

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 30-31

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. 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

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 30/31 · 23. Juli 2015

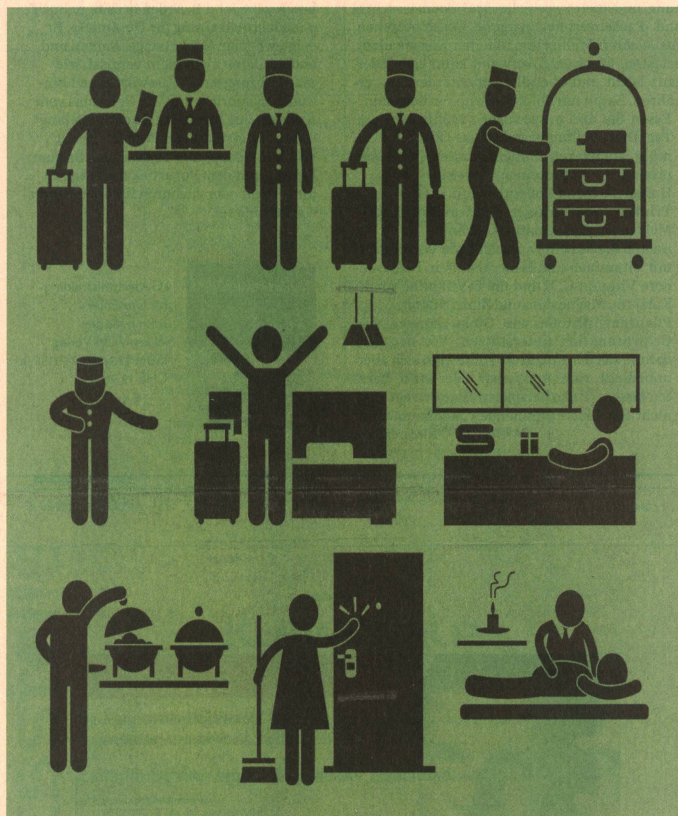
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



FOTOSEARCH

ZITAT
DER WOCHE

«Freund,
bedenke zuerst,
was es ist,
das du tun willst»

Epiktet, griechischer Philosoph, (55–135 n. Chr.)

ECHTE GELEBTE GASTFREUNDSCHAFT

Wer kennt sie nicht, die stereotypen Floskeln, welche selten persönlich ansprechen und doch immer wieder als Zeichen von Gastfreundschaft inszeniert werden!

Echte Gastfreundschaft entsteht, wenn der Mitarbeiter zu seinem Gast «in Beziehung tritt» und dies mit seiner Persönlichkeit zum Ausdruck bringen darf. Das ist anspruchsvoll, damit Grundsätze des Hauses respektiert und gelebt werden können. Sollten diese doch gleichzeitig unverwechselbar, echt und überzeugend beim Gast erlebt werden. Die Mitarbeiter entsprechend dorthin zu entwickeln, gelingt ausschliesslich über die eigenen Führungskräfte. In ihrem Verhalten sind sie Beispiel, sie geben Raum und zeigen den Weg. Sie fördern bekanntlich durch Fordern. Doch die Realität zeigt ein anderes Bild: Führungskräfte stehen sich selbst und damit auch der Entwicklung ihrer Mitarbeitenden meist im Wege, denn über 50% der Führungskräfte delegieren ungenügend, über 50% sind zu wenig durchsetzungstark, was nichts anderes heisst, als dass gegenüber den Mitarbeitenden zu wenig gefordert wird. Wir sollten endlich aufhören, die Entwicklung von Menschen mit standardisierten Programmen vermeintlich voranbringen zu wollen. Diese helfen weder dem Menschen noch der Unternehmung, denn die gut «ausgebildete» Empathiefähigkeit unserer Gäste entschlüsselt relativ rasch, ob uns ein Gegenüber in echter Herzlichkeit begrüsst oder nur in angelegener Freundlichkeit. Das Aufdecken dieser «unechten» Gastfreundschaft führt zu doppelter Frustration: Beim Gast entstehen negative

Emotionen und somit negative Erfahrungen. Der Gastgeber verliert meist einen wichtigen Gast und hat gleichzeitig einen frustrierten Mitarbeiter, da die negative Emotion des Gastes auch bei ihm Gefühle von Irritation und Unsicherheit auslöst. Keine gute Ausgangslage also, um ein Unternehmen weiterzuentwickeln. Höchste Zeit, dies zu erkennen. Höchste Zeit also für vorausschauende Weiterdenker, welche das enorme Potenzial, das in unseren Mitarbeitenden schlummert, wecken und nutzen wollen. Als innovative, couragierte Führungskraft erkennen sie die sich dazu bietenden neuen Wege zur Persönlichkeitsentwicklung. Investitionen in die Entwicklung von Persönlichkeit stellen Investitionen in die Zukunft dar. Gehen Sie als Chef mit gutem Beispiel voran. Oder zweifeln Sie etwa daran, dass Sie mehr können, als Sie glauben? Aber ich muss mich jetzt auf den Weg machen, um zu verstehen, wer ich selbst bin! Karl Valentin, der 1948 verstorbene Münchner Komiker, hat es schon damals treffend gesagt: «Heute Abend gehe ich mich besuchen, hoffentlich bin ich zu Hause.» Also, verbringen auch Sie den heutigen Abend einmal zu Hause. Für Ihren ersten wichtigen Schritt zur Unverwechselbarkeit!



