

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2016)

Heft: 2

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: 14.03.2025

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

EINE BEILAGE DER

htr hotelrevue

Nr. 2 · 21. Januar 2016

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



BEWERBEN HEISST AUCH WERBEN

Haben Sie sich auch schon gefragt, warum Ihre Bewerbung zum wiederholten Male bei Firmen auf dem Stapel «Wir bedauern, Ihnen mitteilen zu müssen...» gelandet ist? Da gibt es nur einen Rat: Gestalten Sie eine Werbebroschüre in eigener Sache. Heben Sie sich von Ihren «Mitbewerbern» ab. Definieren Sie Ihre Kernkompetenz. Kreieren Sie einen Überraschungs-Effekt! Verkaufen Sie Ihre beruflichen Erfolge in der Bewerbung geschickt und intelligent. Erzeugen Sie Begeisterung.

Analysieren Sie Ihren Auftritt

Seien Sie schonungslos ehrlich mit sich selbst: Was macht mich aus, wer bin ich? Was kann ich gut? Wo liegen meine Schwächen? Was tue ich gerne? Welche Fähigkeiten und Fertigkeiten habe ich mir erworben, die ich bisher noch gar nicht als Ressource erkannt habe? Wie trete ich auf? Wie begegne ich anderen Menschen? Falsche Bescheidenheit gehört zu den Top-10-Karrierekillern. Machen Sie also entsprechend auf sich aufmerksam! Setzen Sie sich in Szene. Kommunizieren Sie ihr Alleinstellungsmerkmal. Fakt ist: HR-Verantwortliche und Personalberater sind häufig Ansprechpartner für eine Vielzahl zu besetzender Stellen und empfangen in der Ausschreibungsphase oftmals eine Flut von Bewerbungen auf ihre Stellenausschreibungen. Es wird immer schwieriger, mit einer Bewerbung die Aufmerksamkeit der Personalrekrutierer zu erreichen. Wen wundert dann noch das Ergebnis einer Umfrage der Internet-Jobbörse «Careerbuilder», demzufolge Personalentscheider einer Bewerbung höchstens

30 Sekunden ihrer Zeit widmen. In dieser kurzen Zeitspanne muss es Ihnen gelingen, Ihren potenziellen Gesprächspartner derart zu fesseln, dass er Sie kennenlernen will.

Bitte keine klassischen Briefe mehr!

Jobanbieter sind hungrig nach Jobeignung. Sie haben null Zeit und wollen nur über Sachverhalte instruiert werden. Empfehlung: Im knapp, nüchtern und präzise formulierten Motivationsschreiben gehen Sie explizit auf die Stellenausschreibung ein und machen damit Ihre besondere Jobeignung klar im Sinne einer Entscheidungsvorlage. Der Personalverantwortliche muss spüren, dass Sie sich mit seinem Inserat individuell auseinandergesetzt haben. Damit steigt Ihre Chance, ganz vorne auf der Shortlist zu landen.

Machen Sie aus Ihrer Bewerbung Eigenwerbung. Gerade für Führungskräfte ist das Personal Branding, die strategische Markenführung der Marke «ICH», eine erfolgsversprechende Strategie, um sich einen Wettbewerbsvorteil zu erarbeiten. Entwickeln Sie Ihre ansprechende und professionelle Bewerbung so, dass Ihr zukünftiger Arbeitgeber einfach nicht widerstehen kann.



Ralf-Ansgar Schäfer
Personalberater seit 1990
www.schaeferpartner.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Auf die Arbeit
schimpft man
nur so lange, bis man
keine mehr hat.»

Sinclair Lewis

AGENDA

6. MÄRZ

Please Disturb
Die grösste Hotelshow der Schweiz
Hotels öffnen ihre Türen
www.pleasedisturb.ch

11. MÄRZ

Informationsnachmittag
Hotelfachschule Thun
14.00 bis 16.00 Uhr
www.hftthun.ch

19. MÄRZ

Open Day EHL
Die EHL öffnet einen Tag lang
ihre Pforten für Interessierte
www.ehl.edu

22. MÄRZ

Mitarbeiter führen –
der beliebte 1-Tages-
führungskurs
www.hotelgastrounion.ch

13. APRIL

Tourism Career Day
Der Event für Ihre Karriere
Hotel Sheraton Zürich
www.traveljobmarket.ch

29. APRIL

Swiss Culinary Cup 2016
Anmeldeschluss:
29. April 2016
www.swissculinarycup.ch



Planen Sie ein neues Projekt?

Hier finden Sie den passenden Berater: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Professionelle Beratung
für die Schweizer Hotellerie

Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Transportfahrten:

Erhöhtes Unfallrisiko wegen verminderter Konzentration, Übermüdung, Zeitdruck

Massnahmen:

- Während der Fahrt nicht telefonieren, rauchen oder essen
- Fahrt nicht in emotional geladener Stimmung beginnen
- Fahrt mit Zeitreserven planen

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

ONLINE-VERTRIEB
BEGEISTERT

Ein Blick auf die positiven Seiten (über Nachteile und Gefahren wird genug gesprochen) von Heiko Siebert – HSTC.ch, Dozent im neuen eHotelmarketing-Lehrgang von hotellerieuisse

«Steigende Distributionskosten, Ratenparität, Übermacht der Portale, Investitionen...» – diese und andere Stichworte der letzten Jahre zum Thema Online-Vertrieb machten nicht wirklich Lust darauf, sich vertieft damit auseinanderzusetzen. Wer spielt schon gern ein Match, zu dem man scheinbar gezwungen wird und dazu keine Chancen auf den Sieg hat? Was spricht eigentlich dafür, sich diesem grossen Themenfeld anzunehmen? Einige Gedanken dazu:

Es ist und bleibt spannend. Zum einen technische Entwicklungen, zum anderen neue Geschäftsideen, Umsetzungen, Marktconsolidierungen – was in den letzten Jahren national und international passiert ist, übertrifft jeden Sonntagabend-Krimi. Niemand hat es so vorhergesehen, und alle sind sich einig: Das Tempo der Veränderung steigt. Wie immer Ihre derzeitige Situation ist, gewöhnen Sie sich nicht daran – es bleibt nicht so.

