

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 34

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

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

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

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. 34 · 22. August 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

DENKEN SIE – UND ZWAR SELBER!

Semesterferienzeit ist Aufräumzeit. Ich habe mich – zusammen mit vielen Kollegen – an die Stapel von Material herangewagt, die sich während des letzten Schuljahrs angesammelt haben. Ein erlösendes Gefühl, wenn der Schreibtisch jungfräulich aufgeräumt glänzt und der Altpapiersammler überquillt. Oft findet man im Sog der «Aufräumitis» auch das eine oder andere verschollene Kleinod, das dazu verführt, einige Minuten innezuhalten und darin zu blättern. Meine Wiederentdeckung vor einigen Wochen war ein Buch mit dem Titel «Denken Sie selbst – sonst tun es andere für Sie!» geschrieben vom Deutschen Comedian Vince Ebert. Beim Durchblättern überflog ich die Zwischen titel wie «Stau ist nur hinten blöd» oder «Kunst ist schön, macht aber viel Arbeit» (übrigens ein Zitat von Karl Valentin), lande jedoch wieder beim in grossen Lettern geschriebenen Titel: «Denken Sie selbst – sonst tun es andere für Sie!» Seien wir ehrlich: Im Berufsalltag ist es doch ab und zu hilfreich und schön, wenn man gewisse Gedankengänge den Kolleginnen und Kollegen überlassen kann. Man suhlt sich in der individuellen Gedankenlosigkeit und freut sich auf das Resultat der anderen – serviert wie ein kühler Cocktail. Der Abgang desselben kann jedoch sehr bitter und ungenussbar ausfallen – unerkennbar sind die Zutaten des Gedanken-Mixes, nicht nachvollziehbar die Rezeptur. Was sich in der einen oder anderen Sitzung als Kavaliersdelikt abhaken lässt, kann auf die Dauer gefährlich werden. Wann mussten Sie das letzte Mal «denken» (und ich meine nicht die Denksportaufgabe: «Wo habe ich den Autoschlüs-

sel hingelegt?»). Denken im Sinne von hirn, sinnieren, überlegen, einer Sache gedanklich auf den Grund gehen und sich so lange festbeiessen, bis sich eine Lösung herauskristallisiert. Ich wage die These, dass sich das Denken verflüchtigt. Wir lassen uns häufig gedankenlos leiten. Die Helfer des Alltags sind kleinkindtauglich und die vordefinierten Prozesse in vielen Unternehmen lassen wenig bis keine eigenständige Denk- und Lösungsansätze zu.

«Convenience-Thinking» als Konsumgut
Ich appelliere an das Denken, an selbstkreierte Ideen und Lösungen und die Musse, sich unkonventionellen Gedanken auszusetzen. Im Arbeitsalltag, zu Hause, im Bus etc. Selbstverordnete 30 Minuten Denkzeit pro Tag für mich selber und 2 Stunden Denkpöwer im Team pro Woche! Enthusiastische Vorsätze, die sich in meinem Kopf bilden und einen Motivations schub auslösen, in der leisen Gewissheit, dass doch nicht alles so umgesetzt werden kann, wie ich es mir gedanklich zurechtgelegt habe. Ich stelle das Buch ins Regal. Den Buchrücken gut sichtbar, so dass mich der Titel im nächsten Semester täglich aufrüttelt: **Denken Sie selbst – sonst tun es andere für Sie!**



Timo Albiez
Leiter Marketing
Schweizerische Hotelfachschule Luzern

ZITAT
DER WOCHE

«Freude an der Arbeit
lässt das Werk
trefflich geraten»

Aristoteles

AGENDA

31. AUGUST

«Methodik-/Didaktikkurs», vom Schweizer Kochverband, im Ausbildungszentrum, in Liestal
www.hotelgastrounion.ch

4. SEPTEMBER

Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, im Hotel Grisca, in Davos
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18. SEPTEMBER

«ECDL-Start-Kurs», vom Berufsverband Hotel-Administration-Management, im Ausbildungszentrum SBV, in Sursee
www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

Start Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, im SolbadHotel, in Sigriswil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

16. NOVEMBER

Jubiläumsfeier IST / EIT, von hotelleriesuisse, in Lausanne und Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

23.-27. NOVEMBER

«8. Internationale Service-meisterschaft», vom Berufsverband Restauration, anlässlich der Igeho, in Basel
www.hotelgastrounion.ch

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos
ausschreiben auf **www.hoteljob.ch**

htr **hotel revue**

ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt.

