

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2016)

Heft: 12

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>

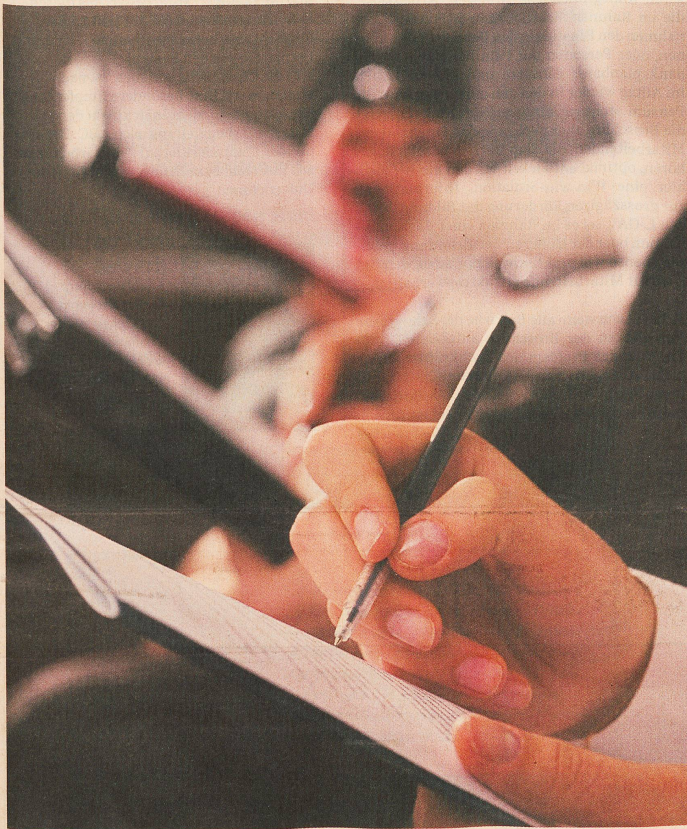
PROFIL

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. 12 · 9. Juni 2016

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



DMITRIY SHIRONOSOV/123RF

STRESSFRAGEN IM BEWERBUNGSGESPRÄCH

Gratulation: Wenn Sie zu einem Vorstellungsgespräch eingeladen werden, haben Sie den Grossteil Ihrer Mitbewerber hinter sich gelassen. Sie sind auf der Shortlist. Das macht Mut. Gleichwohl gibt es noch keinen Anlass für Übermut. Auf die weitaus meisten Fragen, beispielsweise zu Aspekten wie Motivation, Grund Stellenwechsel, Ziele, Werte und Qualifikation können Sie sich angemessen vorbereiten. Knifflige Fragen hingegen beinhalten die Gefahr, sich ins Abseits zu manövrieren.

Wenn der Personalverantwortliche durchblicken lässt, dass er noch nicht überzeugt sei und Ihnen die Frage stellt: «Warum sollten wir uns ausgerechnet für Sie entscheiden?», holen Sie zuerst mal tief Luft. Denn diese hinterhältige Frage mit einem gefühlten Hauch von Beleidigung hat nichts anderes im Sinn, als herauszufinden, wie schnell Sie aus dem Konzept zu bringen sind, erhöht den Druck und ermöglicht dem Personalverantwortlichen einen «Blick hinter die Kulissen». Nachdem Sie also tief durchgeatmet haben, ist es an der Zeit, diese Frage als Medium für Ihre Botschaft zu nutzen. Souverän und gelassen informieren Sie Ihren Gesprächspartner über Ihre herausragenden Stärken, über Ihre konkreten Leistungsausweise, belegen anhand von Beispielen, wie Sie und wo Sie das Betriebsergebnis signifikant verbessern konnten und diesen Erfolg gerne im zukünftigen Unternehmen wiederholen möchten.

Bekanntere weitere knifflige Fragen mit Stresspotenzial: Wann haben Sie das letzte Mal die

Regeln gebrochen und warum? Seien Sie ehrlich, der Job ist doch eine Nummer zu gross für Sie?! Wie wichtig ist Ihnen überhaupt Geld? Arbeiten Sie lieber im Team oder allein? Halten Sie bei Streitereien zu Kollegen oder zum Chef? Was werden Sie in den ersten sechs Wochen in Ihrer neuen Position erreicht haben? Was haben Sie in Ihrem vergangenen Job am wenigsten gemocht – und warum? Welche Eigenschaften würden Ihre Freunde nennen, wenn sie Sie beschreiben würden? Welchen Mehrwert würde Ihre Einstellung unserem Unternehmen bringen? Was spräche denn gegen Ihre Einstellung bei uns?

Die Reihe der Fangfragen liesse sich unendlich fortsetzen. Wir raten dazu, Ruhe zu bewahren. Im Wesentlichen geht es um den Umgang mit überraschenden Situationen unter Stress. Der Personalverantwortliche will sehen, ob Sie unter Druck ruhig bleiben. Wenn Sie cool reagieren und charmant antworten, haben Sie gewonnen. Identifizieren Sie sich mit Ihrem potenziellen neuen Arbeitgeber. Es wird ihn überzeugen.



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

ZITAT
DER WOCHE

«Probleme kann man niemals mit derselben Denkweise lösen, durch die sie entstanden sind.»

Albert Einstein

AGENDA

13. JUNI

«Qualitäts-Coach Stufe I»,
Hotel Montana, Luzern
www.hotelbildung.ch

14. JUNI

«Information Session EHL»,
Besuchen Sie die Ecole hôtelière
de Lausanne auf dem Campus
und erfahren Sie mehr über die
Studiengänge.
www.ehl.edu

16. JUNI

«NDS Informationsanlass»,
Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon
www.hotelbildung.ch

27. JUNI

«Informationsnachmittag HF
Thun»,
Hotelfachschule, Thun
www.hfthun.ch

5. JULI

«Information Session EHL»,
Besuchen Sie die Ecole hôtelière
de Lausanne auf dem Campus
und erfahren Sie mehr über die
Studiengänge.
www.ehl.edu.ch

11. JULI

«Progresso Kurs 1»,
Profitieren Sie von dieser Basis-
ausbildung und professionalisieren
Sie Ihre Arbeitsweise in
5 Wochen.
www.hotelbildung.ch

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

ARBEITSSICHERHEIT

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

VORRATS-, KÜHL- UND GEFRIER-
RÄUMEStürze, Eingeschlossen werden, Ausfall
von Elektronik

- Rutschfeste Böden vorsehen.
- Alarmanlage mit gut sichtbarem Notfallschalter installieren. Regelmässige Funktionskontrolle durchführen.
- Sicherheitsdispositiv oder Notfallplanung ausarbeiten und Personal informieren.
- Bedienungs- und Wartungspersonal instruieren.
- Leistungsfähige Lüftungen installieren.
- Notbeleuchtung periodisch kontrollieren.
- Brandschutzeinrichtungen installieren.
- Notausgänge gut markieren.
- Separate Stromstecker für Aggregate und Ventilatoren vorsehen.