Online Distribution ist anwendbar für Betriebe aller Arten/Grössen/Budget – von 1 Bett/Zimmer an aufwärts (siehe Airbnb). Es beginnt immer mit einer guten und mobilfähigen Website. Marketingmassnahmen können (und müssen) genau gesteuert und ausgewertet werden, einsteigen kann jeder, ab wenigen Franken pro Monat. Mögliche Einstiege sind Massnahmen für die eigene Website, aber auch auf Buchungsportalen, in sozialen Medien oder Suchmaschinen und andere. Erfolge werden sichtbar durch

Besucherzahlen, Umsatzzuwächse und Gästerrückmeldungen – falls es nicht funktioniert, kann (und sollte) sofort gegengesteuert werden.

Bereits kleine sichtbare Erfolge («Geht doch!») motivieren für weitere Anstrengungen und machen Lust auf mehr. Ab dann ist es eine Frage des Betriebs- und Marktumfeldes, wie viel Engagement im Online-Bereich angemessen ist.

Wie schaffen Sie diesen ersten kleinen Anfangserfolg? Tauschen Sie sich aus, indem Sie andere Hoteliers/Gastgeber fragen. Wenden Sie sich an Verbände und suchen Sie das Gespräch. Informieren Sie sich und, wenn Sie auf den Geschmack gekommen sind, beschaffen Sie sich Ihr Grundgerüst an notwendiger Ausbildung (einfach loslegen kann teuer werden und ist nicht empfehlenswert). Danach kommt es auf Sie an – wählen Sie ein erstes kleines, umsetzbares und für Sie und Ihren Betrieb machbares Ziel. Sie entscheiden, wo wann und wie, in welcher Intensität Sie oder Ihr Unternehmen am Online Vertrieb teilnehmen.

Lassen Sie sich bloss nicht schon vorab entmutigen durch die vielen Diskussionen und Berichte! Dazu ist das Thema zu aufregend und zu wichtig!

BUCHTIPP

Die Zielgruppen 50plus sind ein Wachstumsmarkt mit einer Kaufkraft von etwa 720 Milliarden Euro jährlich. Häufig werden Best Ager jedoch klischeehaft als «Senioren» angesprochen.

Der 50plus-Markt bietet für zahlreiche Branchen enorme Wachstumschancen. Einige wenige Unternehmen haben die Zeichen der Zeit bereits erkannt und eine Vorreiterrolle eingenommen, doch viele verschenken hier noch wertvolles Potenzial. In diesem Buch werden die Besonderheiten der Zielgruppen 50plus und ausgewählte Kommunikationsstrategien beschrieben. Zudem liefert es einen Überblick über die wichtigsten 50plus-Wachstumsbranchen im demografischen Wandel. Anhand zahlreicher Experten-Interviews und Best-Practice-Beispiele wird deutlich, wie erfolgreiche Unternehmen den 50plus-Markt heute schon erfolgreich für sich nutzen. «Boom-Branchen 50plus» liefert Fakten, Prognosen, Trends, Visionen und konkrete Anregungen, die Sie als Leser auf Ihr eigenes Unternehmen übertragen können.

In welchen Märkten und mit welchen Trends Sie zukünftig Ihr Geld verdienen werden – davon handelt dieses facettenreiche und nützliche Buch.



Hans-Georg Pompe
Boom-Branchen 50plus
ISBN 978-3-8349-3065-1
CHF 48.00



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@hotellerieuisse.ch

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

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

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

LEITUNG
Barbara König

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23
inserate@htr.ch

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

Die Stellenanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.hoteljob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

Druck:
Media Services AG, St. Gallen

GEDRUCKTE AUFLAGE
12.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSDATEN
Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-Rhythmus.
Erste Ausgabe: 7. Januar 2016
Letzte Ausgabe: 22. Dezember 2016

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Wenn man weiterkommen will,
muss man irgendwann mal losgehen.

JETZT NEUSTART WAGEN:

Hoteldirektor (w/m)

UNTERNEHMEN

Im Auftrag unseres Mandanten, dem Besitzer eines Hotelbetriebs (4 Sterne) im Bündnerland, suchen wir eine Führungspersönlichkeit.

HAUPTAUFGABEN

Personelle Führung des Gesamtbetriebs nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Gastgeber mit Leidenschaft.

ANFORDERUNGSPROFIL

Erfahrungsnachweis im Beherbergungs- und Gastronomiebereich als Führungsperson. Betriebswirtschaftliches Know-how. Sales- und Marketingperson. Gästeorientierte, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit. Überzeugendes Auftreten und Verhandlungsgeschick. Durchhaltevermögen. Netzwerker. Sehr gute Deutschkenntnisse, gute Englischkenntnisse.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Simon Hartmann auf Ihre Kontaktaufnahme bzw. Bewerbung. Höchste Diskretion ist garantiert.