Böden

Gefährdung

Verletzungen durch Ausgleiten, Stolpern, Stürzen

Mögliche Sicherung

- Rutschhemmende Beläge anbringen, z. B. gerillte, genoppte oder unglasierte Platten, Kunstharz mit eingestreutem Quarzsand
- Böden sauber halten, periodisch reinigen und nach Verschmutzung sofort putzen
- Stolperstellen beseitigen, z. B. Übergänge von einer Bodenart zur anderen (eventuell mit flachen Aluminiumprofilen) abdecken
- Eingelassene Bodenroste im Nassbereich bodeneben verlegen und aufrauen, die Tragfähigkeit den Belastungen anpassen

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

AUSLÄNDISCHE MITARBEITER GUT INTEGRIEREN

Über die Hälfte der Mitarbeitenden im Gastgewerbe sind Ausländer. Zudem ist der Stellenwechsel in unserer Branche gross. Damit die neuen Mitarbeitenden schnell erfolgreich arbeiten, sind die Chefs gefordert.

Wenn die Mitarbeiter zufrieden sind, steigert das die Motivation. Und eine bessere Motivation der Mitarbeiter ist gut für die Firma. Deshalb lohnt sich eine gute Einführung, damit sich alle wohl fühlen.

DAS GÖTTISYSTEM

Der Götti oder die Gotte ist nicht nur für ausländische Mitarbeitende geeignet, sondern für alle. Er oder sie ist Anlaufstelle für den neuen Mitarbeitenden und hilft beispielsweise bei Rechten und Pflichten am Arbeitsplatz • Einführung in die Sicherheit • allgemeinen arbeitsrelevanten Umgangsformen

Die Person kann einem neuen Mitarbeitenden auch ausserhalb des Betriebes helfen. Doch diese Betreuung sollte als Arbeitszeit gelten!

- Wo und wie muss man sich anmelden?
- Wo ist die Post
- Was sind allgemeine Rechte und Pflichten in der Schweiz
- Was sind ungeschriebene Gesetze
- Hilfe bei Wohnungssuche, Krankenkasse etc.

INFORMATION

Den Austausch von Informationen und Erfahrungen ermöglichen. Zum Beispiel:

- eine Wandzeitung einrichten – auch über wichtige ausländische Ereignisse, welche die fremdsprachigen Angestellten interessieren könnten, berichten.

- Vorträge über andere Kulturen und Verhaltensweisen durch Mitarbeitende organisieren, die sich längere Zeit im Ausland aufhalten haben.
- neue Mitarbeitende mit einem kurzen Porträt an der Wandzeitung, in der Mitarbeiterzeitschrift, vorstellen.
- Vorgesetzte dazu anhalten, Informationen persönlich zu überbringen.
- auf die unterschiedlichen Kulturen der Kommunikation achten, um Missverständnisse zu vermeiden.

KEINE DISKRIMINIERUNG ZULASSEN

Wo Menschen arbeiten, gibt es Probleme. Diese können sowohl zwischen Schweizern als auch zwischen verschiedenen Ethnien auftreten. Da sind die Vorgesetzten gefordert. Sie sind laut Gesetz verpflichtet, Diskriminierung zu verhindern. Sie müssen intervenieren und vermitteln, und wo nötig, auch ein Machtwort sprechen. Das Verständnis zwischen den verschiedenen Kulturen kann man fördern.

- Ausländische Mitarbeiter kochen für andere Mitarbeiter ihre Nationalgerichte.
- Feiertage verschiedener Länder und Kulturen kommunizieren.
- Deutschunterricht für fremdsprachige organisieren.
- Abteilungsmeetings durchführen und Schulungen und Weiterbildungen anbieten.
- Regelmässig Mitarbeiterfeste, Ausflüge etc. durchführen.

Mario Gsell

BUCHTIPP

JOBSTORYS

Hat der Sommelier Philipp Schwander wirklich seine Nase versichert? Warum ist Hotelier Art Furrer immer noch täglich präsent, obwohl er die Betriebe an seinen Sohn abgegeben hat? Der Journalist und Redaktor Mathias Morgenthaler interviewt über 70 verschiedene Menschen. Vom Angsttherapeuten bis zur Zen-Lehrerin. Dabei zielt er auf die Lebensgeschichte seiner Interviewpartner. Allerdings nicht im Sinn einer Homestory, sondern mehr im Sinn einer Jobstory. Wobei Job nicht ganz das richtige Wort ist. Es müsste einen Begriff geben, der Job, Arbeit und Berufung aufs Mal umfasst. Dass ein solches Wort nicht existiert, ist symptomatisch, und darum sind auch diese Interviews so aufschlussreich: Sie berichten vom ständigen Ringen um Gelderwerb (Job), Aufopferung (Arbeit) und Erfüllung (Berufung). Morgenthaler porträtiert nicht einfach Menschen, die «geschaft» haben. Sie kommen aus allen sozialen Schichten, es gibt unter ihnen Aufsteiger und Absteiger, Quereinsteiger und Aussteiger. In ihren Biografien zeigen sich Risse und Widersprüche. So ermöglichen diese Interviews in ihrer Gesamtheit einen faszinierenden Blick in eine vielschichtige Arbeitswelt.



