Oktober 2014

Weitere Informationen
www.hoteljob.ch
Tel. 031 370 43 01

Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelieresuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelieresuisse.ch

hotelieresuisse
Swiss Hotel Association

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von **htr hotel revue**

HOTELLERIE® GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER
hotelieresuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelieresuisse.ch

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE
htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie® Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

Nicole Kälin
Tel. 041 418 24 48
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

via Hotellerie® Gastronomie Verlag erfolgen sollte) 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@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.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 gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch / immobilien.aufgeschaltet.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION
Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie® Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern


Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
28.6., 9.8. 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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.



Das Hotel Silvana ist ein Familienbetrieb mit Tradition und wird von der Familie Biner in der 2. Generation mit Erfolg geführt.

Die ursprüngliche Berghütte auf dem Furi (300 Höhenmeter oberhalb Zermatt) hat sich durch viele grosse und kleinere Umbauten zu einem Bijou am Fusse des Matterhorns gewandelt.

Für unser Bergerlebnis und Idyll oberhalb von Zermatt suchen wir ab Sommer/Herbst eine/n

Direktor/in bzw. Direktionspaar/-team

Unser Betrieb Bestens unterhalten verfügt er über 21 gemütliche Zimmer, Wellness mit Hallenbad, Whirlpool, Sauna und Dampfbad, urige Lounge, Bar und einmaliges Restaurant mit offenem Kamin, persönlichem, familiärem Service und gediegenem Essen mit anspruchsvoller Restauration sowie einer Terrasse direkt an der Skipiste mit vielen Tagesgästen. Zudem über ein kleines Nebenhaus mit 2 einfach ausgestatteten Doppelzimmern direkt an der Skipiste und einem urigen Ferienchalet für 6 Personen mit jeglichem Komfort. Ein kleiner Kino- und Tagungsraum mit moderner Ausrüstung rundet das Angebot des Hotels ab, das als Saisonbetrieb geführt wird.

Ihr Profil 30 bis 45 Jahre alt, enger Bezug zur Natur und zum Wintersport, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte(r) Gastgeber. Eine Persönlichkeit – unternehmerisch denkend und handelnd.

Eintritt ab Sommer oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum **25. Juni 2013** an:
Daniel Biner, Hotel Silvana, 3920 Zermatt, dany.biner@zermatt.ch



Küchenchef (w/m)


Restaurant uniTurn
Rämistrasse 71, 8001 Zürich

per 12. August 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

Ihre Zukunft..

Die **spitalzofingen** ag ist das Gesundheitszentrum der Region Zofingen und stellt die medizinische Grundversorgung für rund 70'000 Einwohnerinnen und Einwohner sicher. Sie besteht aus einem Akutspital mit rund 100 und einem Pflegezentrum mit 84 Betten.

Zwecks Ausweitung des Roomservice suchen wir per Oktober 2013 mehrere

Fachkräfte Roomservice 40 - 70%

Ihre Aufgaben
Sind Sie eine ausgesprochene dienstleistungs- und serviceorientierte Persönlichkeit, für die das Wohlbefinden unserer Patienten an oberster Stelle steht? Gehen Sie mit Begeisterung an die vielseitige Aufgabe, unseren Gästen ihren Spitalaufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten? Dann erwarten Sie folgende Aufgaben: Ihre Aufgaben beinhalten die elektronische Erfassung der Menüwünsche von Patienten und Gästen mittels elektronischem Menüwahlsystem, der kundenorientierte Getränke- und Mahlzeitservice sowie diverse Reinigungsarbeiten auf den Pflegestationen. Wäschelogsistik, Blumenpflege bis hin zu kleinen Besorgungen für unsere Kunden bereichern Ihre Tätigkeit zusätzlich.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Service- oder Hotelfachangestellte/r mit mehrjähriger Berufserfahrung in der Gastronomie, idealerweise auch im Gesundheitswesen
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- EDV-Kenntnisse
- Erfahrung in der Bedienung eines elektronischen Menüwahlsystem oder die Bereitschaft dieses erlernen zu wollen
- Kundenorientiertes, selbstständiges und sorgfältiges Arbeiten
- Bereitschaft, zu Schicht-, Wochenend- und Feiertagsdiensten
- Freude am Umgang mit Menschen
- Sehr gepflegtes Auftreten
- Ausgeprägte Team- und Kommunikationsfähigkeiten
- Freude und Begeisterung am Gestalten Ihrer zukünftigen Arbeit

Wir bieten...
...eine sehr vielseitige Aufgabe in einem interdisziplinären Umfeld, ein innovatives, angenehmes Arbeitsklima, Entwicklungs- und Entfaltungsmöglichkeit. Es erwarten Sie fortschrittliche Anstellungsbedingungen und eine firmeninterne Kindertagesstätte.