HARTMANN PERSONAL
Gäggelstrasse 1
CH-7000 Chur
TF +41 81 252 22 66
info@hartmann-personal.ch
www.hartmann-personal.ch

**HARTMANN
PERSONAL**
DAS ERFOLGSGEHEIMNIS.

Die **Schweizer Reisekasse Reka** ist eine Nonprofit-Organisation, welche durch Herausgabe von Reka-Geld (Reka-Checks, Reka-Card, Reka-Lunch, Reka Rail) und die Vermietung von Ferienwohnungen in der Schweiz und im Mittelmeerraum erfolgreich tätig ist. Reka besitzt 20 eigene Ferienanlagen mit insgesamt rund 1'000 Wohneinheiten sowie Hallenbäder und weitere bewirtschaftete Räumlichkeiten.

Zur Führung des Reka-Ferierdorfes in Montfaucon (Westschweiz) suchen wir eine/n

Gastgeber/-in (80 - 100 %)

Das Reka-Ferierdorf umfasst 32 Häuser mit diversen 3-, 4- und 5-Zimmer – Ferienwohnungen, eine schöne Wellness-Anlage, Hallenbad, Fitnessraum, Rekalino-Kinderhort, Minigolfanlage, diverse Spielplätze sowie einen Gemeinschaftsraum für F&B Themenanlässe. Das Ferierdorf ist ein «Ganzjahresbetrieb» und liegt leicht erhöht auf einem Hügelzug mit grossartiger Aussicht auf den Chasseral und die Berner Alpen. Ab Sommer 2016 werden neu Bike-spezifische Dienstleistungen angeboten (neuer Bike-Pavillon, Routenvorschläge, geführte Wochen- und Wochenendprogramme etc.). Nebst der Kernzielgruppe Familien werden dadurch auch neue Zielgruppen angesprochen.

Aufgabenbereiche:

- Personelle und finanzielle Führung des Gesamtbetriebs nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen
- Empfang und Betreuung der Feriengäste
- Betriebsbereitschaft der Ferienwohnungen sicherstellen
- Organisation von Themenanlässen, Ausflugsaktivitäten und Unterhaltungsanlässe inkl. Gastroangebote
- Planung des Rekalino-Familienprogramms
- Unterhalt der technischen Anlagen wie Hallenbad, Heizung, Lüftung
- Diverse handwerkliche Tätigkeiten, Gartenarbeiten und Schneeräumung

Anforderungen:

- Erfahrungsnachweis im Beherbergungs- und Gastronomiebereich als Führungsperson
- Betriebswirtschaftliches Know-how und Budgetsicherheit, sowie analytisches Denkvermögen
- Gästeorientierte, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit
- Überzeugendes Auftreten und Verhandlungsgeschick, sowie gute sprachliche Ausdruckweise und Durchhaltevermögen.
- Solide PC Anwender-Kenntnisse in Microsoft Office
- Sportliche Affinität von Vorteil
- Sehr gute Deutsch und Französischkenntnisse / Englischkenntnisse von Vorteil

Unser Angebot:

- Einen spannenden und abwechslungsreichen Arbeitsplatz bei einem solide aufgestellten Arbeitgeber von nationalem Bekanntheitsgrad
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Überdurchschnittliche Sozial- und Lohnnebenleistungen

Stellenantritt: per 1. April 2016 oder nach Vereinbarung

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen: Herr Nando Calore, Leiter Betrieb Ferienanlagen, Tel. 031 329 67 06 oder nando.calore@reka.ch

Interesse?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (inkl. Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse, Referenzadresse und Passkopie) bis 31. Januar 2016 elektronisch an: nando.calore@reka.ch

Schweizer Reisekasse (Reka) Genossenschaft

Neuengasse 15 | Postfach | 3001 Bern
031 329 66 33 | www.reka.ch

Mit Reka liegt mehr drin

reka

Gesucht

Geschäftsführung m/w

Für Sport- und Seminarhotel (100 Betten) im Berner Oberland, Nähe Jungfrauregion. Fachabschluss und sehr gute Sprachkenntnisse erforderlich.

Anfragen unter Chiffre 39188-12543 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

39188-12543

Ahaan Thai

THAI STYLE

Wir suchen ab der kommenden Sommersaison 2016 folgende qualifizierte Mitarbeitende zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Thailändische/n Küchenchef/in und thailändischen Spezialitätenkoch für unser Restaurant Ahaan Thai

Anforderung:

– Gault-Millau- und/oder Michelin-Erfahrung in thailändischem Restaurant

Bewerbungen an Frau Claudia Muschalik / jobs@aroskopulm.ch

Kulm AROSA

***** CHARMING SINCE 1892
AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA
Innere Poststrasse - CH-7050 Arosa
Fon +41 (0)81 378 88 07 - Fax - 89
jobs@aroskopulm.ch - www.aroskopulm.ch

39145-12559

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte



Ferienträume werden wahr.
Dank Ihrer Spende auch für
Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4

www.denkanmich.ch



Auf den 1. Mai 2016 suchen wir neue Pächter für das bekannte Berggasthaus Post in Obermutten.

Zur Pacht gehören: Gaststube 24 Plätze, Säli 36 Plätze, Sonnenterrasse 57 Plätze, 41 Betten in Doppel- und Mehrbettzimmern, moderne Küche, 2-Zi.-Wohnung (Dauermieter vorhanden), 3-Zimmer-Wirte-Dachwohnung mit einmaliger Aussicht. Günstiger Pachtzins, das Inventar ist grösstenteils im Pachtzins enthalten.