«Beruf und Berufung»
Zyrtlogge Verlag
von
Mathias Morgenthaler
ISBN
978-3-7296-0811-5
CHF 36.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar GASTROSUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroPros

Termin: 10./11. September
Level 2: Start Freitag, 13.02.13, Start Herbst, 29.08.13, **Level 3:** Start Frühling, 25.03.13, Start Herbst, 22.10.13

Weitere Informationen
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch

Seminaire intensif GASTROSUISSE

Sommelier suisse de la bière®
La découverte, la dégustation et la présentation attractive de la bière

Format des cours
en anglais, un jour par semaine
Début de la formation: Lundi 7 octobre 2013

Pour plus d'informations
GastroSuisse
Av. Général-Guisan 42, 1009ully
Tel. 021 721 08 30, www.gastrosuisse.ch

QUALITY Our Passion GASTROSUISSE

Qualitätsgütesiegel
Stufe I: Ausbildung zum Qualitäts-Coach

Termin: 5.–6. August 2013, Platten 52
23.–24. September 2013, Winterthur
11. November 2013, Chur

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch

Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotellersuisse.ch/nd
Info/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotellersuisse.ch

hotellersuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



HOTELLERIE®
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER
hotellersuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotellersuisse.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

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 44
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 einem Monat auf www.htr.ch / www.immobiliensuisse.ch aufgeschaltet. 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
Natalie Schmid (Art Direction)
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 15.8., 29.8., 28.11., 12.12.)
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.

Restaurant Fährbeizli Bijoux an der Aare in Muri bei Bern

Das «Fährbeizli» wird nach dieser Sommersaison umfangreich saniert und erweitert. Mit der Sanierung wird der Betrieb den heutigen Bedürfnissen angepasst. Im Rahmen der Erneuerung des «Fährbeizlis» wird in erster Linie die gastronomische Infrastruktur erweitert und auf den heutigen Stand gebracht. Das ganze Verpflegungsangebot wird aufgewertet und den Gegebenheiten angepasst. Die neue Infrastruktur ermöglicht es, den Betrieb den äusseren Verhältnissen anzupassen (Schön-/Schlechtwetterbetrieb). Die Sanierung umfasst die komplette Erneuerung der Gebäudehülle und der gesamten Infrastruktur (Gäste- und Backbereich). Die Erweiterung der Aussenplätze sowie ein neuer Anbau ergänzen die bisherige Infrastruktur.

Für dessen Betrieb suchen wir per 1. April 2014 eine/n

Qualifizierte/n und verlässliche/n Betreiber/in Pächter/in

mit Flair für eine regionale, feine Gastronomie und Erfahrung mit Anlässen und Banketten, welcher den Betrieb mit Engagement und gutem Gespür für die Bedürfnisse der zu erwartenden Klientel führt. Dafür stellt der Betrieb eine angemessene und komplette Infrastruktur zur Verfügung.

Die Ausschreibung wird als selektives Verfahren durchgeführt. Geeignete Interessenten sind eingeladen, die Ausschreibungsunterlagen anzufordern und sich zusammen mit der Abgabe eines Porträts (Firmen oder Private) für die Begehung am 25./26. September 2013 anzumelden.

Die Ausschreibungsunterlagen erhalten Sie beim Beauftragten des Verwaltungsrates für die Selektion:

Tobias Burkhalter, Fährbeizli AG in Muri bei Bern, p. A. Advokaturbüro Künzi, Pfister, Sterchi, Thunstrasse 84, Postfach 256, 3074 Muri bei Bern
tobias.burkhalter@casinobern.ch

27714-10396

HOTEL & GASTRO
Union
seit 1886

DAS KOMPETENZZENTRUM
DER BRANCHE

Die Hotel & Gastro Union vereint fünf nationale Berufsverbände des Gastgewerbes, der Hotellerie und der Bäcker- und Konditorbranche.

Der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband (sbkpv) ist der Berufsverband für Bäcker-Konditor(innen), Konditor-Confiseur(innen) und Mitarbeitende sowie Kadermitarbeitende aus der Bäckerei-, Konditorei- und Confiterie-Branche, die in der Produktion und im Verkauf tätig sind.

Infolge Nachfolgeregelung des Stelleninhabers suchen wir eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/-IN Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband (sbkpv)

(50%)

IHRE HERAUSFORDERUNG

Sie führen die Geschäftsstelle des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbandes mit allen dazugehörigen administrativen und konzeptionellen Tätigkeiten. Sie organisieren Vorstandssitzungen, erstellen das jährliche Arbeitsprogramm und planen Events sowie Weiterbildungsangebote. Sie sind für die Einhaltung der Ziel- und Budgetvorgaben verantwortlich und arbeiten dabei eng mit dem Vorstand zusammen. Als wichtige Kernaufgabe pflegen Sie das Networking zu den Regionen und bauen das Netzwerk von engagierten Berufsleuten weiter aus. Bei all diesen Aktivitäten ist die Mitgliederwerbung und somit die systematische Sicherstellung des Wachstums Ihr zentrales Ziel.