Hans Peter Spreng
Inhaber Concluso, Burgdorf
www.concluso.ch

AGENDA

11. AUGUST

«Information Session EHL»,
von hotelleriesuisse,
an der Fachhochschule Lausanne
www.hotelbildung.ch/agenda

20. AUGUST

«NDS Informationsanlass»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Storch, Zürich
www.hotelbildung.ch/agenda

21. SEPTEMBER

«Führungskurs intensiv:
3-Tages-Kurs», von der
Hotel & Gastro Union,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch

24./25. AUGUST

«Qualitäts-Gütesiegel für den
Schweizer Tourismus, Stufe 2,
Qualitäts-Trainer»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Teufelhof, Basel
www.hotelbildung.ch/agenda

1. SEPTEMBER

«Swiss Distribution Day 2015»,
vom Berufsverband Hotel-
Administration · Management
im Mövenpick Hotel,
Zürich-Regensdorf
www.hotelgastrounion.ch

21. SEPTEMBER

«Flambieren und Tranchieren»,
vom Berufsverband Restauration,
im Hotel Balsthal, Balsthal
www.hotelgastrounion.ch



GASTROJOB.ch

DAS GRÖSSTE STELLENPORTAL DER BRANCHE

Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote
10 % Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union
Bewerberprofile • Lehrstellen und Praktika • Kurse & Seminare

ARBEITSSICHERHEIT

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

Vorbereitende Massnahmen (Teil 10)

- Bereiten Sie Mitarbeitende auf Notfallsituationen (Unfall/Brand) vor.
- Platzieren Sie bei jedem Telefon einen Alarmierungsplan mit den wichtigen Adressen und Telefonnummern.
- Stellen Sie das Erste-Hilfe-Material (Sanitätskasten) gut erreichbar bereit und achten Sie darauf, dass es immer komplett ist.
- Üben Sie mit Mitarbeitenden die verschiedenen Notfallszenarien. Begehen Sie mit ihnen periodisch die Fluchtwege und zeigen Sie ihnen die Standorte der Alarmierungspläne, des Erste-Hilfe-Materials, der Brandbekämpfungsmittel und den Sammelplatz (Treffpunkt bei Notfällen).

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

GEDÄCHTNISTRaining UND FUTTER FÜR'S GEHIRN

Gute Gastgeber kennen ihre Gäste, am besten mit Namen. Doch wie schafft man es, sich zig Namen zu merken und diese stets präsent zu haben? Das Erfolgsrezept heisst Gedächtnistraining und richtige Ernährung.

Kommt Ihnen die folgende Situation bekannt vor? An einem Tisch sitzt eine Gästegruppe. Der Servicemitarbeitende nimmt die Bestellung auf, kommt kurz darauf mit den Getränken wieder und unterbricht das Gespräch der Gäste mit Sätzen wie «Wer hat den Kaffee bestellt?» oder «Für wen ist die Cola?». – Wäre es nicht schöner – für die Gäste wie auch für den Serviceangestellten –, wenn er, ohne den Gesprächsfluss der Gäste zu stören, jedem sein bestelltes Getränk aufzutischen könnte?

Zugegeben, nicht jeder Mensch ist von Geburt an mit einem guten Erinnerungsvermögen gesegnet. Doch so wie man Muskeln und Ausdauer aufbaut, kann man auch das Erinnerungsvermögen trainieren. Um ein gutes Gedächtnis zu bekommen, gibt es verschiedene Trainingsübungen. Hier eine Methode, wie man sich Namen besser merkt:

- Achten Sie darauf, dass Sie den Namen einer Person bereits beim ersten Aufeinandertreffen deutlich hören und verstehen. Wenn nicht, bitten Sie Ihr Gegenüber, den Namen zu wiederholen.
- Geben Sie dem gehörten Namen eine bestimmte Bedeutung. Verknüpfen Sie den Namen mit einem Aspekt der körperlichen Erscheinung des Betroffenen (Haare, Brille, Muttermal) oder seiner Persönlichkeit (Vorlieben, Verhalten, Eigenschaften).
- Wiederholen Sie den Namen im Stillen und benutzen Sie ihn wohlwollend im Gespräch.
- Denken Sie nach der Begegnung noch einmal über das Treffen nach und überprüfen Sie, ob

Ihre Assoziationen noch immer passen. Nehmen Sie gegebenenfalls Anpassungen vor.

Sich etwas merken können, ist das eine, zu seinem Gehirn Sorge tragen, ist das andere. Dies tut man automatisch, wenn man sich ausgewogen ernährt. Was man zu sich nimmt, wirkt sich direkt auf die chemischen Prozesse im Gehirn aus und damit auch auf die Schärfe des Gedächtnisses. In führenden Seminarhotels trägt man diesem Umstand seit einiger Zeit Rechnung und bietet spezielle Brainfood-Lunches und -Pausenverpflegungen an. Diese bestehen aus leichten Mahlzeiten, die den Körper nicht belasten. Mit wenig Aufwand kann sich jeder ganz leicht und überall «gehirnförderlich» ernähren. Es gilt nur, folgende Tipps zu beachten:

- Essen Sie drei ausgewogene Mahlzeiten am Tag. Diese sollten bestehen aus Obst oder Gemüse, komplexen Kohlenhydraten (Vollkornprodukte) und Proteinen (Eiweiss).
- Halten Sie Ihren Koffeinkonsum in Grenzen.
- Trinken Sie viel Wasser und ab und zu Säfte.
- Meiden Sie zuckerhaltige Getränke.
- Achten Sie auf eine ausreichende Versorgung mit Vitaminen und Mineralstoffen. Insbesondere Vitamin C, E und die B-Vitamine sowie Kalzium, Magnesium und Zink (Nüsse).
- Pflanzenwirkstoffe wie Ginkgo können die Gehirnfunktion unterstützen. Vor der Einnahme solcher Präparate sollte man sich aber unbedingt vom Apotheker oder Arzt beraten lassen. Ginkgo beispielsweise verträgt sich nicht mit blutverdünnenden Medikamenten.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