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

ZUKUNFT DES ARBEITS-
MARKTS HOTELLERIE

Dass «Margritli» gut in den Salat passen, ist eine kulinarische Erkenntnis aus der Zeit der Lebensmittelknappheit. Not macht erfinderisch, heisst es. Manchmal öffnet sie auch einfach den Blick für das Vorhandene.

In den kommenden Jahren kommt Knappheit auf den Arbeitsmarkt in der Hotellerie zu: weniger Schulabgänger/-innen, mehr Pensionierungen, Konkurrenz aus anderen Branchen und Einschränkungen bei der Rekrutierung aus dem Ausland aufgrund der Umsetzung der Masseneinwanderungsinitiative werden es (noch) erheblich schwieriger machen, geeignete Mitarbeitende zu finden und zu halten.

BROSCHÜRE «ZUKUNFT
DES ARBEITSMARKTS IN DER
HOTELLERIE»

Wenn aber die Nutzung der gewohnten Quellen unmöglich wird, gilt es, sich verstärkt auf die bisher ungenutzten Möglichkeiten zu besinnen und deren Wert voll auszuschöpfen. Die neue Broschüre «Zukunft des Arbeitsmarkts in der Hotellerie» von hotellerieuisse gibt eine Anleitung dazu. Nach Themen und Zielgruppen gegliedert zeigt sie auf, wo die ungenutzten Potenziale liegen, und was bei ihrer Nutzung zu beachten ist. Neben relevanten Fakten und Links kommen Hoteliers zu Wort, die bereits erfolgreich die weniger ausgetrampelten Pfade der Rekrutierung beschritten haben. Sie schildern, warum es sich lohnt, flexibel an die Aufgabe heranzugehen, geben aber auch konkrete Hinweise dazu, was für den nachhaltigen Erfolg zu beachten ist. Uns begegnen hier weder Träumer noch Idealisten, sondern Unternehmer in

der Praxis, die mit einer offenen, aber überlegten Herangehensweise eine Win-win-Situation geschaffen haben.

Die Broschüre geht zum einen auf Gruppen mit Potenzial ein, die stärker berücksichtigt werden könnten: zum Beispiel die Generation 50plus, die übrigens keine höheren Pensions- und Sozialversicherungsbeiträge erfordert als ihre jüngeren Kolleginnen und Kollegen, Arbeitslose, die im Rahmen staatlich unterstützter Massnahmen den Einstieg in den Betrieb finden können, oder Personen mit Familienpflichten, die dank planbarer Einsätze und kleiner Hilfen im Alltag wieder in den Job einsteigen bzw. ihr Pensum steigern können. Zum anderen zeigt die Broschüre aber auch, wie das Potenzial der Mitarbeitenden, die dem Betrieb bereits angehören, optimal entwickelt werden kann – auch hier eine Win-win-Situation. Informationen zur grosszügigen Förderung der Bildung durch den L-GAV, sei es im Rahmen einer Basisqualifikation oder der Höheren Berufsbildung, gehören ebenso wie praktische Tipps dazu, den Betrieb für Mitarbeitende attraktiv zu erhalten.

Sicher: Auch wenn alle Betriebe der Schweiz die Anregungen der Broschüre aufnehmen, vom Tisch ist das Problem des Fachkräftemangels nicht. Aber jede neu gewonnene Kraft zählt. Lesen Sie die Broschüre. Und denken Sie daran, wenn Sie das nächste «Margritli» sehen.

Miriam Shergold, hotellerieuisse

BUCHTIPP

DAS GEHEIMNIS DER
CHAMPIONS

Wie exzellente Unternehmen die besten Mitarbeiter finden und binden.

Das Geheimnis der Champions sind die Mitarbeiter.

Exzellente Unternehmen überlassen es nicht dem Zufall, ob ihre Mitarbeiter top sind oder flop. Sie arbeiten systematisch daran, die besten Mitarbeiter zu finden und zu binden.

Jörg Knoblauch und Benjamin Kuttler präsentieren 30 Vorreiter des Personalmanagements – darunter Google, Unilever, aber auch starke Unternehmen aus dem Mittelstand.

Jedes der 30 Unternehmen hat die besten und die richtigen Mitarbeiter. Aus diesen Erfahrungen haben die Autoren 25 Erfolgsfaktoren herausgearbeitet.

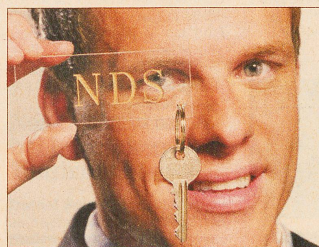
Lernen Sie von den Besten!

Was die Champions vorleben, ist nachahmenswert! Eine besondere Empfehlung der Autoren gilt dem Instrument der Mitarbeiterbeurteilung nach ABC. Die «radikale» Fokussierung auf A-Mitarbeiter ist aus ihrer Sicht ein Erfolgsfaktor für jedes Unternehmen.



Knoblauch Jörg;
Kuttler Benjamin
Das Geheimnis der
Champions
ISBN
978-3-593-50536-7
CHF 41.50

AUS- UND WEITERBILDUNG



Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds

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

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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:
NZZ Media Services AG

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.

TORRENT.CH

Auf die kommende Wintersaison 2016/17 suchen wir einen Gastgeber / ein Gastgeberpaar als Geschäftsführer

für unser Panorama-Restaurant Rinderhütte

Die Bergstation Rinderhütte (2'350 m.ü.M) verfügt über 400 Sitzplätze, Wintergarten, grosse Sonnenterrasse (1'000 m²), Touristenlager mit 50 Betten und einer Schneebahn.