Bilder unter www.gasthaus-obermutten.ch.

Interessiert? Dann rufen Sie uns an 081 322 69 63 oder 079 645 08 80.

39024-12468

Kulm AROSA

***** CHARMING SINCE 1892

Uns erfüllt es, Menschen zu begeistern...

Aus diesem Grund suchen wir ab 1. März 2016 oder nach Vereinbarung folgenden qualifizierten Mitarbeiter zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt:

Buchhalter (m/w) ca. 80% in Jahresanstellung

Sie sind flexibel und teamfähig? Dann freut sich unsere Personalleiterin, Frau Claudia Muschalik, auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter jobs@aroskopulm.ch

39168-12534

Für das frisch renovierte ***Hotel Holiday in Zermatt suchen wir per Mai 2016 oder nach Vereinbarung einen engagierten und gästeorientierten

Hoteldirektor (m/w) oder Direktionspaar

Das Hotel Holiday verfügt über 36 Doppelzimmer sowie ein gemütliches Restaurant mit alpinem Ambiente.

Sie verfügen über ein fundiertes Fachwissen mit entsprechender Erfahrung in der Hotellerie? Sie sind eine front- und verkaufsorientierte Persönlichkeit und sind motiviert, den Betrieb mit Herzblut professionell und erfolgreich weiterzuführen? Dann freue ich mich über Ihre Bewerbung. Diskretion zugesichert.

Damian Perren
Rue des Petites-Buttes 14
1180 Rolle
damian.perren@gmail.com
www.hotelholiday.ch

HOTEL HOLIDAY ZERMATT

39168-12538

Tavero
Enjoy Our Passion

Chef Pâtissier (m/w) 100% Edle Pâtisserie für Gäste- und Direktionsrestaurant Au Gusto

| | |
|-----------------|-------------------|
| Betrieb: | Tavero AG |
| Arbeitsort: | Kaiseraugst Basel |
| Pensum: | 100% |
| Anstellungsart: | Festanstellung |
| Stellenantritt: | Ab sofort |
| Linie: | Chef de cuisine |

Wir suchen, zum nächst möglichen Termin oder nach Vereinbarung einen kreativen und begeisterten Chef-Pâtissier für unser Gäste- und Direktionsrestaurant Au Gusto in Kaiseraugst.

Ihre Aufgaben

- Planung des täglich wechselnden Angebots der Desserts und des Feingebäcks zusammen mit dem Küchenchef
- Mitverantwortlich für die Durchführung von kulinarischen Aktionen und Sonderanlässen
- Herstellung von kreativen Desserts, edlen Pralinen und Feingebäck sowie Brot - in Ihrer Zuständigkeit
- Verantwortlich für die korrekte und ordentliche Lagerung der Waren in Ihrem Bereich, in den Kühl-, Tiefkühl- und Lagerbereichen inkl. täglicher Lagerkontrolle
- Warenbestellung und Einkauf nach unternehmerischen Grundsätzen
- Verantwortlich für die Sauberkeit und Temperaturkontrollen der Kühlzellen
- Mithilfe bei administrativen Aufgaben, insbesondere tägliche Lager- und Frischwarenbestellung und der monatlichen Inventur

Unsere Anforderungen

- Ausbildung zum Koch/Bäcker-Konditor oder Confiseur
- Erfahrung in der Gehobenen Gastronomie, mind. 5 Jahre 17 Gault Millau
- Mind. 3 Jahre Führungserfahrung von Vorteil
- Vernetztes Denken und Handeln
- Hohes Dienstleistungsbewusstsein und selbständige, zuverlässige Arbeitsweise
- Freundliches, gepflegtes Auftreten
- Flexibel, kreativ und teamfähig
- Sehr gute Deutschkenntnisse (in Wort und Schrift)
- Gute EDV-Kenntnisse (MS Office, WWS)

Bewerbungen an: Athanassia Graf-Galanis oder basel.jobstavero@roche.com
Tavero AG
Grenzachstrasse 201, 4070 Basel

39200-12541

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

| Position | Ort | Job-Code |
|-------------------------------------|------------------------|----------|
| Stv. Betriebsleiter/Chef de Service | Region Berner Oberland | J105750 |
| Geschäftsführer/in | Region Bern | J105769 |
| Restaurantleiter | Region Zürich | J105957 |
| Restaurantleiterin | Region Zürich | J105768 |
| Geschäftsführer | Region Basel | J105948 |
| Leiter Restauration | Region Zürich | J105872 |
| Restaurant Manager | Region Zürich | J105699 |
| Hotel Manager Typ Gastgeber w/m | | J105830 |
| Geschäftsführer/in | Region Bern | J105935 |

Marketing / Verkauf / KV / IT

| Position | Ort | Job-Code |
|-----------------|-------------------|----------|
| Sales Manager | Region Zürich | J105684 |
| Account Manager | Region Graubünden | J105476 |
| Sales Manager | Region Zürich | J105844 |

Beauty / Wellness / Fitness

| Position | Ort | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Badefachangestellte/-r 60% - 80% | Region Ostschweiz | J105795 |
| Masseurin 50% | | J105777 |
| Masseurin / Kosmetikerin | | J105743 |
| Leiter/in Wellness, Gym & Beauty | Region Zürich | J105871 |
| Kosmetikerin | Region Bern | J105725 |
| Teammittelglied Empfang Wellness & Spa 80% | Region Mittelland (SO,AG) | J105893 |
| Masseur/Kosmetiker | Region Zentralschweiz | J105741 |