IHR PROFIL

Wir wenden uns an eine offene, gewinnende und kommunikative Persönlichkeit mit einer fundierten Grundbildung, vorzugsweise als Bäcker/-in-Konditor/-in-Confiseur/-in oder im Detailhandel (Lebensmittelbereich) mit einer entsprechenden kaufmännischen Weiterbildung. Weiter verfügen Sie über mehrjährige Berufspraxis und waren schon mit viel Freude und Erfolg in der Aus- und Weiterbildung tätig. Sie zeigen reges Interesse am berufs- und sozialpolitischen Geschehen und sind motiviert, sich mit viel Engagement für die Anliegen der Berufangehörigen zielorientiert einzusetzen. Als Geschäftsführer/-in liegt es Ihnen sehr am Herzen, das Image der Branche und somit den Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband gegen aussen weiter mitzuprägen und zu positionieren.

Zu Ihren Stärken zählen Überzeugungskraft, Organisationsgeschick, Flexibilität und Belastbarkeit. Zudem verfügen Sie über ein gutes Durchsetzungsvermögen sowie eine selbständige und effiziente Arbeitsweise. Sie sind stilischer in Deutsch. Französischkenntnisse sind von Vorteil und runden Ihr Profil ab.

WIR BIETEN

Es erwartet Sie eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Im Weiteren bieten wir Ihnen sehr gute Sozialleistungen, ein fortschrittliches Arbeitszeitmodell, 6 Wochen Ferien und einen äusserst attraktiven Arbeitsplatz in Luzern.

Stellenantritt Januar 2014 oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Sandra Stadelmann, Leiterin Human Resources, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lohnvorstellungen und Foto unter bewerbung@hotelgastrounion.ch

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 29/22, Postfach 3027, 6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

skv bur bvhh bvham sbkpv
SCHWEIZER KOCHVERBAND
BERUFVERBAND RESTAURATION
BERUFVERBAND HOTELIERE-HAUSWIRTSCHAFT
BERUFVERBAND HOTEL-ADMINISTRATION, MANAGEMENT
SCHWEIZER BÄCKEREI- UND KONDITOREI-PERSONAL-VERBAND

27702-10390

Extravagantes Luxury Boutique Hotel

Wahre Eleganz, noble Zurückhaltung, brillante Raumin szenierungen, unaufdringlicher Lifestyle, charmanter Charakter, 5-Sterne-Superior-Niveau, professionelles Management und liebevoll gestaltete Details verbinden sich zu einem einzigartigen Ambiente. Die fantastische Panoramalage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Resort-Destinationen ist ein weiteres echtes Highlight.

Was können F & B-Profis erwarten: Eines der besten Boutique-Hotels des Landes, neue Massstäbe im Bereich Luxus & Design die für Puroos sorgen, ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, grosse Bar-Lounge, Vinothek, beeindruckender Spa, Pools, Ballroom sowie auf höchstem Niveau ausgestattete Tagungs- und Convention Facilities für Top-Events. Rund 50 bis 60 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich

Director of Food & Beverage w/m Mitglied der Geschäftsleitung

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, kommunizieren brillant auf allen Ebenen, verheissen ehrgeizigen Performance-, Budget- und Standards-Vorgaben zum Durchbruch und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Im Gegenzug erhalten Sie Privilegien wie Freiraum, Selbständigkeit, Kompetenzen und die Chance Hand in Hand mit einem der erfahrensten Hoteliers der internationalen Luxushotellerie zusammenzuarbeiten.

Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich sind Musskriterien. Führungsstarke Gastgeberspersönlichkeiten der Luxury Boutique Resort-Hotellerie – idealerweise mit Auslandsfahrung – erfüllen das Idealprofil! Eintritt: So bald wie möglich bzw. nach Vereinbarung. – Stehen Sie für Service Excellence? Suchen Sie das Extravagante? Dann CV/Foto online senden oder zum Hörer greifen. Wir freuen uns auf Sie und den Kontakt zu Ihnen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

27727-10320


WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

Unser Direktor, der seit 14 Jahren mit hoher Kompetenz das Waldhotel National Arosa leitet, wird das Unternehmen per 30. April 2014 verlassen, um eine neue Aufgabe zu übernehmen.

Aus diesem Grund suchen wir per 1. März 2014 oder nach Vereinbarung seine/n Nachfolger/n Nachfolgerin als

Direktor/Direktorin

Das Waldhotel National Arosa, 4*plus Kategorie Hotellerieussise, zählt zu den ersten Adressen im Kanton Graubünden. Es versteht sich als Ort der aktiven Erholung, Begegnung und Weiterbildung für Familien, Einzelreisende und Seminarteilnehmer. Das Waldhotel National wird nach klar strukturierten Richtlinien und Grundsätzen geführt. Der offene und gemeinschaftsfördernde Geist des Hauses wird durch ein motiviertes Team verstärkt.