Voraussetzung nebst Fachwissen und entsprechender Berufserfahrung ist die Bereitschaft, sich mit der kulinarischen, wie auch mit der für die Berggastronomie eigenen Seite zu identifizieren und die erfolgreich aufgebaute Ausrichtung weiter zu pflegen.

Falls Sie sich als Berg-Gastroprofi bezeichnen und das Gefühl haben, Sie könnten sich in den Walliser Bergen wohlfühlen, sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Für weitere Fragen steht Ihnen unser Direktor gerne zur Verfügung. Wir freuen uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum 15. Juli 2016.

Torrent-Bahnen Leukerbad-Albinen AG
Modeste Jossen, Direktor
Postfach 128, 3954 Leukerbad
info@torrent.ch, 027 472 81 10



4000-12783

hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende. hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Für das Geschäftsfeld Mitglieder und htr hotel revue suchen wir per 1. Juli 2016 oder nach Vereinbarung eine innovative, flexible und erfolgsorientierte Persönlichkeit als

Leiter/in Verlag und Marketing

In dieser Funktion sind Sie für die Bereiche Verlag htr hotel revue, Mitgliederservice und Partnerschaften verantwortlich. Sie sind Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung und direkt dem Leiter Mitglieder und htr hotel revue unterstellt.

Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung.

Bewerben Sie sich jetzt auf unserer Website!

hotelleriesuisse - Kompetent.
Dynamisch. Herzlich.
Ursula Imhasly Bév
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Besuchen Sie unsere Website
www.hotelleriesuisse.ch/jobs und erfahren Sie mehr über diese spannende Stelle.

htr hotel revue

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

39045-12789



Erstklasshotel als Teil einer expandierenden Unternehmensgruppe

4-Sterne Resort Hotel mit grosszügiger Infrastruktur: Rund 70 komfortable Zimmer & Suiten, Hotelrestaurant, à la carte-Restaurant für Feinschmecker, gemütliches Stübli für Raclette und Fondues, Terrasse, Lobby, Piano Bar und SPA/Wellnessbereich mit Hallenbad. Bevorzugte zentrale Lage in einer weltbekannten Deutschschweizer Premium Resort-Destination mit städtischem Charakter wo sich Ambiente, Top Business Events, Sport und Life-Style optimal ergänzen.

2017 wird im Rahmen eines ehrgeizigen Zukunftsprojekts ein zusätzlicher Hotelbetrieb (30 Zimmer) in unmittelbarer Nähe übernommen, fimgemacht für die Zukunft und Ihnen im Rahmen Ihrer Karriereplanung ebenfalls unterstellt. Die Chance, neben Ihrer «Daily Operation» einen dritten bereits bestehenden Betrieb am Ort mitzukoachen, sehen Sie als besonderen Reiz der Aufgabe. Mit der Schweizerischen Ferienhotellerie sind Sie bestens vertraut!

Resident Manager für zwei Hotels als Gastgeber mit voller operativer Verantwortung - w/m

Hauptaufgabe ist die operative Leitung mit Schwerpunkt F&B. Dabei ist die Erreichung eines hohen Gästezufriedenheitsgrades das wichtigste Ziel. Sie packen gerne selbst mit an und sind - speziell zu den Servicezeiten - persönlich an der Front, wobei selbstverständlich jedes F&B-Outlet von einem Dept.-Head geführt wird. Auch die Abteilungsleiter der anderen Bereiche sowie alles in allem rund 40 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

Sie berichten direkt an den Owner, der noch weitere Geschäftseinheiten leitet und Ihnen die Gastgeberrolle mit sehr viel Freiraum überlässt. In Sachen Buchhaltung, Einkauf, HR sowie Sales & Marketing werden Sie von der Zentrale (Shared Services) aus unterstützt. Auch professionelle Nachwuchskräfte, z.B. EAM, Director of F&B und Vizedirektoren auf dem Sprung zur nächsthöheren Stufe sind willkommen! Die Stelle hat Potential. Eintritt: November resp. nach Vereinbarung. - Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via E-Mail senden oder Infoline 044 802 12 00. Abends und am Wochenende 079 402 53 00.

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 · ansгар.schaefer@schaeferpartner.ch



39941-12771

Für unser gutbürgerliches Restaurant im Zentrum von Murten suchen wir

Servicemitarbeiterin

Deutsch und gute Französischkenntnisse. Von April bis Oktober.
Kurt Laubscher, Restaurant Jäger
Hauptgasse 47, 3280 Murten
Telefon 026 670 22 20

39966-12761

Suchen Sie als Gastronom eine neue Herausforderung?

Dann sind Sie hier richtig: nach Absprache vermieten wir im Neubau bei der Kappelenbrücke in der Gemeinde Wohlen b. Bern eine repräsentative Restaurationsfläche.

An schönster Lage mit Sicht auf den Wohlensee haben Sie als Erstmietler die Möglichkeit Ihr gastronomisches Konzept von Anfang an einzubringen und die Räumlichkeiten nach Ihren Vorstellungen zu gestalten.

Was wir Ihnen bieten können:

- Fläche für Restaurant (ca. 300 m²), Vermietung im Rohbau
- Ausbau der Räume nach Ihren Bedürfnissen und Vorstellungen
- Grosse Terrasse mit Blick auf den Wohlensee

Capella
Speisen am Wasser

Wir suchen einen Gastronom, der sein Metier beherrscht, die Bedürfnisse seiner Kundschaft kennt und mit seinem Konzept langfristig erfolgreich sein will.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte und ein erstes Gespräch gerne zur Verfügung.

ZOLLINGER
IMMOBILIEN

Zollinger Immobilien · Postfach 350 · 3074 Muri · Tel. 031 954 12 12 · info@zollinger.ch

40010-12786

GASTGEBERDUO oder RESTAURANTLEITUNG w/m gerne auch als Pächter

Internationales Flair in der Nähe von Baden-Baden

Unsere Gäste entscheiden sich ganz nach Lust und Laune, wohin sie kulinarisch reisen wollen. Einfach und schnell nach Italien mit einem Stopp in der PIAZZA oder etwas gediegener im Restaurant IL FANTASTICO. Wo fühlt man sich im Sommer wohler, als im urgemütlichen BIERGARTEN. Bei unbeständigem Wetter bietet die angrenzende, liebevoll renovierte SCHEUNE nicht nur Platz für Verliebte. Für spezielle Anlässe reist man nach Frankreich in den WEINKELLER. Für Liebhaber der Tradition und Regionalität bieten wir badische Spezialitäten in unserer BACKSTUBE.