GEDÄCHTNISTRaining FÜR DUMMIES

Die letzten Wochen brachten mit heissem Sommerwetter nicht nur sonnige Stunden, sondern auch viele Schweissperlen. Die hohen Temperaturen sorgten auch dafür, dass viele Menschen sich emotional und geistig schlapp fühlten. Banale Dinge wurden vergessen, zig Schlüssel verlegt. Manch einer dürfte auch vor Menschen gestanden haben, deren Namen er eigentlich kennt, sich aber in der Hitze gerade nicht erinnern konnte.

Zum Glück ist eine Hitzewelle kein Dauerzustand. Trotzdem lohnt es sich, sein Gedächtnis zu trainieren, damit man in jeder Situation – egal wie hoch das Thermometer auch klettern mag – einen kühlen Kopf bewahren kann. Wie man das macht, beschreibt John B. Arden in seinem Buch «Gedächtnistraining für Dummies». Er zeigt, wie man Geburtstage, Namen und andere Daten nicht mehr vergisst, wie man Prüfungstoff, Passwörter und Pin-Codes memoriert und wie Gelerntes vom Kurzzeit- ins Langzeitgedächtnis gelangt. Gleichzeitig räumt der Psychologe mit falschen Gedächtnis-Mythen auf. So zum Beispiel mit dem Vorurteil, dass man zu jung, zu alt oder zu dumm für ein besseres Gedächtnis sei.



«Gedächtnistraining für Dummies»
John B. Arden
Wiley-VCH Verlag
ISBN 978-3-527-71158-1
CHF 19.90

AUS- UND WEITERBILDUNG



Gastro-Grundseminar
Zertifikat GastroSuisse



Gastro-Betriebsleiter
mit eidg. Fachausweis

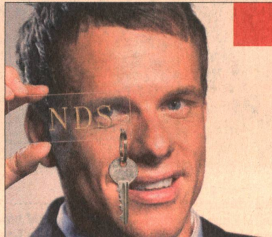


Gastro-Unternehmer
mit eidg. Diplom

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 044 377 52 23, Fax 044 377 55 92
weiterbildung@gastrosuisse.ch, www.gastrosuisse.ch





Durchblick

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Traumjob – Deluxe-Hotel – Internationales Flair

Als Hands-on Chef de Cuisine erreichen Sie mit Leidenschaft und Commitment anvisierte Ziele. Mentale Fitness und Ideenreichtum bringen Sie schneller voran als andere. Was Ihrer Teamfähigkeit keinen Abbruch tut. Spannende Konzepte faszinieren Sie! Deshalb sind Sie bei unserem visionären Auftraggeber genau richtig. Auch starke Nachwuchskräfte, die sich vom Executive Sous Chef weiterentwickeln wollen sind herzlich willkommen!

Professionelles Marketing, zahlreiche Auszeichnungen, klares Profil und Medienpräsenz verhelfen dem erfolgreichen Hotelbetrieb zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber. Der perfekte Mix aus architektonischen Highlights und der scheinbare Gegensatz aus elegant luxuriös und smart casual verschmelzen zu einem schlicht einzigartigen Ambiente. Dies an bester Lage in einer exklusiven, weltweit bekannten urbanen Deutschschweizer Premium Destination mit Life-Style-Resort-Charakter.

Corporate Executive Chef w/m

Mehrere Restaurants, Meeting, Convention & Events

Mit Übersicht und Engagement gestalten Sie den gesamten Prozess einer leistungsfähigen **Küchenproduktion** und nehmen damit massgeblich Einfluss auf die qualitative und ökonomische Entwicklung eines noch jungen Unternehmens. Einflüsse der internationalen, asiatischen und mediterranen Küche, kombiniert mit CH-Klassikern, marktfrischen regionalen und saisonalen Gerichten, top Weinsortiment sowie spannende, innovative Packages prägen den besonderen Auftritt.

Uns schwebt vor, dass Sie **neuen Wind hineinbringen**, dass man von «Ihrer Küche» spricht und die anspruchsvollen Gäste aus aller Welt vom kreativen Angebot überwältigt sind. Ohne Berührungängste treten Sie bei Spezialanlässen in direkten Kontakt mit Gästen und führen eine peppige, trendige Küche! Dabei unterstützt Sie eine kompetente Crew von bis zu 30 Personen. Eintritt: Per sofort oder nach Vereinbarung. – Interessiert? Vorab CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Erstklassiges Unternehmen.

Die Wettbewerbsvorteile eines attraktiven **Boutique-Hotels mit Restauration, Wellness-Einrichtung, Tagungs-, Event- & Banqueting-Infrastruktur optimal nutzen. Gastfreundschaft auf hohem Niveau zelebrieren. Die qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des Betriebes sicherstellen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. Wenn das für Sie Herausforderungen sind, sollten wir uns kennenlernen.**

Als solide ausgebildete extrovertierte Hoteller/-Hoteliere-Persönlichkeit beherrschen Sie die relevanten Disziplinen à la Rooms, F & B und Marketing aus dem Effeff. Dank Ihrer entschlossenen, kommunikativen Art fällt es Ihnen leicht, andere Menschen zu überzeugen. Mit klarem Führungsstil – **Leadership** zählt zu Ihren Stärken – und konsequenter Umsetzung erprobter Konzepte schaffen Sie die Basis für den wirtschaftlichen Erfolg.