Was erwartet Sie:

- Das Waldhotel National ist ein Zweisaisonbetrieb (Sommer- und Wintersaison) mit einer durchschnittlichen Öffnungszeit von 240 Tagen im Jahr.
- 128 Zimmer und Suiten, ein Gourmetrestaurant mit 32 Sitzplätzen und 15 Gault-Millau-Punkten, zwei Hotelrestaurants mit 240 Sitzplätzen, ein Fondue-Stübli mit 20 Sitzplätzen sowie weitere grosszügige Aufenthaltszonen und Bars mit 200 Sitzplätzen. Eine kleine Raucherzone und eine Sonnenterrasse runden das Angebot ab.
- Unser grosszügiges Seminarzentrum verfügt über eine moderne Infrastruktur für 160 Kongressteilnehmer.
- Eine Wellnesszone auf 1100 m² mit Hallenbad, 7 verschiedenen Saunen, Beauty- und Massageanwendungen, Fitnessraum.
- Eine mit sämtlichen Kompetenzen ausgestattete Direktionsstelle.
- Eine neue, grosszügige 4½-Zimmer-Wohnung auf modernstem Standard.
- Das mit dem Verwaltungsrat erarbeitete Betriebs- und Investitionsbudget gilt als Führungsinstrument.
- Gehalt sowie Beteiligung der Verantwortung entsprechend.

Wir erwarten von Ihnen:


- Solide Grundausbildung mit Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule
- Unternehmerseminar Hotellerieussise und/oder MBA
- Mehrjährige Erfahrung in leitender Stellung als Direktor/Vize-Direktor in der 4*-/5*-Hotellerie im In- und/oder Ausland
- Marketing- und Sales-Erfahrung
- Gute Fremdsprachenkenntnisse
- Natürliche Führungseigenschaften und Autorität
- Alter zwischen 30 und 45 Jahren
- Führungsprinzipien der zeitgemässen Teamführung

Fühlen Sie sich von der Position angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Zielsetzungen, Handschriftprobe und Foto. Diskretion ist selbstverständlich.

Anschrift: Persönlich
Andy Abplanalp
Waldhotel AG Arosa
Präsident des Verwaltungsrates
Postfach 243
7050 Arosa
abplanalp@waldhotel.ch
+41 79 631 87 67


**PRIVATE SELECTION
HOTELS**
zusätzlich prüfen

27725-10318

 **2 min (1%) verbleibend**

Ihr Akku ist fast leer (1%). Wenn Sie diese Zeitung weiterhin verwenden möchten, schliessen Sie sie entweder an eine Stromquelle an oder schliessen Sie die Zeitung und wechseln Sie die Batterie.

Das kann Ihnen mit einem Inserat nicht passieren.

Dieses Inserat macht Werbung für Werbung in Zeitungen und Zeitschriften. Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für junge Kreative aus. Dabei siegte auch diese Arbeit – kreiert wurde sie von Rahel Mekni und Laura Hofer, Werbesprengtur Mocomedia AG Bern.
www.Das-kann-nur-ein-inserat.ch

**DAS KANN NUR
EIN INSERAT.**

 **SCHWEIZER MEDIEN**
MEDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

SWISS SKYLINE
EIGER · MÖNCH · JUNGFRAU

Schilthorn
Piz Gloria

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Das 360°-Restaurant Piz Gloria auf 2970 m.ü.M. wurde 1969 als erstes Drehrestaurant in den Bergen eröffnet. Mit über 400 Innensitzplätzen und einer attraktiven und abwechslungsreichen Menükarte bewirten wir unsere internationalen Gäste aus allen Erdteilen.

Per 1. Dezember 2013 suchen wir

Küchenchef Piz Gloria

(m/w) Dauerstelle 100%

Ihre Aufgaben:

- Fachliche und organisatorische Führung der Küche und des Küchenteams
- Weiterentwicklung von Konzepten und Angeboten für Gruppengäste und Banketts
- Menüplanung
- Optimaler Einkauf und Sicherstellung einer vorgegebenen Warenrendite
- Durchsetzen der Hygienevorschriften

Ihr Profil:

- Kochausbildung, Gastronomiekoch wünschenswert
- Ausgewiesene Führungserfahrung in ähnlicher Funktion
- Kommunikativer Motivator und Förderer unserer Mitarbeitenden
- Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- Organisationsstalent mit Durchsetzungsvermögen

Wir bieten:

- Verantwortungsvolle und selbstständige Tätigkeit
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen in einer Ganzjahresstelle
- Attraktiver modern ausgestatteter Arbeitsplatz

Senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsossier mit Foto an:

SCHILTHORNBahn AG

Sabine Dietrich, Höhweg 2, CH-3800 Interlaken
sabinedietrich@schilthorn.ch / www.schilthorn.ch

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Thorsten Uffelmann gerne zur Verfügung. (Tel. 033 856 21 56)

27736-10326

Projektleiter/in & Akquisition

«Interessante und vielseitige Aufgaben.»



weitere Jobs unter www.migros.ch

Zählen Sie die Akquisitionsfähigkeit zur Ihren Stärken? In dieser Funktion können Sie Ihr Talent unter Beweis stellen, indem Sie Teil eines dynamischen und motivierten Teams werden und uns beim Erreichen der ambitionierten Wachstumsziele unterstützen.