Réception / Reservation

| Position | Ort | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Leiter/in Rezeption & Reservation | Region Zentralschweiz | J105667 |
| Mitarbeiter/in Rezeption & Reservation | Region Zentralschweiz | J105563 |
| Front Office Manager | Region Berner Oberland | J105882 |
| Réceptionspraktikant/in | Region Ostschweiz | J105791 |
| Front Office / Revenue Manager(in) | Region Zentralschweiz | J105730 |
| Aushilfe Rezeption | Region Zürich | J105698 |
| Convention & Sales Coordinator | Region Bern | J105514 |
| Empfangsmitarbeiter/in / RéceptionistIn | Region Zentralschweiz | J105851 |
| Rezeptionisten | Region Bern | J105775 |
| Réceptionist/in | Region Zentralschweiz | J105450 |
| Stv. Leitung Booking + Revenue Hotel | Region Bern | J105885 |
| Empfangsmitarbeiter/in | Region Zentralschweiz | J105908 |
| Guest Service Officer/ Rezeptionist/In | Region Zürich | J105982 |
| Reservation & Revenue Manager | Region Berner Oberland | J105555 |
| Rezeption | | J105742 |
| Night Auditor 40% | Region Bern | J105943 |
| Rezeptionist | Region Zürich | J105770 |
| Rezeptionist | Region Basel | J105797 |
| Rezeptionist/in | Region Mittelland (SO,AG) | J105675 |
| RéceptionsmitarbeiterIn | Region Zentralschweiz | J105558 |
| Front Office & Guest Relations Mitarbeiter | Region Zürich | J105843 |
| Réceptionist/in | Region Mittelland (SO,AG) | J105926 |
| Teammittelglied Reservierung & Empfang | Region Mittelland (SO,AG) | J105891 |
| Réceptionistin 80% | Region Bern | J105937 |
| Mitarbeiter Reservierung | Region Oberwallis | J105489 |
| Chef de Réception | Region Oberwallis | J105491 |
| Betriebsassistent/in | Region Schaffhausen | J105546 |
| Rezeption - Allrounder 80% | Region Schaffhausen | J105547 |

F&B / Catering / Events

| Position | Ort | Job-Code |
|-----------------------------------|------------------------|----------|
| Commis de Cuisine | Region Zentralschweiz | J105506 |
| Veranstaltungsbetreuer/innen | Region Zürich | J105666 |
| Junior Projektleiter Catering | Region Zentralschweiz | J105804 |
| Küchenschef Messe/Catering | Region Zentralschweiz | J105588 |
| Betriebsmitarbeiter/in (Aushilfe) | Region Zürich | J105517 |
| Food & Beverage Manager | | J105467 |
| Operativer Leiter Restaurationen | Region Berner Oberland | J105962 |
| Assistant F&B Manager | Region Bern | J105932 |

Küche

| Position | Ort | Job-Code |
|----------------------------|---------------------------|----------|
| Junior Sous-Chef | Region Berner Oberland | J105817 |
| Sous chef | Region Mittelland (SO,AG) | J105784 |
| Chef de partie | Region Zentralschweiz | J105442 |
| Commis de Cuisine | Region Bern | J105515 |
| Commis de cuisine | Region Graubünden | J105696 |
| Commis Garde-Manger | Region Zentralschweiz | J105847 |
| Chef de Partie Entremetier | Region Zentralschweiz | J105845 |
| Commis de cuisine | Region Zürich | J105683 |
| Commis de cuisine | Region Zentralschweiz | J105452 |
| Commis Pâtisserie | Region Bern | J105884 |

| | | |
|--|---------------------------|---------|
| Commis de Cuisine | Region Berner Oberland | J105752 |
| Commis de Cuisine | Region Bern | J105620 |
| Chef de rang / Commis de rang | Region Graubünden | J105758 |
| Koch/Köchin | Region Bern | J105612 |
| Jungkoch | Region Zürich | J105610 |
| Küchenschef/-in | Region Zürich | J105495 |
| Chef de Partie | Region Zürich | J105979 |
| Chef de Partie | Region Zürich | J105671 |
| Kreativer 1ster Sous chef mit GM-Erfahrung | Region Zürich | J105766 |
| Chef de Partie & Demi-chef de Partie | Region Berner Oberland | J105556 |
| Commis de Cuisine | Region Graubünden | J105477 |
| Chef de partie | Region Bern | J105894 |
| Koch / Saucier | Region Ostschweiz | J105832 |
| Chef de Partie | Region Bern | J105602 |
| Chef Pâtissier w/m | Region Zürich | J105717 |
| (Demi-) o. Chef de Partie | Region Zürich | J105577 |
| Köchin/Koch | Region Bern | J105688 |
| Commis de Cuisine | Region Berner Oberland | J105722 |
| Koch | Region Bern | J105579 |
| Küchen- und Serviceaushilfen | Region Zürich | J105695 |
| Chef de Cuisine | Region Zürich | J105524 |
| Commis de Cuisine Garde Manger | Region Zürich | J105840 |
| Sous-Chef | Region Zürich | J105921 |
| Frühstückkoch / Hilfskoch | Region Zentralschweiz | J105432 |
| Chef Pâtissier / Pâtissière | Region Mittelland (SO,AG) | J105892 |
| Souschef Halal Production | Region Zürich | J105615 |
| Küchenschef für Privatklinik | Region Basel | J105504 |
| Chef de Partie | Region Oberwallis | J105490 |
| Chef de Partie Entremetier | Region Berner Oberland | J105955 |