Der ADLER

ist ein Gastronomie-Erlebnis der Sonderklasse. Seine verschiedenen, kleineren und grösseren, allesamt neu renovierten Locations, formen ein grosses Ganzes unter einem Dach - auch für Hochzeiten, Familien- oder Firmenfeiern. Die Lage am Fusse des Schwarzwalds ist Garant für den wirtschaftlichen Erfolg.

Gesucht wird ein/e dynamische/r Restaurantleiter/in in leitender Position oder als Pächter, überaus willkommen ist auch ein Führungsduo mit solider Ausbildung, Fachwissen, Sozialkompetenz und mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und/oder Systemgastronomie. Wichtig ist die Begeisterung für die tägliche Arbeit mit unseren internationalen Gästen (DE, EN, FR).

Selbstständiges Handeln, Flexibilität, Erfahrung und gesunder Ehrgeiz ermöglichen Ihnen, das Tagesgeschäft reibungslos zu führen, um das Gesamtkonzept in enger Zusammenarbeit mit dem Team nach und nach neu zu strukturieren und weiterzuentwickeln. Es ist auch möglich, ein eigenes Netzwerk einzubringen.

Falls Sie als Restaurantleitung einsteigen, kennen Sie nach einer erfolgreichen Einarbeitungsphase die Betriebsabläufe, die Kundenwünsche und alle Zahlen. Sie beurteilen den Betrieb als wirtschaftlich zukunftssicher. Gerne ebnet wir Ihnen dann den Weg in die Selbstständigkeit und sind Ihnen bei einer möglichen Betriebsübernahme behilflich. Sie können auf unsere vollste Unterstützung zählen.

Interessiert? Für den Erstkontakt senden Sie uns bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail zu. Wir freuen uns auf Sie!



IVE GmbH & Co. KG

Industriestrasse 15
DE-77833 Ottersweier

isabel.schaefer@de.eckerle-gruppe.com

40014-12788

RESTAURANT EGGHÖLZLI

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

Wir suchen eine/n

Chef de Service 100% (m/w)

Ihre Aufgaben:

Sie unterstützen die Restaurationsleiterin bei der Serviceüberwachung, der Führung und Schulung der Mitarbeitenden, der Ausbildung der Lernenden, organisatorisch und bei verschiedenen administrativen Arbeiten.

Ihr Profil:

Sie haben fundierte Fachkenntnisse (Hotelfachschulabschluss oder einen Abschluss als Bereichsleiter/in Restauration). Sie sind eine belastbare, ausgeglichene und sozialkompetente Persönlichkeit. Sie haben bereits Erfahrung in ähnlicher Position, sind frontorientiert und denken unternehmerisch.

Wir bieten:

Eine interessante, vielseitige Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Restaurant Egghölzli
Herr Rudolf Flüeli-Lobsiger, Geschäftsführer
Weltpoststrasse 16, 3015 Bern, 031 350 66 66
www.egghoelzli.ch, info@egghoelzli.ch

39966-12779



Wir sind die marktführende Bäckerei-Confiserie der Zentralschweiz und ein fortschrittliches und innovatives Familienunternehmen mit einer über 100-jährigen Tradition sowie einem seither ausgeprägten Sinn für Qualität. Wir suchen nach Absprache eine/n organisatorische/n

Konditor-Confiseur/in mit technischem Flair als Stabsstelle

Sie suchen eine neue Herausforderung in einem zukunftsgerichteten Unternehmen mit besten Aussichten und Strukturen. In dieser Position arbeiten Sie im Tagesbetrieb und sind verantwortlich für die optimale Herstellung von sämtlichen Confiserieartikeln im Bereich One-Shot-Produktion. Dies unter Einhaltung der vorgeschriebenen Hygienevorschriften und den wirtschaftlichen Aspekten. In der Optimierung von Produktionsprozessen und der Produktentwicklung steht Ihnen die Bereichs- und Geschäftsleitung tatkräftig zur Seite. Stetige Qualitätskontrollen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Es macht Ihnen Spass, zur optimalen Aus- und Weiterbildung von Lernenden und Fachpersonal einen wesentlichen Beitrag zu leisten. Sie sind ein absoluter Schokoladen-Spezialist und kennen die Tipps und Tricks, qualitativ hochstehende Produkte in einem hervorragend eingerichteten Betrieb rational herzustellen. Von Vorteil verfügen Sie bereits über Erfahrung mit einer One-Shot-Maschine. Gerne lassen wir Sie jedoch auch zur Anwendung dieser Technik ausbilden.

Ihr Profil

Wir wenden uns an eine verantwortungsvolle, gewissenhafte und qualitätsbewusste Persönlichkeit mit abgeschlossener Ausbildung als Bäcker-Konditor/in, Konditor-Confiseur/in oder dementsprechender Berufserfahrung mit hohen Fachkompetenzen im Confiserie-Bereich. Im Umgang mit Technik sind Sie versiert und aufnahmefähig. Persönlich überzeugen Sie mit einer eigenständigen Arbeitsweise, hohem Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein und einer wirtschaftlichen Denkweise. Sie denken vernetzt, sind flexibel, belastbar und ein Teamplayer. Ebenfalls haben Sie grosses Interesse an der aktiven Entwicklung und Umsetzung von neuen Produkten.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld in einem gut organisierten und erfolgsverwöhnten Familienunternehmen, in dem Sie Ihre Fähigkeiten, Persönlichkeit und Ideen tagtäglich einbringen können und geschätzt werden. Respektvoller Umgang untereinander ist uns sehr wichtig. Sie profitieren von fortschrittlichen Anstellungsbedingungen und angenehmen Arbeitszeiten. Gerne unterstützen wir Sie, Ihre beruflichen Ziele zu erreichen. Luzern, als eine der lebenswertesten Städte der Schweiz, ist Ihr Arbeitsort.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder nutzen Sie die einfache und schnelle Online-Bewerbung unter www.confiserie.ch/jobs. Werden Sie ein Teil unserer Erfolgsgeschichte!

Confiseur Bachmann AG
Daniela Vetter • Werkhofstrasse 20 • CH-6002 Luzern
daniela.vetter@confiserie.ch
Tel. +41 (0)41 227 70 33 • Fax +41 (0)41 227 70 72

40015-12787

Stiftung Solvita

Der Göttschhof im Aeugstertal ist ein Zweigbetrieb der Stiftung Solvita und betreut und fördert 82 erwachsene Menschen mit einer leichten oder schweren geistigen und körperlichen Behinderung. Zudem arbeiten 25 Mitarbeiter im geschützten Rahmen bei uns. Unsere Betreuten und Mitarbeiter sollen die Möglichkeit haben, sich zu entfalten, sich wohl, geborgen und angenommen zu fühlen.

Für die Mitarbeit in unserer Küche suchen wir ab sofort (oder nach Vereinbarung) eine/n

Koch/Köchin (Chef de Partie)

90%

5-Tage-Woche von Montag bis Freitag

Wir freuen uns über eine engagierte, belastbare und selbstständige Persönlichkeit, welche ihre Fähigkeit im Arbeitsbereich Küche einbringen kann. Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin, arbeiten sorgfältig und verantwortungsbewusst und schätzen Ehrlichkeit und Teamfähigkeit. Zudem haben Sie ein gutes Einfühlungsvermögen für Menschen mit einer Beeinträchtigung.

Ihre Aufgaben liegen in der Verstärkung des bestehenden Teams bei einer qualitativ hochwertigen und innovativen Küche. In der Zubereitung von 80 Mittagessen/50 Nachtessen für Bewohner und Mitarbeiter. Ebenso sind Sie Vertretung auf allen Posten.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit und ein motiviertes Team. Die Personal- und Anstellungsbedingungen sind zeitgemäss und richten sich nach dem kantonalen Reglement. Ein engagiertes Team unterstützt und führt Sie kompetent ein. Die Verpflegung für unsere Bewohner und Mitarbeitenden hat bei uns einen hohen Stellenwert. Unser Ziel ist es, eine gesunde, ausgewogene und saisonale Ernährung hauptsächlich mit Frischprodukten anzubieten.

Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Yves Friker, Leiter Küche, Telefon 044 735 58 00.

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte bis am 30. Juni 2016 an: Stiftung Solvita, Göttschhof, z.H. Herr V. Kessler, Riedstrasse 14, 8914 Aeugstertal.

40006-12785

viva luzern

Viva Luzern schafft an 10 Standorten Lebensraum für Menschen mit einem Bedarf an Pflege und Betreuung. Im Alter zuhause ist der Leitgedanke und das Leistungsversprechen aller Betriebe unseres Unternehmens. Im Viva Luzern Eichhof finden 300 Bewohnerinnen und Bewohner ein Daheim.

In den verschiedenen Hotelleriebereichen wie Hauswirtschaft, Technischer Dienst, Gastronomie sowie „Events und Catering“ sind über 100 motivierte Mitarbeitende am Werk.

Zur Leitung und Weiterentwicklung der Hotellerie suchen wir per sofort eine/einen

Leiterin/Leiter Hotellerie 100%

Ihre Hauptaufgaben sind:

- Führung der Bereiche Hauswirtschaft, Technischer Dienst, Gastronomie, Events und Catering und Küche
- Direkte Führung der Führungspersonen und Förderung aller Mitarbeitenden
- Entwicklung und Sicherstellung einer am betagten Menschen orientierten Wohn- und Gastronomiekultur gemäss Strategie, Budget und Leitbild Viva Luzern
- Aktive Mitwirkung bei der interdisziplinären Zusammenarbeit im Betrieb
- Mitarbeit in Projekten

Sie verfügen über:

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder gleichwertige höhere Fachausbildung
- Langjährige, ausgewiesene Praxis- und Führungserfahrung in Hotellerie/Gastronomie
- Engagement und Verständnis für die Bedürfnisse betagter Menschen
- Unternehmerisches Denken und Handeln, das Veränderungsprozesse positiv unterstützt
- Hohe Sozialkompetenzen, gute Kommunikationsfähigkeit, Leistungsbereitschaft und Belastbarkeit

Wir bieten:

- Sie sind Mitglied der Betriebsleitung Viva Luzern Eichhof
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen in einem angenehmen und modernen Arbeitsumfeld
- Individuelle fachliche und persönliche Weiterbildungsmöglichkeiten
- Abwechslungsreiches und vielseitiges Tätigkeitsgebiet

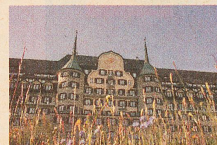
Wir wenden uns an eine dynamische, aufgestellte Persönlichkeit mit Erfahrung in einer ähnlichen Kadreposition. Sie sind Gastgeber/Gastgeberin durch und durch, lieben den Gästekontakt und sind mit viel Leidenschaft und Können dabei. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung!

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Marco Borsotti, Betriebsleiter Eichhof, Tel. 041 319 70 01. Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte bis am 30. Juni 2016 an: Viva Luzern AG, Personal, Referenz-Nr.: 398130, Schützenstrasse 2, 6003 Luzern, oder bewerben Sie sich online.

www.vivaluzern.ch

Im Alter zuhause.

39875-12777



alpine hideaway
for generations to come



Ein edler Ort, ein edles Haus. Hier ist es unser Stolz, als Team für unsere Gäste da zu sein.

Das Suvretta House St. Moritz ist als familienfreundliches Fünf-Sterne-Luxushotel eines der bedeutendsten Grandhotels Europas und Mitglied der Vereinigung Swiss Deluxe Hotels und The Leading Hotels of the World. Das historische wertvolle Hotel zählt 181 Zimmer/Suiten mit 330 Betten und verfügt über erstklassige, grosszügige Infrastrukturen mit Restaurationen (14 und 15 Punkte Gault-Millau), Gesellschafts- und Konferenzräumen, Wellness-, Sport- und Parkanlagen, drei Restaurants im Ski- und Wandergebiet Corviglia, eigenen Skilift und Schweizer Schneesport-schule.

Zur Ergänzung unseres Kaderteams suchen wir auf Anfang August 2016 (oder nach Vereinbarung) in Jahresstelle einen

Front Office & Revenue Manager (m/w)

Selbstständiges Arbeiten, hohes Qualitätsbewusstsein, Serviceorientierung und Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus. Ein gepflegtes Erscheinungsbild, positive Ausstrahlung und gute Umgangsformen runden Ihr Profil ab.

ZU IHREN AUFGABEN ZÄHLEN

- Organisation der Abteilung
- Auslastung des Hotels optimieren und Maximierung des Rooms Revenues
- Erarbeitung von Verkaufsstrategien zur Optimierung der Auslastung und des RevPars
- Beratung und Unterstützung bei Preis- und Verfügbarkeitsfestsetzung für Einzel-, Gruppen- und Veranstaltungsanfragen
- Pflege der Buchungssysteme sowie Kontingentsverwaltung
- Überwachung und Konfiguration der Interfaces
- Regelmässige Analyse von Preisen und Verfügbarkeiten/Festlegung und Pflegen der Raten
- Ausarbeitung des Roomsforecasts / Ausarbeitung und Analyse von diversen Statistiken
- Pflege einer engen Zusammenarbeit mit dem Sales & Revenue Management
- Professionelle und zielorientierte Führung eines Teams von 4 bis 6 Mitarbeitern
- Manager-on-Duty-Dienste

WAS SIE MITBRINGEN

- Abschluss einer Hotelfachschule oder Ausbildung Hotellerie/Touristik
- Fundierte Berufserfahrung im Bereich Hotellerie, Revenue Management und Front Office
- Führungserfahrung und Durchsetzungsvermögen
- Analytisches und strategisches Denkvermögen sowie gutes Zahlenverständnis
- Hohe Belastbarkeit und Zuverlässigkeit
- Deutsch und Englisch fliessend in Wort und Schrift, Italienisch und Französisch von Vorteil
- Sehr gute Kommunikationsfähigkeiten
- Dienstleistungsbewusstsein

WAS WIR BIETEN

- Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen
- Unterstützung bei der Suche nach einer Unterbringung
- Arbeitsort, wo andere Ferien machen

Sie suchen eine einmalige, langjährige und vertrauensvolle Herausforderung in der Spitzenhotellerie und fühlen sich von dieser Aufgabe in der herrlichen Bergwelt des Engadins angesprochen? Dann freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto schriftlich oder per E-Mail an Herrn Michael Merker, HR Manager, Suvretta House, 7500 St. Moritz. mmerker@suvrettahouse.ch Telefon +41 (0)81 836 36 36 Absolute Diskretion wird Ihnen zugesichert.

SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

THE LEADING HOTELS

SWISS DELUXE HOTELS

39875-12777



GRAND HOTEL PARK

Durch unsere Perfektion und Leidenschaft verstehen wir es, unseren Gästen unvergessliche und einzigartige Momente zu beschreiben.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

in Jahresstelle eine/n

Housekeeping Manager (m/w)
Direktionsassistenten (m/w)
Sommelier (m/w)

für die Sommersaison eine/n

Fitnessinstruktor/Massagetherapeuten (m/w)
Commis de Rang (m/w)

Bereiten Ihnen Qualität, hochstehende Dienstleistungen sowie ein internationales Arbeitsumfeld Freude?

Wir bieten ein motiviertes und professionelles Team, eine moderne Infrastruktur sowie attraktive Arbeitsbedingungen.

Für weitere Informationen über die Stellen kontaktieren Sie bitte Herrn François Grohens, Human Resources Manager.

Grand Hotel Park
Wispilenstrasse 29, 3780 Gstaad
033 748 98 61

hr@grandhotelpark.ch
www.grandhotelpark.ch

WWW.GRANDHOTELPARK.CH
f t @grandhotelpark

9998-1276

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

39025-1247



Confiserie Michel AG

Ihr Lieferant für exklusive Süßwaren und Geschenkartikel

Die Confiserie Michel AG ist ein Schweizer Familienunternehmen. Seit 1986 sind wir leidenschaftlich im Import und Vertrieb exklusiver Süßwaren und Geschenkartikel tätig. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine(n) aufgestellte(n) und engagierte(n)

Kundenberaterin im Aussendienst

für die Zentralschweiz

Nach einer umfassenden Einarbeitung und Schulung in Ihrem neuen Aufgabengebiet erwartet Sie eine interessante und abwechslungsreiche Festanstellung im Aussendienst. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen die Betreuung des bestehenden Portfolios sowie die Gewinnung von Neukunden. Ein marktgerechter Lohn zuzüglich Provision und ein Geschäftsfahrzeug runden das Angebot ab.

Ihr Profil:

- Sie sind eine erfolgshungrige Persönlichkeit mit Willen, Durchhaltevermögen und guter Auffassungsgabe
- Durch Ihre aufgeschlossene, gewinnende Art können Sie Kunden von unseren exklusiven Produkten überzeugen
- Ihr Alter liegt zwischen 25 und 45 Jahren
- Schweizerin oder Ausländerin mit C-Bewilligung/Verhandlungssicher in Schweizerdeutsch
- wohnhaft in der Zentralschweiz

Sind Sie unser(e) neue(r) AussendienstmitarbeiterIn? Bewerben Sie sich jetzt - Ihre Zukunft liegt in Ihren Händen!

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Orner, Telefon 079 430 84 79, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bewerbungen bitte per E-Mail. Bewerbungsunterlagen per Post werden nicht retourniert.

Confiserie Michel AG
Im Grund 12
CH-5405 Baden-Dättwil
Tel. +41 56 493 0377
Fax +41 56 493 0378
info@confisieremichel.ch

9948-1272

SUISSE ROMANDE



FRIBOURG REGION

SUISSE - SCHWEIZ - SWITZERLAND

Association reconnue d'utilité publique, active dans le cadre du mandat découlant de la Loi cantonale sur le tourisme,

L'UNION FRIBOURGEOISE DU TOURISME (UFT)

est principalement en charge

- de représenter les intérêts touristiques fribourgeois sur les plans cantonal, national et international;
- de concevoir et conduire la stratégie et l'action de communication au profit de l'offre générale de Fribourg Région;
- et de fournir à l'Etat les prestations de services et de préavis relevant de la politique de développement touristique cantonale.

En vue du prochain départ du titulaire, est mis au concours le poste de

Directeur (m/f)

Profil requis

- Master en sciences économiques, en droit ou formation et expérience dans le secteur du tourisme, respectivement formation jugée équivalente.
- Intérêt marqué pour le développement économique et touristique du canton. Connaissances des réalités du milieu politique, institutionnel, économique, touristique, culturel et social fribourgeois.
- Bonnes connaissances de l'action marketing et des instruments de promotion touristique au niveau national et international.
- Personnalité de leader, esprit d'initiative et créativité, aptitudes analytiques, talent de communicateur et entregent, flexibilité et disponibilité, sens de l'écoute.
- Sens de l'organisation et compétences confirmées d'animateur et de gestionnaire des ressources humaines et financières.
- Langue maternelle française ou allemande, excellentes connaissances de l'autre langue et de l'anglais, aisance rédactionnelle.

Prestations offertes

Activité variée et motivante de niveau supérieur, environnement de travail agréable, conditions analogues à celles de l'administration cantonale. - Entrée en fonction: 1^{er} janvier 2017 ou date à convenir.

Envoi des dossiers de candidature **jusqu'au 20 juin 2016** à l'adresse suivante: M. Jean-Jacques Marti, Président de l'UFT, case postale 1022, 1701 Fribourg.

9996-1274

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:

www.htr.ch/jobdispo

htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77



SCHWEIZER MEDIEN

MEDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.

**SIE SIND DER
BESTE BEWEIS,
DASS INSERATE
GELESEN WERDEN.**



Zeitungs- und Zeitschriften-Leser beschäftigen sich bewusst und konzentriert mit dem Inhalt.

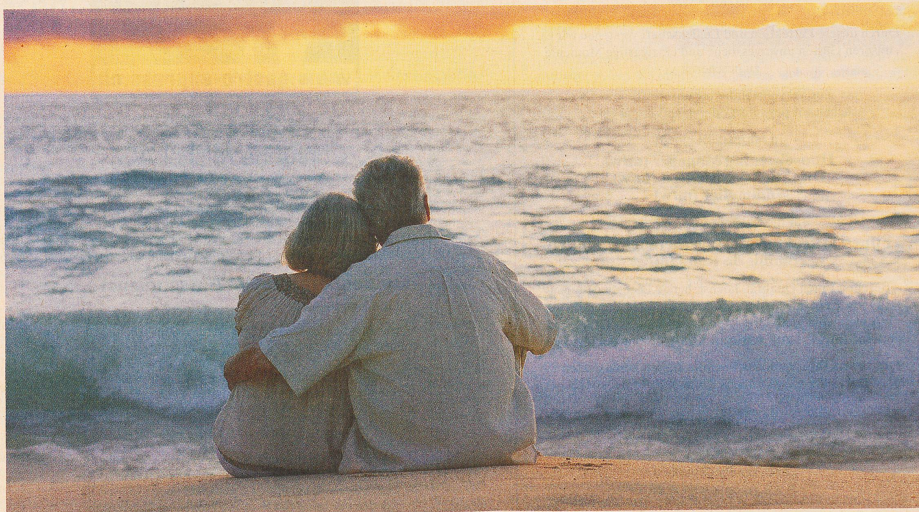
Entsprechend hoch und nachhaltig ist deshalb auch die Beachtung von Inseraten.

printwirkt.ch

LEO BERNETT SCHWEIZ

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

SENIOREN WOLLEN REISEN



ALETIA2011/FOTOLIA

Die Reisefähigkeit der Schweizer Bevölkerung nimmt jenseits von 65 Jahren bei Reisen in der Schweiz um 30 Prozent ab.

Der Gesundheitszustand, die reduzierte Mobilität und der zusätzliche Bedarf an Unterstützung und Sicherheit erklären diese Entwicklung. Zudem fehlen noch passende Hotelangebote für dieses wachsende Segment, was bestimmt erstaunlich ist, wenn man weiss, dass dieses treue Publikum eine Verlängerung der Saison ermöglicht, über eine überdurchschnittliche Zahlungskraft verfügt und für längere Aufenthalte bucht. Ferienhotels, die sich in diesem Segment mit hoher Wertschöpfung behaupten möchten, müssen sich professionell darauf vorbereiten. Zuerst gilt es, einige Ausschlusskriterien zu beachten: Standorte über 1300 m ü. M. mit einer steilen Topografie oder ohne Gesundheitsversorgung (Spitex) eignen sich nicht. Dann muss man die spezifische Dienstleistungskette dieser Kundengruppe beherrschen, von der Anfrage bis zur Rückreise über die sozialen Akti-

vitäten. Im Buchungsprozess wird der Gesundheitszustand fachlich abgeklärt, damit die Spitex-Dienstleistungen am Ferienort nahtlos sichergestellt werden können. Mit dem Vorbereitungsgespräch wird auf weitere Bedürfnisse eingegangen, wie Transport, Aktivitäten, Sonderwünsche, die durchaus in Zusammenarbeit mit der Destination (Bergbahnen, Kultur) abgedeckt werden können.

Wie geht die Rechnung für das Hotel auf? Die Betreuung bedarf doch zusätzlicher Ressourcen, und Anpassungen in der Infrastruktur erweisen sich oft als notwendig (im kleinen Rahmen, wie Orientierungshilfen oder Ersatz einiger Möbel, oder mit grösseren Eingriffen in die Liegenschaft). Bei geringeren Anpassungen genügen die Zusatzauslastung und die höheren Zimmerpreise, um die erwünschte Rentabilität auf Investitionen zu generieren. Die Gäste sorgen zudem für eine planbare Auslastung im Restaurant. Bei tiefgreifenden Renovierungen haben wir die Erfahrung gemacht, dass eine Mischnutzung von Hotelzimmern und Wohnungen mit Dienstleistungen eine interessante Lösung

darstellen kann, da vorhandene Hotelinfrastruktur und -dienstleistungen einen Mehrwert für die Wohnungen bilden. Für die Mitarbeitenden des Hotels kann der Umgang mit den Senioren den Arbeitsinhalt bereichern, da sie zusätzliche Aufgaben übernehmen dürfen, allerdings ohne in die Kompetenzen des Gesundheitspersonals einzugreifen. Der Fokus auf Senioren schliesst andere Gästesegmente nicht aus. Sie reisen gerne mit ihren Enkeln, den Gästen von morgen, weshalb wir gerne von Dreigenerationenhotel sprechen.



Anne Cheseaux
CFB Network, Zürich
www.cfbnetwork.ch

Hotels gesucht

Für Kunden suchen wir verschiedene Objekte:

- **Stadthotels** in grösseren Städten an guten Lagen mit mindestens 60 Zimmern, noch besser über 100 Zimmer.
- Liegenschaften in Städten, die man in **Hotels umnutzen** kann. Sie können uns auch kontaktieren, wenn noch kein Projekt vorhanden ist.
- 3- bis 4-Sterne-Hotel **zum Mieten** in der Region **Interlaken**.

Kontaktieren Sie uns unverbindlich mit den Kurzangaben zum Objekt/Projekt unter Chiffre 39994-12780 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern. Besten Dank.

39994-12780

Mietübernahme des erfolgreich geführten Restaurants **Sternen, Trub** im Emmental, ab Oktober/November 2016

Modern renovierter, bestausgewiesener historischer Landgasthof an hervorragender Ausflugsstlage im Emmental. Ihre Chance für den Einstieg in die Selbstständigkeit.

Erfolgreich aufgebaute Kundschaft während der letzten sieben Jahre durch die Familie Brigitte und Patrick Rettenmund (www.sternenrub.ch)
Mietübergabe an «Hands-on»-Jungunternehmer mit operativer Erfahrung in der Gastronomie oder Hotellerie.

Eckdaten

- Restaurationsbetrieb im EG rollstuhlgängig, Gaststube 30 Personen, Forellentstube 30 Personen, eigener Hausbrunnen mit frischen Regenbogenforellen, Banketträume bis 50 Personen, Seminarräume 10 bis 40 Personen, eigenes Fumoir 15 Personen, Gartenterrasse 50 Personen
- Grosser Kinderspielplatz mit eigenem Emmentaler Psycher und Spielzimmer
- Grosser Parkplatz für 50 Autos, Reisecars
- Moderne 4½-Zimmer-Wohnung im 1. OG mit eigenem Eingang (120 m²)
- Aktuelles Umsatzvolumen 1,2 Mio. Franken – an 260 Betriebstagen

Sie haben bereits einen vergleichbaren Betrieb geführt oder als Stellvertretung mitgearbeitet? Sie sind geprägt von positiver Ausstrahlung und Engagement?

Wir freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen. Anfragen unter:
Business Solution Ltd., Herr S. Hunziker, Romontweg 15b, 2542 Pletierlen, 058 680 34 00, info@busos.ch

39994-12780

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen – vermieten
Hotels und Restaurants

Suchen Sie einen Betrieb?
Geben Sie uns Ihre Anforderungskriterien
bekannt

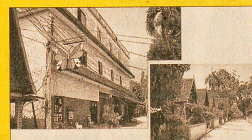
Wir erarbeiten Konzepte für Umsatzsteigerung und Betriebskostenoptimierung

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

Poststrasse 2, Postfach 413 – CH-8808 Pfäffikon SZ
hesser@bluwin.ch – www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57

39993-1244

Zu verkaufen in Thailand



Hotel mit gut laufendem, eingesessenen Barclub, mit dabei 7 Wohnhäuser, 5 sind vermietet.

Ausserhalb City in Pattaya. Als bestehende Co. Ltd. inkl. allen Häusern (Bauten), kann direkt als VR-Präsident übernommen werden.
2300 m² mit eigener Einfahrt und Parkplätzen. Hotelzimmer müssen renoviert werden.
Zwei Arbeitsbewilligungen für Ausländer und Jahresaufenthaltsbewilligung sind im Preis gewährleistet.

Altershalber für 650 000 Franken abzugeben. Zahlungsverhandlungen individuell.

Tel. CH: 079 268 45 81 SMS
(wir rufen aus Kostengründen zurück)
oder thai.style.immo@gmail.com

39993-12776

Im Auftrag der Besitzerfamilie verkaufen wir das traditionsreiche, bestbekannte Dreisternehaus

HOTEL SCHWEIZERHOF

Alt St. Johann im schönen Obertoggenburg
www.hotelschweizerhof.ch

- Der Betrieb ist seit über 100 Jahren in Familienbesitz.
- > 18 Zimmer (35 Betten), alle mit Bad oder Dusche, WC, Fön, TV, Tel., W-LAN, Lift im Haus
 - > Heimelige Toggenburger Stube (Tagesrestaurant)
 - > Lobbyraum für die Hotelgäste
 - > Eleganter Speisesaal bis 160 Pers. (einziger Saal im Ort)
 - > Boulevardterrasse/Kastaniengartenwirtschaft
 - > 3-Zimmer-Wirtwohnung
 - > Wintercampingplatz mit 20 Parzellen
 - > Eigene Fischpacht an der Thur für den Sportfischer
 - > 50 m bis zur Ski-, Snowboard- und Langlaufschule
 - > 300 m bis zur Talstation der Bergbahn Selamatt als idealer Einstieg ins Ski- und Wandergelände Toggenburg

Dazu verkaufen wir ca. 2900 m² angrenzende Baulandreserve in der Kernzone direkt hinter dem Hotel. Informieren Sie sich auf www.zollerpartner.ch oder www.htr.ch oder verlangen Sie die ausführliche Liegenschaftsdokumentation über Herrn Thomas Döbeli.

zoller & partner Immobilien-Management AG
Bahnhofstrasse 32, 9630 Wattwil
Tel. 071 987 11 99 / www.zollerpartner.ch

40004-12784



Hôtel Restaurant
Les Rangiers

A louer:

Hôtel-Restaurant des Rangiers, situé au sommet du Col des Rangiers, Commune de la Baroche (Jura), à 15 km de Delémont et de Porrentruy
Salle pour banquet – Terrasse – Parking – Hôtel de 10 chambres
Logement de fonction – Rendez-vous des motards
Loyer: Fr. 4200.-/mois. Date d'entrée: à convenir.
Renseignements: Bourgeoisie de Boécourt-Séprais, Bout-Dessus 51C, 2856 Boécourt (JU), Tél. 032 426 56 07
www.bourgeoisieboecourt.ch – info@bourgeoisieboecourt.ch

39995-12759



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 blindenmission
gesellschaft mfr. arktion

Jeder
Franken
hilft