**Projektleiter/in & Akquisition
Gemeinschaftsgastronomie, Gossau SG**

Ihr Aufgabengebiet

Die Schwerpunkte Ihres Aufgabengebietes umfassen Marktanalysen, Kundenakquise sowie aktiver Verkauf unserer Konzeptionen im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie. Sie erstellen kundenspezifische Offerten und unterstützen in den Verhandlungen sowie bei den Vertragsausarbeitungen. Sie arbeiten aktiv in der Vorbereitungs- und Hochlaufphase der neuen Betriebe mit und unterstützen die Betriebsleitung im gesamten Implementierungsprozess. Laufend überprüfen Sie die von der Expansionsabteilung vorgeschlagenen Standorte und führen detaillierte Umfeldanalysen und Machbarkeitsabklärungen durch. Ausserdem zeichnen Sie sich für die Erstellung und Pflege der Verkaufsdokumentationen verantwortlich und überprüfen gemeinsam mit Ihrem Vorgesetzten die strategischen Vorgaben.

Unsere Anforderungen

- Fundierte Ausbildung in der Gastronomie mit einem eidg. Fachausweis oder höherer Fachprüfung bspw. GZ, G3, Hotelfachschule etc.
- Weiterbildung im Bereich Verkauf oder mehrjährige Berufserfahrung in einem ähnlichen Bereich
- Berufserfahrung in gleicher/ähnlicher Funktion erwünscht
- Branchenspezifisches Netzwerk von Vorteil
- Sehr gute analytische, betriebswirtschaftliche und konzeptionelle Fähigkeiten
- Überzeugendes und begeisterungsfähiges Auftreten
- Verhandlungssicherheit
- Hohe Selbstständigkeit und grosser Einsatzwille sowie Innovativität
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit
- Sehr gute MS Office-Kenntnisse

Wir bieten

Die Migros bietet attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann können wir Ihnen ein verantwortungsvolles, vielseitiges und dynamisches Tätigkeitsfeld mit interessanten Projekten sowie persönliche und berufliche Weiterentwicklung bieten.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Roland Wehrli, Leiter Verkaufsgastronomie, unter Telefon 079 669 27 25 gerne zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch stellen.

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Cornelia Willi, HR Beraterin

MIGROS

27730-10321



FRAPOLLI

Hotel-Restaurants,
Golfrestaurant & Catering
SOMMERAU-TICINO
Dietikon-Zürich
sucht per sofort o. n.
Vereinbarung einen
erfahrenen, starken
Sous-Chef 100%

Eine nicht alltägliche, z. T. mediterrane, kreative Karte, individuelle Bankette und Catering-Services von 10 bis 10 000 Gästen (z. B. Partner von Fifa) fordern einiges und bringen viel Erfreuliches. Sie sind Stv. des Küchenchefs, arbeiten operativ, sind der Administrator und Lehrlingsbetreuer, dies in einer jungen, engagierten Brigade. Sie kaufen ein, führen mit natürlicher Autorität und Herz. Sie sind an einem längerfristigen Engagement in einem zukunftsorientierten Unternehmen interessiert, sind ein Teamplayer? Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver, sehr moderner Arbeitsplatz in einem Betrieb mit 170 Betten, vier Restaurants, Bar, Seminarräumen, grossem Catering-Service und einem Golfrestaurant.

Interessiert?

Dann bewerben Sie sich bei:

FRAPOLLI BETRIEBE AG, Frau A. Rose
admin@sommerau-ticino.ch
Hotel-Restaurants Sommerau-Ticino
Zürcherstrasse 72, CH-8953 Dietikon-Zürich
www.sommerau-ticino.ch

27738-10319

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten öffentlichen Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die BewohnerInnen der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette durchgeführt werden.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Servicemitarbeiter/in

für flexible Arbeitseinsätze, auch an Wochenenden. Sie bringen Erfahrung im à la Carte-Service mit, haben Freude ältere Menschen zu bedienen, sind ausgeglichen und schätzen einen zuvorkommenden, freundlichen Service. Sie arbeiten gerne im Team, bewahren auch in hektischen Situationen Ruhe und verwöhnen die Gäste dennoch speditiv und professionell.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Restaurant Egghölzli
Frau Julia Fernandez, Restaurationsleiterin
Weltpoststrasse 16, 3015 Bern
www.egghoelzli.ch, info@egghoelzli.ch

27743-10328

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

27085-10146



Für unser 3-Sterne-Hotel mit 32 Betten suchen wir für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember 2013 bis zum 10. April 2014 folgende aufgestellte Mitarbeiter:

- **Allrounderin für Service und Etage** (Muttersprache Deutsch)
- **Zimmerfrau für Etage, Lingerie, allgemeine Reinigungsarbeiten**

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Claudia Beerli
Hotel Belri AG
7050 Arosa
belri@bluewin.ch/www.belri.ch

27731-10322

Wir suchen
Pächter/Pächterpaar für

Gourmetrestaurant KunstHof

im Zentrum von Uznach SG

Das für seine exquisite Küche bekannte Restaurant KunstHof verfügt über 60–80 Sitzplätze und ein Gartenrestaurant mit 50 Sitzplätzen. Weiter gehören 42 Parkplätze dazu. Das Restaurant befindet sich an optimaler Verkehrslage.