Service / Restauration

| Position | Ort | Job-Code |
|---|---------------------------|----------|
| Chef de Rang m/w | Region Zürich | J105879 |
| Teamleiter Eatery | Region Basel | J105674 |
| Frühstückskraft 70 - 100 % | Region Zürich | J105916 |
| Commis de Rang | Region Zentralschweiz | J105522 |
| Restaurationsfachfrau/-mann | Region Zentralschweiz | J105454 |
| Chef de Rang | | J105866 |
| Restaurantleiter | Region Zentralschweiz | J105641 |
| Koch Pacifico | Region Zentralschweiz | J105866 |
| BarmitarbeiterIn | Region Graubünden | J105745 |
| Chef de Service Bankett | Region Bern | J105974 |
| Servicefachangestellte/r | Region Bern | J105972 |
| Chef de Rang | Region Graubünden | J105771 |
| Service-mitarbeiterin / Cameriera tournante | | J105780 |
| Service-mitarbeiter/-in (60-80%) | Region Zürich | J105494 |
| Barkeeper | Region Zürich | J105981 |
| Service-mitarbeiter Frühstücksservice 60% | Region Zürich | J105670 |
| Service-aushilfe | Region Graubünden | J105914 |
| Restaurationsfachfrau/-Mann | Region Bern | J105493 |
| Restaurantleiter (In) | Region Bern | J105687 |
| Restaurantleiter | | J105950 |
| Chef de Service | Region Zentralschweiz | J105701 |
| Restaurationsfachleute | Region Ostschweiz | J105831 |
| Stv. Chef de Service / Chef de Service | Region Bern | J105601 |
| Restaurationsfachfrau/-mann | Region Berner Oberland | J105497 |
| Service-mitarbeiter 80-100% | Region Zürich | J105657 |
| Bar- und Servicemitarbeiter | Region Zürich | J105712 |
| Restaurationsfachfrau / -mann | Region Bern | J105816 |
| Barmitarbeiter Hotelbar 60% (m) | Region Zürich | J105536 |
| Service Aushilfe | Region Basel | J105801 |
| Service-Fachkräfte | Region Mittelland (SO,AG) | J105676 |
| Chef de Rang | Region Berner Oberland | J105619 |
| Barista-Aushilfe | Region Zürich | J105593 |
| Commis de Rang | Region Zürich | J105841 |
| Restaurationsfachfrau/-mann (EFZ) | Region Zentralschweiz | J105429 |
| Restaurationsfachmann/fachfrau | Region Berner Oberland | J105954 |

Hauswirtschaft

| Position | Ort | Job-Code |
|----------------------------------|------------------------|----------|
| Etagenportier | Region Ostschweiz | J105789 |
| Reinigungskraft/Spüler | Region Berner Oberland | J105756 |
| Leiter Hauswirtschaft | Region Zentralschweiz | J105700 |
| Assistent/in Hauswirtschaft | Region Zürich | J105874 |
| Zimmer-Reinigungskraft | Region Oberwallis | J105918 |
| Reinigungskraft - Allrounder 30% | Region Schaffhausen | J105548 |

Diverses

| Position | Ort | Job-Code |
|---|------------------------|----------|
| Leiter Technischer Dienst/Sicherheitsbeauftragter | Region Zentralschweiz | J105833 |
| Reinigungskraft Zimmer/Spüle | Region Berner Oberland | J105749 |
| Chef de Bar | Region Zentralschweiz | J105811 |
| Kadermitarbeiter Dubai | | J105528 |
| DirektionsassistentIn 50% | Region Berner Oberland | J105947 |
| Reinigungsmitarbeiter | Region Zürich | J105821 |

Wir suchen nach Vereinbarung einen

Event Manager F/B (80–100%)
Jobcode hoteljob.ch: J105422

Hotel Krone Thun ****
Obere Hauptgasse 2, Rathausplatz
3600 Thun

39134-1257

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

38025-1249

Gesucht per 1. April 2016

indischer Spezialitätenkoch

mit Ausbildung und Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an
Restaurationsbetriebe Jungfrau AG
Martin Soche
CH-3823 Eigergletscher
gletscherrestaurant@jungfrau.ch

39190-1252

**CIRCUS
MONTI**

sucht für die Saison 2016 (ab Juni)

Köchin/Koch

Mitarbeiter/in Circusküche

Ihr vielseitiger Aufgabenbereich umfasst:
- Kochen für rund 40 Personen im Küchenteam; in der fahrenden Circusküche
- Einsätze während dem Abbau und dem Transport des Circus sowie während dem Vorstellungsbetrieb

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufslehre (Kochlehre erwünscht, aber keine Bedingung).
- Selbstständige, zuverlässige Arbeitsweise
- Hohe Flexibilität und Freude am Circus

Für Auskünfte steht Ihnen Armelle Fouqueray gerne zur Verfügung: Tel. 056 622 11 40.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsschreiben!
Circus Monti AG | Personal | 5610 Wohlen
oder Mail personal@circus-monti.ch

www.circus-monti.ch/jobs

39197-1254

**Kann man
positive
Energie
sparen?**

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

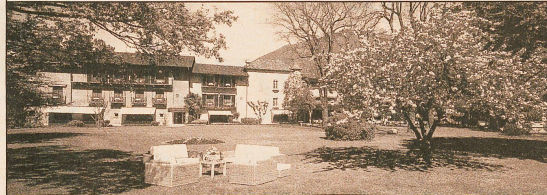


WWF

SVIZZERA ITALIANA



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 18 GaultMillau Punkten sowie 1 Michelin Stern bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

**GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2016.
SAISONDAUER VOM 23. MÄRZ BIS 16. OKTOBER!**

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

- | | |
|--------------|--------------------------------|
| RECEPTION | RÉCEPTIONNISTIN D,E,F,I |
| SPA & BEAUTY | RÉCEPTIONNISTIN D,E,F,I |
| | KOSMETIKERIN D,E,F |
| KÜCHE | COMMIS DE CUISINE |

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau F. Rechsteiner, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.