Hoteldirektor w/m

Boutique-Hotel mit Charme

Als frontorientierter Profi sind Sie mit der schweizerischen Hospitality-Branche bestens vertraut! Ihr Auftritt ist geprägt von **Ausstrahlung** und Präsenz. Sie begegnen krisenbedingten Veränderungen im Markt souverän, reagieren mit Übersicht und haben bereits einen CH-Hotelbetrieb als Direktor geführt oder waren hierzulande in der Position als Vizedirektor erfolgreich tätig.

Sie stehen für **Service Excellence** und suchen ein erstklassiges Unternehmen. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform im Rahmen einer Nachfolgeregelung. Der Eintritt wird flexibel gehandhabt: Per sofort oder nach Vereinbarung. Standort: Unweit einer der Metropolregionen der Deutschschweiz. – Interesse? Dann CV mit Foto per Mail senden oder anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

38239-1215

Für das Hotel Pazzola in Disentis suchen wir per 1. Mai 2016 ein

PÄCHTER-PAAR

Das wunderschön gelegene Hotel mit Gletschersicht bietet:

- ein hochwertig umgebautes Restaurant, eine grosszügige Küche sowie einen schönen Empfangsbereich mit modernem Konferenzraum.
- 13 Doppelzimmer, 2 kleine Suiten, 1 Pächterwohnung (3/5 Zimmer) – allesamt mit Balkon.
- einen schönen Garten mit grosser Sonnenterrasse und Schwimmbad.

Als Pächter-Paar bringen Sie die nötigen Kompetenzen mit, um ein stilvolles Hotel zu führen sowie eine Kochausbildung mit hohem Qualitätsbewusstsein.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto per Post oder E-Mail an:

Hotel Pazzola / Verwaltung
Postfach 67
7180 Disentis
gionifysen@gmx.ch

HOTEL PAZZOLA
DISENTIS · SWITZERLAND

38064-12126

HOTEL-RESTAURANT

BRISTOL
hotel-bristol-saas-fee.ch

Sie sind ein sympathisches

PAAR UND GASTGEBER

aus Leidenschaft? Sie lieben die Berge und möchten sich selbstständig machen?

Ab Dezember 2015 vermieten wir unser Restaurant an aller bester Lage direkt an den Pisten.

Bei Interesse melden Sie sich bitte unter:

info@hotel-bristol-saas-fee.ch
www.hotel-bristol-saas-fee.ch
Telefon 027 958 12 12
Familie Bumann

38027-12176

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Gastronomie,
Hotellerie und
Tourismus

**JETZT
BUCHEN**

Engagiert – vielseitig – flexibel

**Eiger
Guesthouse**
Mürren

Swiss Lodge Hotel Eiger Guesthouse in Mürren – 12 charmante Zimmer, 50 Restaurationsplätze im Arvenstübl, Pub und Restaurant – neu renovierte Küche – gelebte, ehrliche, persönliche Gastlichkeit.

Wir suchen ab Herbst 2015

**Betriebsleiterpaar
Betriebsleiter/in**

Sie sind Gastgeber mit positiver Ausstrahlung und betreuen Gäste mit Leidenschaft. Sie sind kommunikativ, belastbar und konfliktfähig. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie, Berufserfahrung in leitender Position, Wirtpatent von Vorteil, sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch. Wir wünschen uns ein Paar oder Team, welches sich idealerweise F&B und Hotel teilt, flexibel und aufgabenübergreifend mit einem schlanken Team arbeitet. Ihr Lebensmittelpunkt ist Mürren.

Wir bieten: ein Haus, das gut im Schuss ist und positive Feedbacks und Bewertungen vorweist, attraktiver und fairer Lohn mit Umsatzbeteiligung, selbständige Angebotsentwicklung und Führung des Geschäfts, Unterstützung bei der Einarbeitung und in administrativen Aufgaben. Der Betrieb ist 6 bis 8 Wochen pro Jahr geschlossen.

Komplette Bewerbung mit Referenzen schriftlich an:
Sandra Steiner-Stähli, Hotel Eiger, 3825 Mürren, oder
sandra@hoteleiger.com. Tel. 033 856 54 54.

38229-12178

KLEWENALP
STOCKHÜTTE

Die Bergbahnen Beckenried-Emmetten AG sucht per 1. November 2015 eine dynamische, innovative und aufgestellte Persönlichkeit

Leiter/in Gastronomie / Mitglied der Geschäftsleitung

oder

Geranten-Ehepaar / Mitglied der Geschäftsleitung

zur erfolgreichen Weiterführung des sehr attraktiven Berggasthaus Panorama mit ca. 500 Plätzen und 80 Betten in grandioser Natur auf der Klewenalp.

Der Zwei-Saisonbetrieb zeichnet sich aus durch seine optimale Lage, seine Vielseitigkeit und seine hervorragende Infrastruktur.

Sie sind verantwortlich für die operative Leitung des Betriebs und führen Ihre Mitarbeitenden konsequent und fair nach unserer Firmenpolitik. Sie rapportieren dem für die Gesamtunternehmung zuständigen Geschäftsführer.

Sie verfügen über eine abgeschlossene und solide Basisausbildung in der Gastronomie und über viel Berufs- und Führungserfahrung, idealerweise auch in Eventorganisation. Sie haben eine Schweizer Hotelfachschule abgeschlossen.

Zum Betrieb gehört optional eine 3 Zimmer-Wohnung, welche dem künftigen Gastpächter oder Geranten-Ehepaar zu günstigen Konditionen zur Verfügung steht.

Bewerber, welche diese äusserst lohnende, interessante Herausforderung mit Platz für viel Selbstständigkeit, grossem Entwicklungspotential und langfristigen Perspektiven angehen wollen, im Idealfall von 30 bis 45 Jahren sind und dem Anforderungsprofil entsprechen, senden Sie per E-Mail oder Post, das vollständige Dossier mit CV samt farbigem, aktuellem Passfoto, allen Diplom- und Arbeitszeugnissen an den Geschäftsführer der Unternehmung.

Bergbahnen Beckenried-Emmetten AG, Sepp Odermatt, Kirchweg 27, 6375 Beckenried oder sepp.odermatt@klewenalp.ch

Bergbahnen Beckenried-Emmetten AG

Kirchweg 27 | 6375 Beckenried
Klewenalp Tel. +41 41 624 66 00

Stockhütte Tel. +41 41 620 30 30
Autom. Infos. Tel. +41 41 624 66 11

info@klewenalp.ch
www.klewenalp.ch

38163-12148

RBT
DIE TREUHÄNDER

Für unsere Mandantin, ein etabliertes Hotel/Garni mit 170 Betten, schöner, moderner Well- und Fitnessbereich in der Ferienregion Engadin/St. Moritz, suchen wir per Mitte Oktober 2015 bzw. nach Vereinbarung:

**Hoteldirektor/in oder
Direktionspaar in Jahresstelle****Aufgaben**

- Ergebnisverantwortliche operative Hotelleitung
- Vermarktung des Hotels durch den Einsatz gezielter Verkaufs- und Marketingstrategien
- Konzeptionelle Weiterentwicklung unserer Angebote
- Angebotserstellung bzw. Angebotsentwicklung
- Organisation, Koordination und Kontrolle aller operativen Abteilungen
- Führung der Mitarbeiter/innen
- Leitung und Mitarbeit BackOffice

Profil

- Erfahrung in vergleichbaren Führungspositionen
- Engagement und Eigeninitiative
- Hohe Leistungsbereitschaft
- Solides Branchen-Know-how sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Durchsetzungsvermögen und Fähigkeit zur Mitarbeitermotivation
- Freundliches und verbindliches Auftreten, positive Ausstrahlung
- Sehr gute Deutsch-, Italienisch- und Englischkenntnisse
- Sehr gute MS-Office-, Mirus- und Micros-Fidelio-Kenntnisse

Angebot

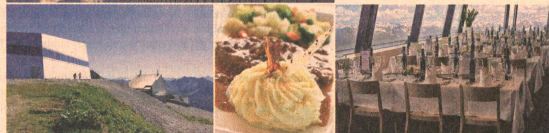
- Hohes Mass an Eigenverantwortung
- Abwechslungsreicher Aufgabenbereich mit Platz für eigene Ideen
- Etabliertes Haus mit Entwicklungspotential
- Zeitgemässe, gute Entlohnung
- 5½-Zimmer-Wohnung (Direktionswohnung im Hause)

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen, vorzugsweise via E-Mail, an:

RBT AG | Daniel Barmettler
Piazza dal Mulin 6 | 7500 St. Moritz | daniel.barmettler@rbtag.ch

38150-12161

Offene Arbeitsstelle



Das Panoramarestaurant Weisshorn Gipfel ist ein Betrieb der Arosa Bergbahnen AG, das jeweils 10 Monate im Jahr geöffnet ist. Das vor 3 Jahren neu erbaute, preisgekrönte Restaurant verfügt über 220 Sitzplätze. Mit seinem grandiosen 360°-Panorama-Blick ist es prädestiniert, unseren Gästen die Arosener Bergwelt näher zu bringen und genussreichen Weitblick zu schenken.

Per 1. November 2015 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

operativen Restaurant-Geschäftsführer (m/w)

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung einer Schweizer Hotelfachschule mit oder eine ebenbürtige Ausbildung und konnten dazu bereits Führungserfahrung mit Teams von 20 und mehr Mitarbeitern sammeln. Mit Ihrer ausgesprochenen Freundlichkeit und Fachkompetenz begeistern Sie Ihre Gäste Tag für Tag. Sie suchen eine langfristige Tätigkeit und verfügen über eine natürliche Autorität gepaart mit Durchsetzungsvermögen. Die Möglichkeit, eine gehobene Küche am Abend anzubieten fasziniert Sie ebenso wie die Verpflegung der Wintersportler tagsüber. Zudem haben Sie Freude an der Ausrichtung von verschiedensten Veranstaltungen.

Haben Sie eine Affinität zu den Bergen? Können Sie sich vorstellen, mit Ihrer innovativen Art den Betrieb nach dem Geschäftskonzept, den Richtlinien und den Zielvorgaben der Geschäftsleitung stetig weiterzubringen? Wenn Sie dann noch den Willen mitbringen, das Restaurant im Eventsektor auszubauen, sollten wir uns kennen lernen. Wir bieten Ihnen einen herausfordernden Arbeitsplatz auf 2653 m ü. M., in einem kollegialen Arbeitsumfeld und zu interessanten Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier inklusive Foto und sichern Ihnen dabei volle Diskretion zu.

Arosa Bergbahnen AG · Seeblickstrasse · CH-7050 Arosa
Curdin Luppi · Leiter Gastronomie & Beherbergung
Tel. +41 (0)81 378 84 01 · curdin.luppi@arosabergbahnen.ch
www.weisshornrestaurant.ch · www.arosabergbahnen.ch

Gastro Express

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

Nach Vereinbarung suchen wir

Personalvermittlerin 50%

verteilt auf 5 Arbeitstage, A-Ort: Zürich
Profil: Gastgewerbekader
Interessiert? : martin.meyer@clickjob.ch

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus



HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir vermieten auf die Wintersaison 2015/2016 das bekannte

Restaurant Cavigilli in Flims

Das Restaurant verfügt über eine grosse Stammkundschaft – hat 45 PL plus 30 PL im Garten. Auf Wunsch mit Pflanzwohnung.

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

KRAMER GASTRONOMIE

Wir, die Kramer Gastronomie in Zürich, sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. In 11 Restaurants und einem Hotel zählen rund 350 Mitarbeitende zum Team.

Wir suchen einen

Operativen Leiter w/m

Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der vorgegebenen Betriebskonzepte und die Überwachung der Zielvorgaben zusammen mit einem 2. Operativen Leiter und sind aktiv an der Weiterentwicklung der bestehenden Betriebe beteiligt. Als diplomatischer Coach der Geschäftsführer stellen Sie den Kommunikationsfluss zur Geschäftsleitung und Verwaltung sicher und sind für eine kontinuierliche Qualität in allen Belangen besorgt.

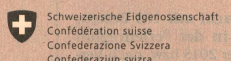
Sie sind ein/e kommunikative/r Vollblut-Gastronom/in mit mehrjähriger Erfahrung als Geschäftsführer sowie in der Führung mehrerer Betriebe. Sie erkennen komplexe Zusammenhänge, sind eine starke Führungspersönlichkeit mit betriebswirtschaftlichem Background und besitzen die Fähigkeit analytisch und vernetzt zu denken. Grosse Einsatzbereitschaft, Selbständigkeit, Zielstrebigkeit und Durchhaltewillen zeichnen Sie aus. Zudem sind Sie gewohnt, täglich mit neuen Herausforderungen konfrontiert zu werden und führen als Vorbild resultat-, leistungs- und teamorientiert.

Wir bieten Ihnen ein dynamisches und angenehmes Arbeitsklima, interessante, abwechslungsreiche und spannende Aufgaben sowie kurze und direkte Kommunikationswege.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kramer Gastronomie, Rosmarie Prinz, Leiterin Human Resources, Herderstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20, rosmarie.prinz@kramergastronomie.ch, www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE



Eidgenössisches Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport VBS
Schweizer Armee
Führungsstab der Armee FST A
Kompetenzzentrum SWISSINT

Das Kompetenzzentrum SWISSINT in Stans-Oberdorf (NW) ist als nationale vorgesetzte Kommandostelle sämtlicher friedensfördernder Auslandseinsätze verantwortlich für die Planung und Führung, Rekrutierung, Betreuung und Steuerung des Personals. Die Ausbildung der Einzelpersonen und Kontingente, die einsatzbezogene Ausrüstung der Soldaten, die Logistik ins Ausland, die Finanzplanung und Kreditverwaltung, die entsprechende Öffentlichkeitsarbeit und die Einsatzbewertung gehören ebenfalls zu den Aufgaben des Kompetenzzentrums SWISSINT.

In der Organisationseinheit Ausbildungszentrum SWISSINT/Waffenplatzkommando haben wir eine Stelle als

Küchenchef (Zeitmilitär) im Verpflegungszentrum

neu zu besetzen.

Aufgaben

- Sie führen organisatorisch und personell die Küche des Verpflegungszentrums;
- Sie stellen die Verpflegung sicher für alle Kurse und Belegungen auf dem Waffenplatz;
- Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der Hygienevorschriften.

Qualifikationen

- Sie haben erfolgreich die militärische Ausbildung zum Küchenchef absolviert und sind noch in der Armee eingeteilt;
- Sie haben einen Berufsabschluss als Koch;
- Sie besitzen Berufs- und Führungserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie und in der Gemeinschaftsverpflegung;
- Sie haben Grundkenntnisse in Französisch und Englisch;
- Sie besitzen PC-Kenntnisse welche sie bei administrativen Tätigkeiten gekonnt einsetzen;
- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt.

Wir bieten

- Eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe;
- Eine Tätigkeit im Armeeauftrag Friedensförderung mit direktem Bezug zu Einsatz und Umsetzung;
- Ein motiviertes Team, welches Sie in der Einarbeitung unterstützt;
- Gute Sozialleistungen und interessante Weiterbildungsmöglichkeiten;
- Attraktives Arbeitszeitmodell.

Stellenantritt

01.09.2015 oder nach Vereinbarung

Arbeitsort

6370 Stans-Oberdorf (NW)

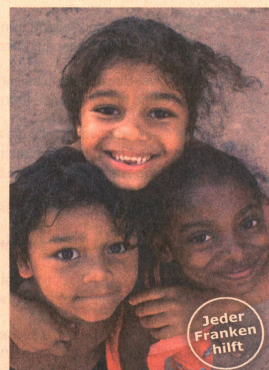
Kontakt und Auskünfte

Claudia Sabine Meier, Leiterin Verpflegungszentrum, Telefon: 041 619 55 35;
E-Mail: claudia-sabine.meier@vbg.admin.ch

Weitere Auskünfte zum Kompetenzzentrum SWISSINT
www.armee.ch/peace-support

Schriftliche Bewerbung an:
Führungsstab der Armee
Verpflegungszentrum SWISSINT
Claudia Sabine Meier
Kaserenstrasse 8
6370 Stans-Oberdorf
www.armee.ch/peace-support

Einsendeschluss: 31.07.2015



Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

Senden Sie eine SMS an 339 mit CBM10 und spenden Sie 10 Franken an eine Graue-Star-Operation.

Online-Spende auf www.cbmswiss.ch



cbm
christoffel blindermission
gemeinnützige stiftung

Berggasthaus Rigi Burggeist sucht Sie als

Pächter oder Pächterpaar
Jobcode hoteljob.ch: J99058Interessiert?
Auskunft und/oder Bewerbung unter
burggeistpaechter@gmail.com

38166-12186

Wir suchen nach Vereinbarung eine

Barmitarbeiterin (w) 60-80%Lirum Larum AG, Bar und Event
Kramgasse 19a, 3011 Bern
info@lirum-larum.ch

38238-12186

Director of Rooms Division
Jobcode hoteljob.ch: J99317Grand Hotel Park SA
Wispilenstrasse 29, 3780 Gstaad
033 748 98 35, hr@grandhotelpark.ch

38233-12178

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 FrankenDirekte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77**Privat-Koch/-Köchin**als **Halbtagsstelle** in Zürcher Seegemeinde gesucht.
Als **Vollzeitstelle** bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit, wenn Sie das Wissen und die Freude haben, unseren Garten zu unterhalten. Sie bringen technisches Flair mit und können auch Chauffeurdienste übernehmen.
Geregelte Arbeitszeit.

Bewerbungen unter Chiffre 38158-12160 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

38158-12160

Ab sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachfrau / Mann 100%
Jobcode hoteljob.ch: J99060Hotel Aurora
Brölet 34, 7546 Ardez
081 861 22 99, kontakt@aurora-ardez.ch

38166-12163

**Der spontane Mohren**

www.mohren.ch

Das traditionelle Gasthaus Mohren in Willisau geht spontan in die ZUKUNFT. Seien Sie Teil davon. Wir suchen zur Komplettierung unseres Teams per sofort

Koch

mit Fähigkeitszeugnis und Führungserfahrung

Hilfskoch**ServicemitarbeiterIn**

Fähigkeitszeugnis und oder Berufserfahrung

Serviceaushilfe

mit Berufserfahrung

Auskunft erteilt gerne Daniela Arnold:
Tel 079 294 80 27Bewerbungsunterlagen senden an:
CAS Architekten, z.Hd. Daniela Arnold,
Menzbergstrasse 9, 6130 Willisau
arnold_daniela@bluewin.ch

Wir freuen uns auf Ihre spontane Kontaktaufnahme.

38170-12186

**Wie viel Schwein
brauchen Sie, um glücklich
zu sein?****Bewusst leben macht glücklich:**
wwf.ch/gluecks-experiment

SPINAL CIVIL VOICES

SUISSE ROMANDE



Nous cherchons pour une durée indéterminée

CUISINIER AVEC EXPERIENCE (CFC)Expérience dans la restauration de montagne (alt. 1752 m au pied des Gastlosen)
Gestion des stocks
Autonomie dans exploitation d'un établissement
Responsabilité de la cuisine (ouverture 220 jours par année)
Tâches directes et indirectes liées au but de la fonction et à la bonne marche d'un établissement de moyenne montagne
Bonne gestion du stressVeuillez adresser vos dossiers à:
Chalet du Soldat SA, Référence CSN
Denise et Marcel Horst-Jaquet
Case postale 25, CH-1652 Jaun
T: +41 (0)26 929 82 35, M: +41 (0)79 214 00 85

38167-12187

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.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-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Riccarda Frei
Tel. 041 418 24 50

ADMINISTRATION

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

Karin Huwyler

Tel. 041 418 24 44
karin.huwyler@hotellerie-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 23inserate@stellenProfil.ch
inserate@immoProfil.ch

PREISE

StellenanzeigenMillimeter-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 WeiterbildungMillimeter-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. 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

Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leuppi,
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 BernRedaktion:
Hotellerie Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

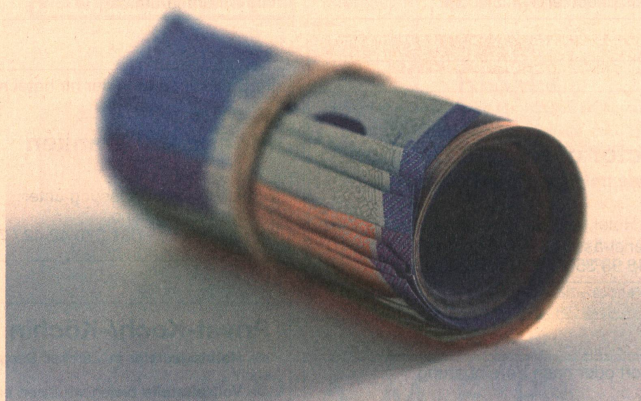
40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein

PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015,
9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015,
30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015,
10.12.2015.

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.

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



THEMENBILD: FOTOSEARCH

NACHFOLGE UND STEUERPLANUNG

Beim Verkauf einer Kapitalgesellschaft werden die Anteilsrechte an der Gesellschaft veräussert. Der Unternehmer realisiert dabei grundsätzlich einen steuerfreien privaten Kapitalgewinn.

Die Tatsache, dass beim Verkauf der Gesellschaft ein steuerfreier Kapitalgewinn realisiert werden kann, wohingegen Dividende und Lohn besteuert werden, führt häufig dazu, dass sich der Unternehmer nur so viel an Lohn und Dividende ausschütten lässt, wie er für die Bestreitung seines Lebensstandards benötigt. Dies hat zur Folge, dass die zu verkaufenden Unternehmungen sehr oft hohe Barbestände und entsprechend hohe ausschüttbare Reserven aufweisen. Der gewiefte Käufer übernimmt die «reiche» Gesellschaft und lässt sich eine Substanzdividende auszahlen, mit welcher er einen Teil der Kaufpreisfinanzierung zurückführen kann. Dieses Vorgehen führt steuerlich durch die Annahme einer indirekten Teilliquidation dazu, dass der ursprünglich steuerfreie Kapitalgewinn beim Verkäufer ganz oder teilweise in steuerbaren Vermögensertrag umqualifiziert wird. Diesem Vorgang kann durch den Verkäufer entgegengewirkt

werden, indem im Verkaufsvertrag eine Klausel im Zusammenhang mit den Steuerfolgen der indirekten Teilliquidation eingefügt wird.

Gesellschaft mit Liegenschaft

Befindet sich in der Gesellschaft eine Liegenschaft (z.B. Hotel- liegenschaft), ist zu unterscheiden, ob die Gesellschaft noch eine aktive Tätigkeit (= Hotel- und Restaurantbetrieb) ausführt oder ob sich in den Aktiven der Gesellschaft ausschliesslich Immobilien (z. B. Hotel oder Personalhaus) befinden, welche vermietet bzw. verpachtet werden. Sofern die operative Tätigkeit weitergeführt wird, steht dem steuerfreien Kapitalgewinn bei der Veräusserung der Anteilsrechte grundsätzlich nichts mehr im Wege. Ist jedoch keine Betriebstätigkeit mehr gegeben, wird die Gesellschaft durch die Steuerbehörde in eine Immobiliengesellschaft umqualifiziert. Dies mit gravierenden Steuerfolgen für den Verkäufer: Bei einer Veräusserung der Mehrheit der Anteilsrechte an einer Immobiliengesellschaft in einem monistischen Kanton (= Verkauf einer Immobilie unterliegt in jedem Fall der Grund-

stückgewinnsteuer) wird aus einem vermeintlich steuerfreien Kapitalgewinn plötzlich ein steuerbarer Grundstücksgewinn, wobei die Wertzuwachsquote (Differenz zwischen Anlagekosten und Veräusserungspreis) der Grundstücksgewinnsteuer unterliegt. Bei einer Veräusserung einer Immobiliengesellschaft, in welcher eine Immobilie in einem Kanton mit dem dualistischen Steuersystem gelegen ist, ist die Regelung leider nicht einheitlich. Die Steuerfolgen müssen jedoch auch hier im Auge behalten werden und es ist empfehlenswert, einen kompetenten Steuerberater zur Seite zu haben, welcher die drohenden Steuerfolgen im Auge behält.



Matthias Keller
dipl. Steuerexperte, Betriebsökonom FH
Bommer + Partner Treuhandgesellschaft
www.bommer-partner.ch

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
Wir verkaufen/vermieten Hotels und
Restaurants und sind die Spezialisten
für Gewinnoptimierung...
Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie
mehr darüber auf unserer Website
www.hesser-consulting.ch

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

35907-11558

Zu verkaufen: einzigartiges
**Einwanderungs- und
Geschäftsobjekt in Kanada**

www.RestaurantKanada.ca

38129-12149

KOHL & PARTNER HOTEL & TOURISM CONSULTING

**Zu vermieten:
Restaurant
in der Innenstadt von Zürich**

Hervorragendes renoviertes Objekt an
Toplage in Fussgängerzone
(Stadtzentrum), grosses Kundenpotenzial,
moderne und zeitgemässe
Innenarchitektur.

Restaurant, Bar, Terrasse
(insgesamt 190 Sitzplätze)

Übernahme nach Vereinbarung
(Erforderliches Betriebskapital:
CHF 0,5 bis 0,6 Mio.)

Weitere Auskünfte erhalten Sie über:
Kohl & Partner (Schweiz) AG – Martin Schmidli
Tel. 044 533 50 44 – martin.schmidli@kohl-int.ch

Kohl & Partner ist ein führendes, unabhängiges
und international tätiges Consultingunternehmen –
spezialisiert auf Hotellerie, Gastronomie und
touristische Destinationen und Infrastrukturen.

38245-12162

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration
Wir vermieten auf die
Wintersaison 2015/2016 das bekannte
Restaurant Cavigilli in Flims

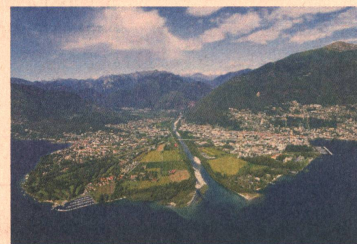
Das Restaurant verfügt über eine grosse
Stammkundschaft – hat 45 PL plus 30 PL im Garten.
Auf Wunsch mit Wirtwohnung.

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

38148-12158

ASSOFIDE VERKAUFT

**ASCONA – LOCARNO
LAGO MAGGIORE**



**Hotels
am See oder ein wenig in der Höhe
mit atemberaubender Seesicht**

Interessiert?
Herr G. Cotti oder Herr Ing. G. Maffei
freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.



www.assofide.ch

ASSOFIDE SA – CH-Locarno
Tel. 091 752 17 52

info@assofide.ch



38244-12183

**Gestalten, berechnen und disponieren
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter
www.htr.ch/immobilien**

htr hotel revue