Wir suchen einen initiativen Pächter, der den Anforderungen und dem Stil des KunstHofs gerecht wird und über die notwendige Ausbildung und Berufserfahrung verfügt.

Nähere Informationen finden Sie auf unserer Webseite.

www.kunsthofag.ch

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:
KunstHof AG, Zühlí 24, 8730 Uznach, Tel. 055 285 84 50

27734-10324



hotellerieuisse vertritt als Unternehmensverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Als Kompetenzzentrum ist der Verband für die Führung von fünf Schulhotels in der Schweiz verantwortlich. Das Schulhotel Regina in Matten bei Interlaken bietet interkantonale Fachkurse für den Berufsschulunterricht im Hauswirtschaftsbereich der Hotellerie an.

Für den Internatsbetrieb mit bis zu 150 Lernenden suche wir per 1. Januar 2014 eine/n erfahrene/n

Küchenchef/-in

Ihre Aufgaben

- Sie übernehmen die Verantwortung über den gesamten Küchenbereich
- Sie sind zuständig für die Führung und Schulung der drei Küchenmitarbeitenden
- Sie kreieren zusammen mit Ihrem Team abwechslungsreiche und saisonale Gerichte
- Sie sind eine offene und teamfähige Persönlichkeit, mit Freude am Umgang mit jungen Menschen

Wir bieten Ihnen ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, geregelte Arbeitszeiten und Freiraum für Ideen und Kreativität.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung bis am 30. August 2013. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Ruedi Lüdi, Internatsleiter, Tel. 033 826 01 20 oder ruedi.luedi@hotellerieuisse.ch zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung.

hotellerieuisse – Kompetent.
Dynamisch. Herzlich.
Schulhotel Regina
Ruedi Lüdi
Hubelweg 2
3800 Matten b. Interlaken
ruedi.luedi@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association
Schulhotels

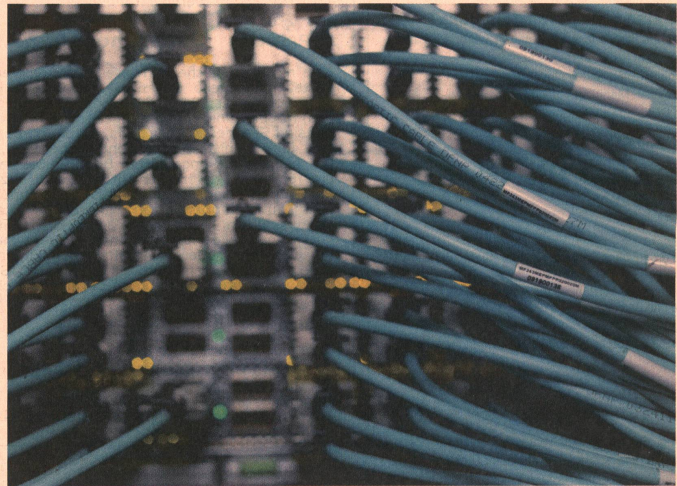
27746-10331

Mehr als 2000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.

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



KEYSTONE

QUO VADIS, ETHERNET?

Was Claude Shannon (1916–2001) als Shannon-Hartly-Gesetz postulierte, wird nun zum Problem der Highspeed-Übertragung bei den neuen 40GBase-T-Verkabelungen. Blaues Rauschen und höhere Bandbreite führen zu Überlegungen, welche die bis heute in der Normierung gemachten Aussagen in Frage stellen. Für die Übertragung von 40GBase-T müsste eine Bandbreite von 2000 MHz vorgesehen werden. Das ist eine enorm hohe Hürde. Die Verkabelung über Twisted Pair startete 1990 mit 10Base-T und 2006 kam 10GBase-T auf den Markt.

Was nötig und was sinnvoll ist

Ist denn ein 40-Gbit-Ethernet überhaupt nötig und sinnvoll? Die Implementierung von 10-Gbit-Ethernet ist bis heute in Büro-umgebungen noch nicht erfolgt. Die Verkabelung wird zwar für 10-Gbit-Ethernet ausgelegt, betrieben werden die Netze jedoch zu 90 % noch mit 1-Gbit-Ethernet. In Rechenzentren ist der Bedarf an Bandbreite jedoch ungeheuer. Mit Glas ist 40GBase-T kein Problem, hingegen wären für Kupferkabel neue Stecker nötig. Es stellen sich die Fragen: Lassen sich 40 Gbit/s weiter