Ihr Ansprechpartner
Gerry Dressler, Leiter Hotellerie, Tel.: +41 62 746 56 00

Ihre Bewerbung
Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Mail an personalabteilung@spitalzofingen.ch oder auf dem Postweg an:

spitalzofingen ag
Personal
Vermerk:
Mühlethalstrasse 27
CH-4800 Zofingen



Gruppenleitung (Segment Business)


Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

Allein-Koch 100%

Das Parkforum Wyllhof ist ein Seminarzentrum mit regionaler, auf unsere Gäste abgestimmter Küche. Es ist bestrebt, sein gastronomisches Angebot nach Slow-Food-Richtlinien zu betreiben. Zur Ergänzung des innovativen, kleinen Teams wird ein erfahrener Koch gesucht, der sich gewohnt ist, alleine mit Töpfen und scharf gewetzten Messern zu hantieren.

Dessen Aufgabengebiete liegen in der kompletten Organisation des Küchenbereiches wie der Planung und Kalkulation, dem Einkauf und der Einhaltung des Hygienekonzeptes.

Sie haben erfolgreich eine Lehre als Koch in der Schweiz abgeschlossen, bereits Erfahrung in einer Einmann-Küche erworben, arbeiten gerne in einem kleinen Team und schätzen dennoch den Kontakt mit den Gästen. Erwartet werden auch Interesse und Praxis in der Verarbeitung von Fischprodukten.

Wir bieten Ihnen eine interessante, anspruchsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe mit geregelten Arbeitszeiten zu hervorragenden Konditionen.

Beginn nach Vereinbarung.

Für Fragen steht Ihnen Geschäftsführer Bernd Eigler gerne unter Tel. 032 681 34 34 zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie inkl. Schriftprobe und Foto bitte an info@parkforum.ch oder per Post an:

Park Forum Wyllhof AG
Personalabteilung, Postfach 251, 4542 Luterbach



Unser Direktionshepaar hat sich leider entschlossen, nach vielen Jahren in dieser Funktion eine neue Herausforderung anzunehmen und sich selbstständig zu machen. Somit suchen wir für das **Sunstar Alpine Hotel Lenzheide** *** eine neue Führung. Das 1970 erbaute, gut unterhaltene Gebäude mit 93 grosszügigen Zimmern liegt im Zentrum von Lenzheide. Neben dem Hotelrestaurant gehört auch die bekannte «Chämi Bar» zum Betrieb. Tiefgarage, Hallenbad, Dampfbad und Sauna runden die Infrastruktur ab.

Wir suchen per 01.10.2013 oder nach Vereinbarung

Hoteldirektion m/w oder Direktionspaar/-team

Sie betreuen mit Ihren ca. 35 engagierten Mitarbeitenden unsere Gäste und knüpfen möglichst nahtlos an die erfolgreiche Tätigkeit der jetzigen Führung an. Lassen Sie sich unter www.sunstar.ch in die Sunstar Welt entführen und machen Sie sich vertraut mit der Region Lenzheide und unserem Hotel.

Als Schweizer Hotelgruppe bieten wir Ihnen eine umfassende Unterstützung und Förderung. Selbstverständlich überlassen wir Ihnen aber auch die notwendigen Freiheiten, um einen vielseitigen und attraktiven Betrieb erfolgreich zu führen. Wir arbeiten in einer Matrix-Organisation, wobei Sie direkt an den Geschäftsführer rapportieren.


Sie überzeugen uns durch eine umfassende Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie/Gastronomie und blicken auf eine mehrjährige Berufstätigkeit, möglichst in den Schweizer Bergen, zurück. Ob jünger oder älter, als frontorientierte Gastgeber und Dienstleister begeistern Sie Ihre Gäste und sind Ihren Mitarbeitenden ein Vorbild.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, vorzugsweise per E-Mail:
Sunstar Hotels Management AG
Kurt Bieri, Leiter Personal
Galmsstrasse 5, 4410 Liestal/Schweiz
Tel. +41 (0)61 925 70 76
E-Mail: personal@sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.
HOTELS *****

AROSA | DAVOS | FILMS | KLOSTER | LENZHEIDE | GRINDWALD | WENGEN | SAAS-FEE | ZERMATT

www.sunstar.ch

Das traditionsreiche Hotel Schweizerhof Zürich liegt direkt gegenüber dem Hauptbahnhof und bildet den eleganten Auftakt zur Bahnhofstrasse. Im Gästebereich mit 107 stilvollen Zimmern wie auch hinter den Kulissen ist das Hotel absolut erstklassig ausgestattet und unterhalten.

Infolge Übertritts des langjährigen Stelleninhabers in den Ruhestand ist die

Direktion des Hotels Schweizerhof Zürich

ab Mai 2014 oder nach Vereinbarung neu zu besetzen.

Das Hotel Schweizerhof bietet ein herausragendes F&B-Angebot im Restaurant «La Soupière», ein innovatives Café Gourmet im Erdgeschoss mit Feinschmecker-Fastfood sowie eine attraktive Bar. Ergänzt wird das Angebot durch modern eingerichtete Konferenzräume mit variablen Grundrissen.

Für die selbstständige operative Führung dieses Hauses suchen wir eine Persönlichkeit, welche die folgenden Voraussetzungen mitbringt:

Nach der Ausbildung an einer anerkannten Hotelfachschule, Berufspraxis und Weiterbildung für die Betriebsführung, haben Sie als Direktor oder Direktorin erstklassige Hotels in der Schweiz oder im Ausland geführt. Selbstverständlich bringen Sie sehr gute Sprachkenntnisse, neben Deutsch auch in Englisch und Französisch mit.

Sie haben Leistungsausweise in der Leitung einer modernen Hoteladministration und Ihre Kenntnisse der Nutzung von Buchungsplattformen sowie der neuen Marketing- und Sales-Methoden sind fundiert. Sie beherrschen das Rechnungswesen als Führungsinstrument und betreuen Kunden und Gäste mit sprachlicher Gewandtheit und kulturellem Niveau.

Gesucht wird eine führungstarke, motivierende Persönlichkeit im Alter zwischen 35 bis 45 Jahren.

Der jetzige Stelleninhaber und VR Präsident, Jörg Rudolf von Rohr, steht Ihnen für weitere Informationen unter 079 431 71 43 (www.hotelschweizerhof.com) zur Verfügung. Er freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Motivations schreiben, CV, Bild, Zeugnisse, Diplome), digital oder in Printform.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:
Imiger Personalberatung AG
Judith Imiger
Stampfenbachstrasse 142, 8006 Zürich
judith@imigerag.ch

Wenn Sie wissen, dass eine gute Sauce Stunden köcheln muss, die Zubereitung von perfekt gegartem Fleisch Ihre Leidenschaft ist und Sie ein junges Kochteam in einer gut ausgestatteten, sonnigen Küche zu schätzen wissen; dann gibt Ihnen unsere Homepage mit Presseberichten einen ersten Einblick, wo Sie als

Chef de partie

ab zirka Mitte August arbeiten werden.

Tisch und Bar
Shoppingrestaurant
Ursi Gisler
Holzhäuserstrasse 4
6343 Holzhäusern
041 790 33 88
www.tischundbar.ch

27049-10119

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

25971-9910

Store Manager / Unit Manager
Jobcode hoteljob.ch: J63789

Select Service Partner (Schweiz) AG
Postfach 2472 8060 Zürich-Flughafen
043 816 84 84 tom.landolt@ssp-ch.com

27098-10145

DICH suchen wir



WIRTSCHAFT ZUM GRÜNE AFF

Koch | Köchin
Servicemitarbeiterin | Servicemitarbeiter
in Jahresstellung

Sende deine Bewerbungsunterlagen an
info@zumgrueneaff.ch
www.zumgrueneaff.ch

27078-10139



Die STADE DE SUISSE Wankdorf Nationalstadion AG betreibt eine in der Schweiz einzigartige Eventarena. Neben Fussballspielen und verschiedenen Grossanlässen in den Bereichen Sport, Musik und Kultur organisiert und realisiert das STADE DE SUISSE Anlässe im hauseigenen Event- und Kongresszentrum und ist zudem für die gesamte Vermarktung des Stadions sowie der BSC YOUNG BOYS verantwortlich.

Wir suchen **per sofort** oder nach Vereinbarung folgende Persönlichkeiten:

Restaurantleiter/in
Stv. Restaurantleiter/in

Die vollständige Stellenausschreibung finden Sie auf unserer Homepage:
<http://www.restaurant-eleven.ch/de/jobs.html>

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und bereit Spitzenleistungen zu vollbringen? Dann freuen wir uns auf Ihre Online Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellungen.

STADE DE SUISSE Gastro AG | Frau S. Stalder

27056-10125

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Koch oder Köchin

Was Sie mitbringen:
Sie lieben Ihren Beruf, Sie arbeiten gerne mit Menschen zusammen. Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und haben einige Jahre Berufserfahrung.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, evtl. Kost und Logis im Hause.

Weitere Auskünfte unter
www.ibergerreg.ch
Ansprechperson: Sandra Rubli
Hotel Passhöhe Ibergereg
8843 Oberberg
Telefon 041 811 20 49

27001-10107



Assistent/in Lohnwesen
(80 bis 100%)

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



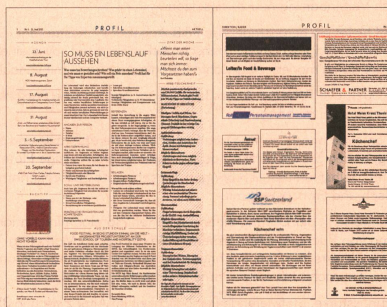
27001-10108

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE
IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE,
GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE
40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON
htr hotel revue VON **HOTELLERIE* GASTRONOMIE ZEITUNG**

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



PROFIL
DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BORSA DEI SERVIZI PER IL RISTORANTE, HOTELIERE E TURISMO
www.stellenPROFIL.ch

FACEBOOK ODER GOOGLE+?



BUCHEN SIE JETZT!

Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

kneipp hof

Ihr Rehazentrum
mit Hotelambiente

Suchen Sie eine neue Herausforderung und haben Freude an Ihrem Beruf? Dann werden Sie Teil des «kneipp-hof»-Teams und entdecken Sie die tolle Kombination von Rehabilitationsbetrieb und Hotellerie mit einem gelebten Qualitätsmanagement.

Für unser Réceptions-Team suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

eine **Leitung Réception** m/w (100%-Pensum)

Ihre Aufgaben

- Gewährleistung reibungsloser Arbeitsabläufe im Bereich Réception inkl. Reservation
- Aktive Mitarbeit an der Réception/Reservation
- Führung des Mitarbeiterteams (10 Mitarbeiter) inkl. Einsatzplanung
- Zusammenarbeit mit Sozialdiensten und Krankenkassen
- Unternehmerisch vernetztes Denken
- Pflege des Arbeitsklimas im Führungsbereich

Wir erwarten

- Ausgewiesene Fachkenntnisse im Bereich Hotellerie und/oder Gesundheitswesen
- Einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung
- EDV-Kenntnisse: Fidelio, von Vorteil auch Polypoint/Pabs
- Bereitschaft zu Wochenenddiensten und Einsätzen an Feiertagen
- Selbständigkeit und Entscheidungsbereitschaft

Wir bieten

- ein junges, motiviertes Team
- abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit mit viel Selbständigkeit und Verantwortung

Wir suchen motivierte und qualitätsbewusste Mitarbeiter, bei welchen der Dienstleistungsgedanke im Vordergrund steht, um gemeinsam die Zukunft des kneipp-hofs erfolgreich mitzugestalten.

Unser Direktor und Vorsitzender der Geschäftsleitung, Wim Sprokkereef, freut sich auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

kneipp-hof Dussnang AG, Kurhausstrasse 34, 8374 Dussnang
sprokkereef@kneipp-hof.ch, Tel. 071 978 63 63
www.kneipp-hof.ch



27086-10144

Für die gehobene Gastronomie ab Aug. 2013

Küchenchef m/w
Jobcode hoteljob.ch: J63753

Schiffrestaurant Wilhelm Tell
Vor Anker am Schweizerhofquai, 6006 Luzern
+41 (41) 410 23 30 info@schiffrestaurant.ch

27074-10136

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushikoch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 27055-10124 an htr hotel revue, Mombjougstrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

27055-10124



www.spital-biel.ch

Das Spitalzentrum Biel betreibt das führende medizinische Zentrum der zweisprachigen Region Biel-Seeland-südlicher Berner Jura. Für unsere anspruchsvolle und vielseitige Gastronomie suchen wir per 1. Oktober 2013 oder nach Vereinbarung Sie als versierte/n

Leiter/in Küche (100 %)

Weitere Informationen und die Bewerbungsadresse finden Sie auf unserer Homepage www.spital-biel.ch [Stellenangebot].

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Oliver Schluep, Leiter Gastronomie, Tel. 032 324 16 38* gerne zur Verfügung.

Spitalzentrum
Centre hospitalier
Biel-Bienne



27093-10122

SVIZZERA ITALIANA



**CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO**

www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab sofort folgende Arbeitsstelle an:

**FRONT OFFICE
Mitarbeiter/in**

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

27085-9545

SVIZZERA ITALIANA

VILLA ORSELINA
il dolce far niente

Die Villa Orselina, oberhalb von Locarno-Ascona, bietet einen traumhaften Blick auf den Lago Maggiore. Das 5-Sterne-Hotel verfügt über 21 Suiten und 7 Doppelzimmer Superiore, ein feines italienisches Restaurant, einen Bankett- sowie Sitzungsraum und die LABO Spa-Wellnessoase.

Wir bieten Ihnen per September oder nach Vereinbarung eine Aufgabe in einem Traumhotel als

Marketing- und Event-Assistent/in

Sie sind eine selbständige und fröhliche Persönlichkeit aus Leidenschaft mit fundierter Berufserfahrung in der Hotellerie. Italienisch und Deutsch in Wort und Schrift ist Voraussetzung.

Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau Patrizia Scolari
Villa Orselina
Via Santuario 10
6644 Orselina-Locarno
Mail: amministrazione@villaorselina.ch
www.villaorselina.ch

27065-10151

Ferienlandschaft
mit gutem Arbeitsklima.

Brigels
Surselva

Leiter Gastronomie & Resort (w/m)
per sofort oder nach Vereinbarung

Die Bergbahnen Brigels Waltensburg Andiad AG mit Sitz in Brigels ist ein innovatives Unternehmen mit 4 Sesselbahnen, 2 Skiliften, 1 Snow-Park und 7 Gastronomiebetrieben am Berg und im Ort. Ab Ende 2015 kommen ein Resort mit 500 Betten, eine Wellness-Oase, ein Kinderclub und ein Shop dazu. Das idyllische Bergdorf Brigels gehört zu den kleinen und feinen Sommer- und Winterferien-Destinationen Graubündens.

Ihre Aufgaben

Als Leiter Gastronomie & Resort sind Sie für die betriebswirtschaftliche, personelle sowie qualitative und fachliche Führung, Organisation und Weiterentwicklung der Gastronomiebetriebe und des Resorts zuständig. Sie zeichnen mitverantwortlich für die entscheidende Aufbauphase des Resorts sowie für die Detailplanung und Umsetzung der diversen Bereiche.

Ihr Profil

Wir wenden uns an eine kommunikative, sozialkompetente und belastbare Führungs- und Gastgeberpersönlichkeit im Alter von 35 bis 55 Jahren. Vorzugsweise verfügen Sie über einen eidg. Fachausweis als Hotelier oder eine adäquate Ausbildung mit relevanter Praxiserfahrung in der Gastronomie. Sie sind innovativ und entwickeln neue Ideen. Die Unternehmensziele erfolgreich zu realisieren, ist Ihr Fokus. Als Teamleader motivieren Sie Ihre (ca. 65) Mitarbeitenden mit Begeisterung und Überzeugung zu Top-Leistungen. Sie kommunizieren offen, direkt und in mehreren Sprachen. Mit der nötigen Professionalität schaffen Sie als Gastgeber eine Atmosphäre von Herzlichkeit und Wohlbefinden. Als Mitglied der Geschäftsleitung sind Sie bereit, Verantwortung zu tragen und das Unternehmen erfolgreich mit in die Zukunft zu führen.

Wir bieten

Eine interessante und verantwortungsvolle Anstellung mit Gestaltungs- und Entwicklungsmöglichkeiten. Das Umfeld ist von einem guten Arbeitsklima geprägt, die Anstellungsbedingungen sind vorteilhaft und partnerschaftlich.

Sind Sie an einem langfristigen Engagement interessiert und möchten Teil unserer Erfolgsgeschichte werden? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bergbahnen Brigels Waltensburg Andiad AG, Frau Silvia Bargähr, Leiterin Personal, Casa Quader, 7165 Brigels oder per E-Mail an: admin@brigels.ch.

graubünden

27071-10135

ANZEIGEN

WINKLER WEIN

Suche

**Spitzenweine aus Frankreich
& Italien, sowie Spirituosen
aller Art**

Adrian Winkler, 5630 Muri (AG)
Tel. 056 664 27 83 Mobil 079 665 97 49

www.winklerwein.ch

24893-9545

**Kann man positive
Energie sparen?**

Bewusst leben macht glücklich:
www.ch/gluecks-experiment



SPARK ONE VOICES

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

STEUERAUFSCHUB BEI VERKAUF



KEYSTONE

Möglichkeiten und Grenzen des Steueraufschubs der Grundstückgewinnsteuer bei einer Veräusserung des Grundstücks aus dem Privatvermögen.

Theoretische Grundlage und praktische Umsetzung

Der kantonalen/kommunalen Grundstückgewinnsteuer unterliegen Gewinne, die sich bei der Veräusserung eines Grundstückes aus dem Privatvermögen ergeben, soweit der Erlös die Anlagekosten (Erwerbspreis zuzüglich Aufwendungen – einzelne Kantone kennen eine pauschale Berechnung der Anlagekosten, welche vorteilhaft sein kann!) übersteigt. Übersteigen die Reinvestitionskosten sowohl die Anlagekosten als auch den Verkaufspreis der veräusserten Liegenschaft, wird ein vollumfänglicher Steueraufschub gewährt. Falls die Reinvestitionskosten zwar die Anlagekosten der veräusserten Liegenschaft übersteigen aber unter dem Verkaufspreis liegen, so kann nur ein teilweiser Steueraufschub gewährt werden. In der Praxis wird dies von den kantonalen Steuerbehörden sehr unterschiedlich gehandhabt und interpretiert. Damit eine Ersatzbeschaffung der Grundstück-

gewinnsteuer überhaupt möglich ist, müssen in der Mehrheit der Kantone folgende Voraussetzungen kumulativ erfüllt sein: Das Grundstück muss zum Privatvermögen gehören und der Eigentümer des Veräusserungsobjekts muss identisch sein mit dem Eigentümer der Ersatzliegenschaft (Subjektidentität). Der Erlös wird für das Ersatzgrundstück (Reinvestition) verwendet. Dabei muss das Veräusserungs- wie auch das Ersatzobjekt dauernd und ausschliesslich durch die steuerpflichtige Person selbst genutzt werden bzw. worden sein. Die Ersatzbeschaffung ist innert angemessener Frist durchzuführen und sie ist ausschliesslich bei Grundstücken innerhalb der Schweiz möglich. Diese Kriterien werden je nach Kanton sehr unterschiedlich ausgelegt. So kann ausnahmsweise z. B. auch eine Ersatzbeschaffung geltend gemacht werden, falls die Liegenschaft zwingend befristet fremdvermietet werden musste. Ein (teilweiser) Steueraufschub kann unter Umständen sogar geltend gemacht werden, wenn nur ein Teil der neuen Liegenschaft selbst genutzt wird. Ferner sollte die Ersatzbeschaffung innerhalb von zwei bis vier Jahren erfolgen. Um unliebsame Überraschungen bei unterschiedlichen Eigen-

tumsverhältnissen der Ehegatten bei der veräusserten Liegenschaft und bei der neuen Liegenschaft zu vermeiden, sind zwingend die kantonalen Unterschiede zu beachten.

Schlussbemerkung

Um unliebsame Überraschungen bzw. unnötige Steuerfolgen zu vermeiden, empfiehlt es sich, die individuelle Situation mit dem Steuerberater zu besprechen. Die unterschiedliche kantonale Handhabung und Umsetzung erfordert zwingend einen Blick in die Steuerpraxis des betroffenen Kantons.



Mathias Keller
dipl. Steuerexperte, Betriebsökonom FH
Bommer + Partner
Treuhandgesellschaft, Bern

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

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

26988-10078

Zu verkaufen

Motel in Kanada (Québec)

10 Zimmer, Speisesaal und Wohnung.
<http://www.motelsbleu.com/motelzuv verkaufen.htm>
Preis: Can\$ 590 000

27084-10123

Zu verkaufen

renoviertes Gästehaus in der Provence

7 Zimmer, schöner, privater Teil, Pool, viel Land.

Sehr rentabel, seit über 10 Jahren von CH-Paar geführt.

Beste Lage. VP 1,7 Mio. Euro.

Nähere Angaben unter Chiffre 27080-10141 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

27080-10141

Hotel/Restaurant

mit einem Projekt für ein Motel, ca. 70 Zimmer, im Kanton Schwyz zu verkaufen.

Verkehrsgünstige Lage, Motel-Betreiber vorhanden.
VKP: 5,6 Mio. Fr., inkl. Projekt.

ANMAT ImmoTreuhand AG, T: 078 622 91 44

27031-10111

Herrschaftssitz mit Restaurationsbetrieb

Wir suchen für unseren wunderschön renovierten, historischen Herrschaftssitz mit Restaurationsbetrieb im Berner Oberland auf Juli 2014 eine Pächterin/einen Pächter. Das markante Haus liegt zentrumsnah in einer grösseren Ortschaft und steht unter Denkmalschutz. Es vereint nebst dem Restaurant zwei öffentliche Säle sowie weitere Mieterinnen und Mieter, vornehmlich aus dem Dienstleistungssektor, unter seinem Dach.

Sie verfügen über einen einwandfreien Leistungsausweis in der Gastronomie. Betriebswirtschaftliches Denken ist Ihnen nicht fremd, und Sie schätzen die Herausforderung, etwas Neues aufzubauen. Mit Ihrem gewinnenden Auftreten und Ihrem Engagement sorgen Sie dafür, dass sich Jung und Alt im Restaurant heimisch fühlen. Gemeinsam mit Ihrem Team sorgen Sie für eine innovative Küche und vermarkten auch die beiden zugehörigen Säle. Das Ambiente der Säle eignet sich optimal für Bankette, Firmen-, Familien- und Vereinsanlässe sowie kulturelle Aktivitäten.

Das Restaurant verfügt über diverse Räumlichkeiten:

- Bistro und Bar: 40 Plätze
- Gewölbekeller: 36 Plätze
- Stübli: 30 Plätze
- Saal im 1. Stock: bis 40 Plätze
- Dachsaal: bis 100 Plätze
- Gartenterrasse: 40 Plätze

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihren Steckbrief und ein erstes Grobkonzept bis 30. Juni 2013 unter Chiffre 26997-10093 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Nach einem ersten Auswahlverfahren erfolgt die Zweiteingabe mit detailliertem Konzept sowie dem Businessplan bis Ende September 2013. Die Wahl der neuen Pächterin/des neuen Pächters für unseren Herrschaftssitz erfolgt im November 2013.

26997-10093



volkartundrichard

Gastronomie Zwicky-Areal Wallisellen/Dübendorf Mietersuche Gastronomie

Das Areal der ehemaligen Seidenzwirnerie Zwicky mit einer Fläche von fast 250 000 m² liegt gut erschlossen in der Nähe des Glattzentrums. Die Zwicky & Co. AG entwickelt den Standort im Rahmen eines Masterplanes mit einem attraktiven Mix aus Gewerbe, Wohnen und Arbeiten.

Die Gastronomie bildet in Zukunft als Treffpunkt und Ausgeh-Ort eine wichtige Bereicherung. Dafür soll an prominenter Lage in der ehemaligen Färberei ein innovativer Betrieb rund um Bar-Lounge-Restaurant mit 100 Plätzen entstehen:

- Markantes Industriegebäude mit Hochkamin als «Landmark»
- Attraktiver Fabrikraum und Aussenraum am Fluss
- Gesamter Betrieb im Erdgeschoss
- Variable Mietmodelle und faire Mietkonditionen

Im Auftrag der Eigentümerschaft Zwicky & Co. AG suchen wir einen **innovativen Mieter Gastronomie**, welcher eine kreative Konzeptidee eigenständig umsetzt. Die Eröffnung ist für Herbst 2014 geplant. Weitere Informationen zur Arealentwicklung finden Sie unter www.zwicky-areal.ch.

Kontaktadresse und Dokumentation zur Vermietung:

volkartundrichard ag
Unternehmens- und Projektentwicklung in der Hotellerie und Gastronomie
Andreas Richard, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn
richard@volkartundrichard.ch, www.volkartundrichard.ch



27083-10142