«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



39167-1253

SUISSE ROMANDE

L'Hôtel de Gruyères et l'Hostellerie Saint Georges
(Gruyères – canton de Fribourg)

Hôtels Wellness et conférences recherche de suite

Réceptionnistes (H/F)

Sous les ordres du responsable des hôtels, vous êtes en charge d'accueillir et de renseigner la clientèle et de répondre à des offres individuelles et groupes. Vous êtes sensible à l'accueil et au sens du service, vous maîtrisez la langue française, allemande et anglaise.

Vous êtes au bénéfice d'une expérience de quelques années en tant que réceptionniste au sein d'établissements traditionnels ou similaires. Vous maîtrisez les techniques de base de la réception, le système FIDELIO, vous êtes dynamique, sérieux et prêt à vous investir dans un nouveau challenge. Nous vous offrons l'opportunité d'étoffer votre parcours avec une nouvelle expérience professionnelle au sein d'un établissement de taille familiale. Pour ce poste, les horaires peuvent être continus ou coupés. La date d'entrée est à convenir avec possibilité de logement.

Merci de nous faire parvenir votre dossier complet (CV, certificat de travail et lettre de motivation) par courriel à direction@gruyereshotels.ch

39840-1190

INTERNATIONAL

Gesucht

**Koch/Köchin
Hotelfachassistentin
Zimmermann/Bauschreiner
Kanada/Ontario**

Junli bis Oktober 2016

Bist Du Allrounder/in (ca. 20- bis 30-jährig) mit abgeschlossener Berufslehre, selbstständiges Arbeiten gewöhnt, flexibel, kreativ, offen für Neues und bereit, überall anzupacken? Englischkenntnisse von Vorteil!

International Experience Canada – IEC, Young Professionals
Nur wenige Visa-Kontingente – sende Deine Bewerbung bitte sofort, wenn möglich mit Foto und Handschriftprobe, an:
E-Mail: info@namaste-vision.ch oder
Tornado's Canadian Resorts Inc.
Barbara und Martin Seelhofer
Häberlibodenstrasse 11 – 8725 Ernetschwil

39196-1253



Canadian
Rocky Mountains



Boutique Luxus Hotel im Banff National Park sucht auf
1. Mai 2016 und Mitte November 2016
Mithilfe in den folgenden Positionen:

**Chef de Partie
Jungkoch
Service
Aide du Patron
Etagegouvernante**

Eine spezifische Ausbildung mit anschliessender Berufserfahrung sind Voraussetzung für ein einjähriges Arbeitsvisum, erhältlich über

International Experience Canada - Young Professionals
<http://www.cic.gc.ca/iec-etc/>

Information und Bewerbungen

Post Hotel & Spa
jobs@posthotel.com

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

39071-1252

IMMOBILIEN

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen – vermieten
Hotels und Restaurants
Suchen Sie einen Betrieb?
Geben Sie uns Ihre Anforderungskriterien
bekannt

Wir erarbeiten Konzepte für Umsatz-
steigerung und Betriebskostenoptimierung

**Wir arbeiten seit 40 Jahren
kompetent, diskret und
auf Erfolgsweg**

Poststrasse 2, Postfach 413 – CH-8806 Pfäffikon SZ
hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57

38993-1249



Zu vermieten nach Absprache:

Panorama Restaurant zum Seepark

60 Sitzplätze im Innenbereich / 100 Sitzplätze Aussenbereich / Catering im Saal

Stammgäste, Spaziergänger, Velofahrer und Besucher von Veranstaltungen im Seeparksaal kennen und schätzen das Panorama Restaurant zum Seepark in Arbon.

Ein Restaurantbetrieb mit grossem Potenzial und unternehmerischen Freiraum.

Informationen/Bewerbungsunterlagen:



Stadt Arbon, Abteilung Bau
hanspeter.mazenauer@arbon.ch
Telefon 071 447 61 76

39160-1254

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

BRAUCHEN WIR ATTRAK- TIONEN?

Wie ziehen wir Besucher und Gäste an? Tourismus ist dynamisch. Erleben, kennenlernen, ausprobieren und erkunden prägen das Reisen und befriedigen das Bedürfnis, etwas Neues zu erleben.

Die Anbieter von touristischen Produkten sind gefordert, Motivationen für Reisen zu erkennen und zu schaffen. So stehen bei Projekten immer folgende Fragen im Zentrum: Was erwarten die Besucher? Was möchten sie erfahren? Wie ziehen wir sie in den Bann?

Wie entstehen erfolgversprechende Attraktionen?

Attraktion und Inszenierung sind Elemente eines gesamten Konzepts. Für ein Hotel kann das Vorgehen so sein: Die Basis ist die eigene Situation und die des Umfelds. Dazu gehört auch die Kenntnis der Gästestruktur. Kurz gesagt, eine 360-Grad-Analyse. Diese als Grundlage für die Positionierung mit entsprechender Inszenierung. Inhalte wie Ziele, Partnerdefinition und Finanzierung bilden den Kern des Konzepts. Planung und Umsetzung folgen.



SWISS-IMAGE.CH/OSCAR NENANDER

Hotel mit faszinierenden Inszenierungen!

Die Hotels Frutt Lodge & Spa und Frutt Family Lodge verbinden ein Tunnel. Er ist Fenster in die Aussenwelt. Eindrucksvolle Fotos widerspiegeln die Karstlandschaft mit ihrer Pflanzen- und Tierwelt. Auf Monitoren reiht sich Bild für Bild aneinander – Sonnenaufgänge, ein Wiesel im Schnee und die Strukturen des Karstgesteins. Stimmung machen Geräusche aus Flora und Fauna. Stelen bilden die Berglandschaft symbolisch ab.

Bergbahnen früher und heute eine Attraktion

Seit 1889 führt die steilste Zahnradbahn der Welt auf den Pilatus. Nur konsequent, dass beim Ersatz der Luftseilbahn wieder auf Erlebnis gesetzt wird. Der «Dragon Ride» vermittelt mit einem neuartigen, cockpitähnlichen Design und überdimensionalen Fenstern das Gefühl des Fliegens. Die Cabriobahn des Stanserhorn und die Sesselbahn Ice Flyer der Titlis Bergbahnen sind ebenfalls die Ergebnisse der Ausrichtung auf Erlebnis. Der neue Titlis Cliff Walk, eine spektakuläre Hängebrücke, ermöglicht atemberaubende Blicke in die Tiefe. Zum Riechen, Fühlen

und Schmecken lädt das Mooraculum in Sörenberg ein.

Anziehende Markenwelten

Das «House of Chronoswiss» zeigt das Uhrmacherhandwerk mit der aufwendigen Herstellung von Zifferblättern. Bei Hess Uhren, ebenfalls in Luzern, kann man dem Uhrmacher über die Schulter schauen. Aeschbach Chocolatier hat neben Shop und Café die Attraktion «SchokoWelt» geschaffen. Das «Kambly Erlebnis» in Trubschachen ist ebenfalls ein exzellentes Beispiel für eine erfolgreiche Inszenierung.



Rolf-Peter Pfaff
pfaffCONSULTING GmbH
Tourismus & Veranstaltungen
www.pfaffconsulting.ch

IMMOBILIEN

Vallatscha
HOTEL · RESTAURANT · 7184 CURAGLIA

Auf den **1. Juni 2016** suchen wir in Curaglia GR einen Gastgeber
als Pächter

Für unseren beschaulichen, 1910 erbauten Hotelbetrieb, unweit von Disentis GR, suchen wir infolge Pensionierung einen Nachfolger. Hier in der intakten, naturnahen Umgebung an der Lukmanierpassstrasse haben die heutigen Gastgeber den Betrieb seit 2007 erfolgreich geführt. Seit Ende August 2010 präsentiert sich das Hotel Vallatscha nach dem kompletten Um- und Erweiterungsbau in einem vollkommen neuen Gewand.
Das Hotel Vallatscha verfügt über 10 Doppelzimmer, die alle einen zeitgemässen Standard mit Dusche/WC, TV und WiFi erfüllen. Den Gästen stehen insgesamt 3 Gaststuben und ein vielseitig einsetzbarer Seminar- oder Sitzungsraum zur Verfügung.

Nähere Informationen/Dokumentation erhalten Sie bei:
conversa.gr treuhand ag André Schmid
Via Alpsu 70 081 920 47 47
7188 Sedrun info@conversa.gr **conversa.gr**
treuhand & immobilien

ZU VERPACHTEN IN DISENTIS RESTAURANT CUCAGNA

SITUATION
Das Familienhotel Cucagna wird umgebaut – aus den Hotelzimmern entstehen moderne und gut ausgestattete Wohneinheiten. Für den Restaurantbetrieb mit seinen drei «Stuben» und der einladenden Bar suchen wir nach Vereinbarung einen Pächter oder ein Pächter-Paar mit kreativen Ideen und kulinarischer Kompetenz.

KONDITIONEN
Der Betrieb ist komplett ausgestattet, erfordert keine teuren Investitionen und wird zu sehr attraktiven Pachtbedingungen abgegeben. Nach dem Abschluss der Umbauarbeiten haben Sie zudem die Möglichkeit, eine Wohneinheit zu vorteilhaften Konditionen zu mieten.

LAGE
Das Gebäude liegt im Zentrum von Disentis/Mustér und verfügt über genügend Park-Möglichkeiten. Im Gebäude befinden sich weitere Geschäfte, welche die Frequenzen im Restaurant positiv beeinflussen. Disentis bietet im Sommer und Winter ein breites Angebot an Freizeitaktivitäten und ist in eine wunderschöne Bergwelt mit intakter Flora und Fauna eingebettet.

KONTAKT
Für weiterführende Informationen oder zur Klärung Ihrer Fragen, nehmen wir uns gerne Zeit.

Durschei Fiduziaria SA
Edgar Durschei
Via Alpsu 8, 7180 Disentis/Mustér

Telefon 081 936 46 00
edgar.durschei@durschei.ch

Die neue attraktive Immobilienbörse
der htr hotel revue htr.ch/immobilien