über 100 m Kupfer übertragen? Reichen die bekannten Kabel- und Steckernormen aus oder wird es neue Definitionen und Produkte geben? Wo wird die Grenzfrequenz liegen? Wenn nur Techniker in den Normungsgremien etwas zu sagen hätten, wäre eine Lösung schnell gefunden. Weil aber viel Politik im Spiel ist, wird es schwierig. Die Unterstützung von 100 m gilt bei heutigem Stand der Technik als kompliziert. Mehrere Untersuchungen haben ergeben, dass in Rechenzentren weit geringere Reichweiten ausreichen und daher eine Reduzierung auf 25 m oder 50 m praxisgerecht ist. Ausserdem führt jeder eingesparte Meter zu einer Reduzierung der Energiekosten. Die Techniker erwarten ungefähr eine Verdoppelung der Energiekosten pro weiteren 12 m Kabellänge. Bezüglich der einzusetzenden Frequenzen sind derzeit verschiedene Werte zwischen 800 MHz, 1600 MHz und 2000 MHz im Gespräch. Höhere Frequenzen erlauben eine einfachere Kodierung, bedingen jedoch einen erheblichen Mehraufwand an Netzwerktechnik (Kabel und Steckersystem). Höhere Frequenzen bedeuten auch höhere Dämpfung und mehr Stromverbrauch sowie grössere Störanfälligkeit. Tie-

ferere Frequenzen benötigen höhere Kompressionen, bringen dadurch eine massiv höhere Störanfälligkeit mit sich und erfordern zudem teure und komplexere Transceiver. Die Experten der ISO/IEC, dem internationalen Gremium für Verkabelung, arbeiten an einer Studie, um der IEEE die Wahl des geeigneten Kabelmediums zu vereinfachen. Vereinfacht lässt sich festhalten: Eine Kat.-7A-Verkabelung benötigt bei 1600 MHz keine Kompression, dafür einen hohen Hardwareaufwand. Eine Verkabelung nach Kat.-6A verlangt einen mittleren Kompressionsaufwand und bestehende Kabel- und Steckertechnik wäre möglich.



Walter Affentranger
Leiter Technik & Entwicklung
BKS Kabel-Service AG
www.bks.ch

Ortsbürgergemeinde Baden

Auf den 1. April 2014 wird das
Restaurant Baldegg Baden
zur **Neuvermietung** ausgeschrieben.

Die Liegenschaft liegt an erhöhter, sehr schöner Lage am Stadtrand von Baden und ist ein beliebtes, viel besuchtes Ausflugsziel mit Autozufahrt und direkter Busverbindung zum Stadtzentrum Baden. Das Restaurant wurde 2009 komplett renoviert und umfasst in Gaststube und Speisesälen rund 170 bis 200 Plätze sowie in der Gartenwirtschaft 200 bis 250 Plätze mit attraktivem Kinderspielplatz. 6-Zimmer-Wirtwohnung und vier Angstelltenzimmer im Haus. Ein grosser Parkplatz ist vorhanden. Einem erfahrenen Wirt bietet sich hier die Gelegenheit, eine erfolgreiche Existenz mit interessanter Stammkundschaft aus allen Bevölkerungsschichten aufzubauen. Siehe auch im Internet unter www.baldegg.ch. Interessenten erhalten Auskunft bzw. wollen ihre Bewerbung bis am 16. September 2013 schriftlich richten an die Liegenschaftsverwaltung der Ortsbürgergemeinde Baden, p. A. Sepp Wenzinger Immobilienrehand, Steinstrasse 20a, 5406 Baden-Rüthof (Telefon 056 470 21 71).

27417-10025

Junges und engagiertes Hotelier-Paar
sucht **Hotel Garni zur Pacht im Zentrum
von Zürich**.
Zuschriften bitte unter Chiffre 27747-
10332, htr hotelrevue, Monbijoustrasse
130, 3001 Bern.

27747-10332

Zu verkaufen in einer der führenden
Schweizer Sommer- und Winterdestina-
tionen

****S-Hotelbetrieb

Zeitgemäss unterhalten sowie stabile,
überdurchschnittliche Betriebsergebnisse.
Mehr als 20 Jahre Goodwill sowie grosszü-
gige Bodenreserve zum Bau von bewirt-
schafteten Zweitwohnungen (kompatibel
mit der Zweitwohnungsinitiative). Bestens
geeignet für Immobiliengesellschaft oder
Kettenhotellerie. Es werden nur seriöse An-
fragen beantwortet.

Chiffre 27733-10323, htr hotelrevue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

27733-10323

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen –
vermieten – für bessere Wirtschaft-
lichkeit 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

26968-10076

Erfolgreiches Guesthouse **** Nähe Kapstadt zu verkaufen

- 12 000 m² gepflegte Gartenanlage mit unverbaubarer Meersicht und traumhaften Sonnenuntergängen
- 5 Doppelzimmer, 1 Suite, 1 sep. Wohnhaus mit 4 Zimmern

Interessiert? Kontaktaufnahme und Details über
<http://www.guesthouse-somersetwest.co.za>

27881-10200

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN