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

Autor(en): **hotelleriesuisse**

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): **- (2016)**

Heft 4

PDF erstellt am: **06.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 hotel revue

Nr. 4 · 18. Februar 2016

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

VERNE HO

STAGNIERENDE DIENSTLEISTUNG

Nur wer Dienstleistungsqualität und Kommunikation regelmässig unter die Lupe nimmt, kann sich verbessern und damit wettbewerbsfähig bleiben. Das zeigen die von NeumannZanetti & Partner in Schweizer Hotels durchgeführten Mystery Guestings.

Die Ergebnisse zeigen, dass die Dienstleistungsqualität wieder stärker ins Bewusstsein gerufen werden muss. Betrachtet man die Entwicklung der Dienstleistungsqualität in Schweizer Hotels, so stellt man fest, dass es in den letzten Jahren gesamt gesehen keinen nennenswerten Qualitätssprung gab. Der mögliche Erfüllungsgrad von 100 Prozent lag 2015 mit 81,1 Prozent auf dem Niveau von zuletzt 2013. Damit konnte der Einbruch im 2014 von 79,1 Prozent immerhin kompensiert werden.
Dabei ist es doch besonders in Zeiten eines starken Frankens wichtig, die Qualität an den Wert der eigenen Währung anzugleichen. Mit anderen Worten, für Schweizer Gäste verschlechtert sich das Preis-Leistungs-Verhältnis im Vergleich zu ausländischen Hotels, wenn die Qualität der Dienstleistung in der Schweiz nicht steigt, der Franken jedoch an Wert zulegt. Auch ausländische Gäste nehmen den steigenden Frankenkurs als versteckte Preiserhöhung wahr, wenn nicht gleichzeitig die Wertigkeit des Aufenthalts steigt.

Die anhand von Mystery Guesting erhobenen Daten zeigen, dass vor allem der Reservierungsprozess schlecht abschneidet. Der Hauptgrund für den schlechten Wert bei den Reservierungen ist die verbesserungswürdige Erklärung des Produktangebots. Insbesondere zeigten die Ergebnisse, dass nur 68,2 Prozent der Hotels es schafften, ihre Kundenkorrespondenz rechtschreibfehlerfrei zu führen.
Weiter fällt auf, dass die Dienstleistungsqualität beim Check-in seit 2013 konstant abgenommen hat. Die vorbildlichsten Hotels nahmen ihre Gäste noch vor deren Anreise in Empfang, beispielsweise durch den Wunsch einer guten Fahrt per SMS. Dass dies nicht die Norm ist, belegen die 18,2 Prozent der Hotels, deren Rezeptionen gar nicht besetzt war, als der Gast einchecken wollte.

Die Qualität des Check-ins liesse sich vor allem auch verbessern, indem die persönlichen Informationen zum Hotelangebot besser kommuniziert würden. Mit erreichten 61,8 Prozent ist die Qualität der bereitgestellten Informationen definitiv verbesserungsfähig. Als Rat gilt hier: «Sprechen Sie nicht übers Produkt; sondern darüber, was dieses für den Kunden bewirkt. Wer kundenorientiert und überzeugend argumentiert, spricht von der Wirkung – und nicht bloss vom Produkt.»

Björn Thurau
NeumannZanetti & Partner
www.nzp.ch

ZITAT DER WOCHE

«Man merkt nie, was schon getan wurde, man sieht immer nur, was noch zu tun bleibt.»

Marie Curie

AGENDA

6. MÄRZ
Please Disturb
Tag der offenen Hoteltüren
ganze Schweiz
www.pleasedisturb.ch

14. MÄRZ
Expertenforum Input
Thema: Kostenoptimierung
Hotel Ador, Bern
www.hotelbildung.ch

18. MÄRZ
Expertenforum Input
Thema: Kostenoptimierung
Hotel Einstein, St. Gallen
www.hotelbildung.ch

5. APRIL
eHotelmarketing Modul 6
Newslettermarketing
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch

6. APRIL
eHotelmarketing Modul 7
Customer Relationship Management CRM
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch

25. APRIL
eHotelmarketing Modul 8
Social Media
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Sonderschutzbestimmungen für Jugendliche und Auszubildende

Auszug aus Art. 19 Abs. 1 ArGV 5: «Der Arbeitgeber muss dafür sorgen, dass alle in seinem Betrieb beschäftigten Jugendlichen von einer befähigten erwachsenen Person ausreichend und angemessen informiert und angeleitet werden, namentlich in Bezug auf Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. Er muss den Jugendlichen entsprechende Vorschriften und Empfehlungen nach dem Eintritt in den Betrieb abgeben und erklären.»

Sonderregelungen für Nacht- und Sonntagsarbeit müssen eingehalten werden.

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

HOTELNACHWUCHS EROBERT LEUKERBAD

Eine gute Ausbildung ist der Schlüssel zu einer Karriere. Um aber die richtige Wahl treffen zu können, muss den Jugendlichen die Möglichkeit geboten werden, den Beruf hautnah zu erleben. Denn wie schon Friedrich Wilhelm Nietzsche sagte: «Ein Beruf ist das Rückgrat des Lebens.»

Die Hotellerie ist auf möglichst viele motivierte Nachwuchskräfte angewiesen. Nebst den klassischen Berufswahlmessen und Informationsveranstaltungen bietet das Schnuppercamp den Jugendlichen eine einmalige Gelegenheit, die Berufe praxisnah und authentisch zu erleben.

Im Januar 2016 schnupperten 29 Jugendliche aus der Romandie und der Deutschschweiz erstmals hinter den Kulissen Hotelluft. Das 19. Schnuppercamp, zum dritten Mal in Kooperation mit dem Kanton Wallis, dem Walliser Hotelier-Verein und hotelleriesuisse, wurde wieder ein voller Erfolg. Nicht zuletzt auch dank der tatkräftigen Unterstützung der 17 teilnehmenden Hotels, Restaurants und dem Tourist Office in Leukerbad.

Am Anreisetag beherrschte nicht nur der tiefe Winter Leukerbad. Interessierte Jugendliche der Berufe Köchin/Koch, Hotel-, Tourismus- und Restaurationsfachfrau/-fachmann waren angereist. Der Empfangssaal platzte aus allen Nähten – Leukerbad wurde im Sturm erobert.

Der erste Arbeitstag: Sichtlich nervös und mit verschlafenen Augen stolperten die Jugendlichen zum Frühstücksbuffet. Eine halbe Stunde später waren alle in ihren Arbeitskleidern – es konnte losgehen! Während den insgesamt drei Tagen waren die Jugendlichen im Hotel, Restaurant oder Tourist Office aktiv und erhielten so einen Einblick in die vielseitigen Hotel- und Gastro-Berufe. Den Betreuern zeigte sich in allen Betrieben ein tolles Bild: es wurde poliert, geschnitten, dekoriert und beraten, was das Zeug hielt. Am zweiten Tag sahen die «Schnupperlis» schon aus wie Profis. Pünktlich marschierten sie nach dem Frühstück aus dem Haus in Richtung ihres Betriebes und waren bereit, wieder Neues zu lernen und das Erlernte anzuwenden. In der Zimmerstunde war Erholung angesagt. Alle besuchten das Thermalbad und liessen sich die geplagten Muskeln weich sprudeln. Der grosse Tag der offenen Türen schloss das Schnuppercamp am dritten Tag ab. Die Nervosität war wieder da, denn heute trafen die Eltern ein. Sie sahen erstmals ihre Kinder im Einsatz. Viele stolze Augen leuchteten auf, hier ein Lächeln und da ein «toll gemacht».

Über hundert Jugendliche haben sich für das Schnuppercamp beworben. Knapp dreissig konnten von diesem einmaligen Angebot des Kantons Wallis, des Walliser Hotelier-Vereins und von hotelleriesuisse profitieren. Diese erfolgreiche Kooperation im Wallis wird es auch im nächsten Jahr einigen Schnupperlis ermöglichen, dem Traum einer Hotel- und Gastrokarriere näher zu kommen.

Weitere Eindrücke und Informationen unter www.hotelbildung.ch/schnuppercamp

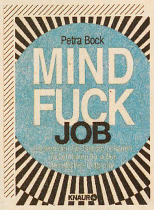
BUCHTIPP

MINDFUCK JOB

So beenden Sie Selbstblockaden und entfalten Ihr volles berufliches Potenzial.

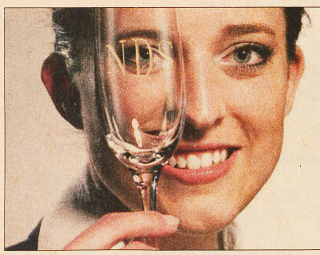
Viele kennen Selbstblockaden, wie zum Beispiel «ich bin doch zu alt», mit denen wir uns im Beruf unter Druck setzen. Zum ersten Mal wendet Petra Bock, ausgezeichnet mit dem «Coaching Award», ihre preisgekrönte Mindfuck-Methode auf den Beruf an. Sie erklärt, wie wir unsere Chancen verspielen und wie es endlich gelingt, unseren Blockaden-Code zu erkennen und zu knacken, damit wir uns nicht länger das Leben im Job schwer machen. Bock zeigt, wie man im Beruf Befriedigung, Spass und Erfüllung findet.

Kurz: Mindfuck Job motiviert jeden Einzelnen, sein gesamtes Potenzial an Lebensfreude, Lebensqualität und echtem Engagement in der Arbeitswelt zu entfalten. So bleibt Erfüllung im Berufsleben nicht nur ein Traum, sondern motiviert, ein Leben mit angezogener Handbremse aufzugeben. Lernen Sie, auch im Beruf das Leben zu leben, das Ihnen Spass macht und mit dem Sie glücklich werden.



Petra Bock
Mindfuck Job
ISBN
978-3-426-65550-4
CHF 21.90

AUS- UND WEITERBILDUNG



Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

HERAUSGEBER
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.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.

HOTEL Arte KONGRESSZENTRUM

Wir sind das führende 4-Sterne Seminar- und Kongresshotels im Schweizer Mittelland mit 79 Business Hotelzimmern, Seminar- und Bankettinfrastruktur bis 500 Personen. Alle Hotelzimmer wurden 2015 komplett renoviert und hochwertig, mit individuellen künstlerischen Elementen ausgestattet. Ergänzt wird unser service- und qualitätsorientiertes Angebot durch zwei moderne, innovative Restaurants mit kulinarisch vielfältigen und zeitgemässen Angeboten.

Für unser erfolgreiches, gut eingeführtes Seminar- und Kongresshotel suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Hoteldirektor (m/w)

In dieser Position tragen Sie die Gesamtverantwortung für die personelle (rund 100 Mitarbeitende), fachliche und betriebswirtschaftliche (Jahresumsatz CHF 10 Mio.) Leitung des Unternehmens.

Sie sind eine Führungspersönlichkeit mit ausgewiesener Erfahrung in Hotellerie und Gastronomie mit eidg. Fachausweis, einer abgeschlossenen Hotelfachschule oder ähnlichem Diplomabschluss auf Stufe FH/Uni sowie zusätzlicher betriebswirtschaftlicher Weiterbildung. Ausserdem verfügen Sie über mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Funktion sowie hoher Kompetenz im Seminar- und F&B-Bereich.

Sie sind eine dienstleistungsorientierte, pragmatische und gereifte Persönlichkeit. Als gewiefter Projektmanager und umsichtiges Organisationstalent sind Sie belastbar und zielorientiert. Mit betriebswirtschaftlichem Know-how und Stärken im Seminar- und F&B-Bereich bauen Sie das bereits erfolgreiche Unternehmen weiter kontinuierlich aus. Dabei gewährleisten Sie eine hohe Kundenzufriedenheit und die Umsetzung effizienter Prozesse und Strukturen. Dank Ihrer hohen Sozialkompetenz kommunizieren Sie intern wie extern glaubwürdig und überzeugend. Sie berichten dem Verwaltungsrat und arbeiten eng mit diesem zusammen.

Für ergänzende Auskünfte steht Ihnen Herr Claudius Condrau, Leiter HR, unter der Telefonnummer +41 62 286 61 34 gerne zur Verfügung. Weitere Informationen zum Hotel Arte finden Sie auf http://www.konferenzhotel.ch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung (bevorzugt elektronisch) an personal@pallas-kliniken.ch oder:

Hotel Arte
c/o Pallas Services AG
Personalabteilung
Louis Giroud-Strasse 26
CH-4600 Olten

39332-12585

GRAND HOTEL PARK

Als Mitglied der Swiss Deluxe Hotels und Leading Hotels of the World gehört das Grand Hotel Park zu den führenden 5-Sterne-Häusern der Schweiz.

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

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir Sie als

Food & Beverage Director (m/w)

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die Koordination von Küche, Restaurants, Room Service, Bars, Bankette/Gruppenanlässe und externe Anlässe sowie Verkauf, Planung und die Menüauswahl.

Ihr Profil
- Diplom einer renommierten Hotelfachschule
- mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position in der Luxushotellerie (LHW von Vorteil)
- Führungserfahrung
- ausgeprägtes Zahlenflair
- fliessend in D, F und E (zusätzliche Sprachen erwünscht)
- analytische, initiative und lösungsorientierte Arbeitsweise
- kommunikativ mit Verhandlungsgeschick

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung zuhanden von Markus Steiner, Director of Human Resources.

Grand Hotel Park Gstaad
Wispilenstrasse, 3780 Gstaad, Schweiz
Telefon: 0041 33 748 98 35
E-Mail: hr@grandhotelpark.ch
Internet: www.grandhotelpark.ch

39389-12604

Betriebsleiter/in

UBS Restaurant Key West
Max Högger-Strasse 82, 8048 Zürich

per 14. März 2016

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

SWISS HR LABEL 2014

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

39351-12592

Der Burgerspittel ist eine Altersinstitution der Burgergemeinde Bern mit grosszügigen Wohnungen und Einzelzimmern für den Lebensabend in gehobener Atmosphäre.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. Mai oder nach Vereinbarung eine flexible und engagierte Persönlichkeit als

Leitung Küche 100% m/w

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die fachliche, organisatorische und personelle Leitung in der Verpflegung. Zudem stellen Sie die Organisation verschiedener Anlässe sicher und sind bei Spezialanlässen engagiert und tatkräftig dabei. Zusammen mit Ihrem 12-köpfigen Team und einem Lernenden, gewährleisten Sie ein qualitativ hochstehendes, gesundes Verpflegungsangebot für verschiedene Anspruchsgruppen und eine gut funktionierende Infrastruktur.

Sie sind initiativ, dynamisch und besitzen eine hohe Sozial- und Kommunikationskompetenz, sowie gepflegte Umgangsformen. Die enge und konstruktive Zusammenarbeit mit der Restauration und Pflege stellt sicher, dass Sie die unterschiedlichen Kundenbedürfnisse erkennen und erfüllen.

Dank Ihrer überdurchschnittlichen Fachkompetenz, verbunden mit gutem organisatorischem und betriebswirtschaftlichem Geschick, werden Sie unseren hohen Qualitätsanforderungen gerecht. Sie verfügen über Berufserfahrung aus der gehobenen Gastronomie. Sie haben die Ausbildung zum Gastronomie-, Spital- und Heimkoch sowie idealerweise zum eidg. dipl. Küchenchef/Produktionsleiter erfolgreich abgeschlossen.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle Aufgabe mit dem notwendigen Freiraum und den dazugehörenden Kompetenzen. Als Bereichsleiter gestalten Sie die Entwicklung der Hotellerie aktiv mit. Es erwartet Sie eine vielseitige, verantwortungsvolle und selbstständige Tätigkeit.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit zur persönlichen Entwicklung in einem dynamischen, kooperativen Umfeld sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen und gute Sozialleistungen im Rahmen der Burgergemeinde Bern.

Für Fragen steht Ihnen Herr Ewald Schneider, Leitung Hotellerie, gerne zur Verfügung, T 031 307 66 16.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Der Burgerspittel im Viererfeld, Frau Maja Hügin, Viererfeldweg 7, 3012 Bern

Der Burgerspittel

Viererfeldweg 7, 3012 Bern, T 031 307 66 66,
burgerspittel@bgbern.ch, www.derburgerspittel.ch

39358-12597

Die Direktion Betrieb ist für das Facility Management zuständig und unterstützt das Kerngeschäft mit ihren Supportprozessen. Rund 1000 Mitarbeitende aus 40 Nationen stellen rund um die Uhr einen reibungslosen Ablauf sicher.

Für den Bereich Hotellerie suchen wir per 1. April 2016 oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in Patienten-Hotellerie 100%*)

*) Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8'000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35'000 stationären und 134'000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Ihre Hauptaufgaben
- Aufbau und Entwicklung eines neuen Teams mit ca. 20 – 30 direkt unterstellten Mitarbeitenden
- Sicherstellen einer professionellen Hotellerie auf den Bettenstationen
- Rekrutierung, Mitarbeitermotivation und -schulungen in der Operative
- Einhaltung und Mitarbeit an definierten Standards
- Berücksichtigung von Patientenbedürfnissen, Ressourcen, Hygienevorschriften und Weisungen
- Gewährleistung einer effizienten Information und Zusammenarbeit
- Pflege der Teamkultur in der eigenen Gruppe und Abteilung

Ihr Profil
- Ausbildung zur/zum Hotelfach- oder Restaurationsfachfrau oder -mann, optimalerweise mit Weiterbildung zur Bereichsleitung Hotellerie/Hauswirtschaft
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in Hotellerie/Restauration, vorzugsweise im Gesundheitswesen
- Gastgebermentalität, überdurchschnittlich hohe Dienstleistungsbereitschaft und Eigenmotivation
- Umfangreiche EDV-Kenntnisse
- Sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- Initiative, Teamfähigkeit, Selbstständigkeit, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit
- Planungs- und Koordinationstalent

Unser Angebot
Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fortschrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Qualitätsorientierung, Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie in allen Belangen. Als moderne Arbeitgeberin wenden wir vorbildliche und respektvolle Führungsgrundsätze an.

Weitere Auskünfte
Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Pascal Stöckli, HRM Rekrutierung, Tel. 044 255 90 59, gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen über unser eRecruiting-Tool. (www.usz.ch/jobs)

UniversitätsSpital Zürich
www.usz.ch/karriere

39347-12590

hoteljob.ch

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
Sales Manager Schweiz	Region Zürich	J106782
Leiter Restauration	Region Zürich	J106790
BetriebsassistentIn Praktikum	Region Zentralschweiz	J107122

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Cost Controller / Einkäufer 40%	Region Bern	J106983
Sales Manager Schweiz	Region Zürich	J106781
Income Auditor	Region Zürich	J106760
Alleinbuchhalter & Controller	Region Graubünden	J106638
Sales Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J106911

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Kosmetiker/in und/oder Wellnessmasseur/in	Region Zentralschweiz	J106896
Masseurin / Kosmetikerin	Region Zentralschweiz	J106803

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Reservations / Revenue Manager	Region Graubünden	J106885
Réceptionsmitarbeitende/n	Region Graubünden	J107098
Front Office Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J106869
Hotelfachfrau (80%-100%)	Region Zentralschweiz	J106864
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J107077
ReceptionistIn	Region Graubünden	J107004
Réceptionist/in	Region Mittelland (SO,AG)	J106959
Rezeptionistin	Region Zürich	J106704
Rezeption	Region Zentralschweiz	J106804
Area Manager	Region Basel	J106703
Reservation & Revenue Manager	Region Berner Oberland	J106724
Revenue & Reservations Manager	Region Bern	J107114
Reservationsmitarbeitende/r	Region Berner Oberland	J107076
Réceptionist,in	Region Zürich	J107005
Guest Service Officer/ Rezeptionist/In	Region Zürich	J106759
Reservation Manager	Region Bern	J106942
Réceptionist	Region Graubünden	J106694
Nachtconcierge	Region Ostschweiz	J106740
Leiter/in Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J106897
Stv. Chef de Réception	Region Graubünden	J106978
Reservationsmitarbeiter	Region Bern	J106984
Rezeptionist/in	Region Berner Oberland	J106949
Réceptionist/in	Region Berner Oberland	J106938
Receptionist	Region Berner Oberland	J107074

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J106603
F&B Assistant	Region Zürich	J106766
Eventcoordinator	Region Berner Oberland	J106794
Barmitarbeiter	Region Zürich	J106974
Event Sales Koordinator	Region Zürich	J106966
Assistant Chef de Service	Region Graubünden	J107138
Bankett- und Seminaraleiter/in	Region Zürich	J107120

Küche

Position	Ort	Job-Code
Chef Gardemanger	Region Bern	J107108
Sushi Küchenchef	Region Zürich	J106736
Chef Pâtissier	Region Berner Oberland	J107075
Koch 50%	Region Schaffhausen	J106693
Chef Gardemanger	Region Bern	J107107
Chef de Partie	Region Bern	J107109
Alleinkoch	Region Zentralschweiz	J106801
Demie-Chef de Partie	Region Zürich	J107087
Chef Gardemanger	Region Bern	J107106
Frühstückskoch	Region Zürich	J106789
Chef Patissier	Region Zürich	J106788
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J106757
Commis Patisserie	Region Zentralschweiz	J106756
Commis de Cuisine	Region Zürich	J107015
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J106755
Chef de Partie Entremetier	Region Zentralschweiz	J107027
Chef de Partie Garde-Manger /Stv. Pâtisserie	Region Zentralschweiz	J107028
Koch/Jungkoch/Tournant	Region Zentralschweiz	J106866
Teammitglied Pâtisserie	Region Mittelland (SO,AG)	J107040
Küchenchef	Region Ostschweiz	J106862
Commis de Cuisine & Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J107041
Saisonstelle Koch EFZ 70-100%	Region Berner Oberland	J107113
Koch / Chef de partie	Region Berner Oberland	J106593
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J106917
Koch	Region Zürich	J106913
Chinakoch	Region Zürich	J106968
Chef de Partie Tournant	Region Zürich	J106969
Japanischen Spezialitätenkoch	Region Zürich	J106972
Koch	Region Zentralschweiz	J106893
Chef de Partie Entremetier	Region Berner Oberland	J106943
Chef de partie	Region Freiburg	J106953

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Bern	J106935
Restaurationsfachmann/fachfrau	Region Berner Oberland	J106944
Restaurationsfachfrau / Mann	Region Berner Oberland	J106594
Stellv. Restaurant- & Bankettserviceleiter	Region Bern	J107080
Stv. Chef de Service	Region Ostschweiz	J106708
F&B Assistant Outlet Manager	Region Zürich	J107061
Restaurantleiter	Region Berner Oberland	J106726
Chef de Service	Region Bern	J107055
Aushilfe Frühstück-Service	Region Zentralschweiz	J106604
Chef de Service	Region Bern	J107133
Chef de Service Event Gastronomie	Region Bern	J107132
Chef de rang	Region Zürich	J106639
Barmitarbeiter 80 - 100%	Region Basel	J106658
Mitarbeiter Service 80 - 100%	Region Basel	J106659
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J106663
Restaurationsfachfrau / -mann	Region Bern	J106669
Aushilfe Service	Region Berner Oberland	J107115
Service-Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J106640
Servicemitarbeiter/in	Region Berner Oberland	J106950
Restaurationsleitung	Region Mittelland (SO,AG)	J106933
Commis de Rang	Region Bern	J106936
Commis de Bar	Region Bern	J106937
Chef de Service	Region Bern	J107110
Restaurantmanager	Region Bern	J106985
Servicemitarbeiter 50% und 80%-100%	Region Zürich	J106891
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J106894
Supervisor/Chef de Service	Region Zürich	J106977
Barmitarbeiter	Region Zürich	J106975
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J106973
Chef de Service	Region Basel	J106907
Bar- und Servicemitarbeiter	Region Zürich	J106971
Serviceaushilfen	Region Zürich	J106970
Direktionsassistent	Region Zürich	J106967
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J106927
Barfachmann/ -frau	Region Zürich	J106920
Restaurantleiter	Region Zürich	J106962
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J107048
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J107046
Teammitglied Service	Region Mittelland (SO,AG)	J107045
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J106858
Bar-Mitarbeiter	Region Berner Oberland	J106606
Supervisor Service	Region Bern	J107039
Chef de Rang	Region Zürich	J106809

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Stv. BereichsleiterIn Hauswirtschaft	Region Berner Oberland	J107036
Hauswirtschaftsleiterin	Region Zentralschweiz	J106870
Mitarbeiterin Couverture / Turn Down Service	Region Zentralschweiz	J107037
Hauswirtschafts-Aushilfen	Region Zentralschweiz	J106872
Zimmermädchen - femme de chambre	Region Freiburg	J106954
Gouvernante	Region Bern	J106859
Mitarbeiter/in Hauswirtschaft (befristet)	Region Berner Oberland	J106744
Etagenhausdame / Housekeeper	Region Zentralschweiz	J106758
Gouvernante	Region Zürich	J106808
Leiterin Housekeeping	Region Zentralschweiz	J106800
erfahrene Housekeeping-Mitarbeiterin (80 100%)	Region Zentralschweiz	J106802
Zimmermädchen	Region Ostschweiz	J107023
Etagenportier	Region Ostschweiz	J107024
Leiter Housekeeping	Region Zürich	J107049

Bäcker-Konditoren

Position	Ort	Job-Code
Chef Patissier	Region Zürich	J106791
Pâtissier	Region Zürich	J107140

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Kassenmitarbeiter/-In	Region Zürich	J106912
AssistentIn Human Resources/Controlling (80-100%)	Region Berner Oberland	J106941
LeiterIn Human Resources	Region Bern	J107111
Officemitarbeiter	Region Zürich	J106925
Management Trainee Operations	Region Zürich	J106890
Supervisor	Region Zürich	J106892
Mitarbeiter Outdoor Kartbahn	Region Zentralschweiz	J106895
LeiterIn Human Resources	Region Bern	J106635

Betriebsleiter/in

Cantinetta Bialla der EMS-CHEMIE AG
Via Innovativa 1, 7013 Domat/Ems

per 1. März 2016

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

SWISS HRC LABEL 2014

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

39371-12599

Jahresstelle in Davos

Weber
Bäckerei - Konditorei
Restaurant-Cafe-Bar
DAVOS

als Assistentin der Geschäftsleitung

Wir sind ein modernes Café-Bar Restaurant mit Bäckerei Konditorei im Herzen von Davos Dorf. In unserem Tagesbetrieb mit 100 Sitzplätzen servieren wir ganztags regionale und gutbürgerliche Speisen und Snacks.
In unserem gut frequentierten Verkaufsladen werden nebst verschiedenen Hausspezialitäten täglich frische Backwaren verkauft.

Per Ende Mai 2016 oder nach Vereinbarung suchen wir zur Unterstützung der Geschäftsleitung eine Assistentin mit folgenden Hauptaufgaben:

- Vertretung der Geschäftsleitung bei Abwesenheit
- Überwachung des Bestellwesen Küche / Restaurant / Laden
- Mithilfe bei der Menügestaltung und des Angebots
- Überwachung der festgelegten Leistungsstandards im ganzen Betrieb
- Aktive Mitarbeit im Verkaufsladen und im Service
- Erstellen der Tagesabschlüsse

Sie sind teamfähig, flexibel, einsatzfreudig und belastbar?
Bringen bereits erste Erfahrungen in Führungspositionen mit und haben idealerweise eine Hotelfachschule abgeschlossen?

Dann sind Sie genau die Person, die wir suchen!

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle in einem lebhaften und innovativen Familienbetrieb mit interessanten Weiterbildungs- und Verdienstmöglichkeiten.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bäckerei Konditorei, Café Bar Restaurant Weber AG
Adrian Weber, 7260 Davos Dorf
Tel: 081 4101122 / info@cafe-weber.ch
www.cafe-weber.ch

39395-12606

Für die Wiedereröffnung unseres neu gestalteten Golfclub- und A-la-carte-Restaurants

Gaststube im Tempel, Thun/Allmendingen

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch einen

Koch/Jungkoch 100% (m/w)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre oder über umfangreiche Berufserfahrung. Zudem haben Sie Leidenschaft und Herzblut für Ihre Arbeit.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an gaststube@bluewin.ch, Gaststube im Tempel, Hans Zauner, Tempelweg 20, 3608 Thun.

39393-12605

Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff und die garantiert einmalige Seerosenbar.

Im Team fehlt uns noch eine humorvolle, junge und lebensfrohe

Barfrau

die gerne angenehme und erwartungsvolle Bargäste verwöhnt und begeistert. In einer einzigartigen Atmosphäre voller Flair und Ausstrahlung, mit einer Prise Glamour, lebendig und fröhlich.

Hier treffen sich junge Menschen aus der Region, Ferien- und Hotelgäste, Geschäftsleute aus nah und fern, zu Apéro oder Cocktail, zum Feierabendbier und im «Ausgang», zu einem Glas Wein, zu Tapas, mittags wie abends.

Hätten Sie Freude, sich dies alles näher anzusehen? Dann freue ich mich auf Ihren Anruf. Bei einem Vorstellungstermin lernen wir uns kennen und besprechen alles Weitere.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

39333-12586

Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff. Mit traumhafter Terrasse, Schifflistube, Speiserestaurant, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern. Es wäre schön, Sie wären mit dabei!

Chef de partie (w/m)

Sie sind etwa 20 bis 28 Jahre alt, aufgestellt, lieben Ihren Beruf und die Menschen, schätzen einen gut organisierten und sehr schönen Arbeitsplatz in einem jungen Team, sind kundig, wollen sich einbringen und gerne noch dazulernen... – dann freuen wir uns auf Sie und auch auf alle Ihre Fragen! Schreiben oder telefonieren Sie an

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

39334-12587

INTERLAKEN

CAFÉ DE PARIS

Wir suchen per 1. April 2016 oder nach Vereinbarung verantwortungsbewusste, teamfähige und erfahrene

SERVICE-MITARBEITER/IN
Sprachen: D, E, evtl. F etc.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Café de Paris, Alex Auderset
Marktgasse 14, 3800 Interlaken
info@cafe-de-paris-interlaken.ch
tel 033 821 69 10

39384-12601

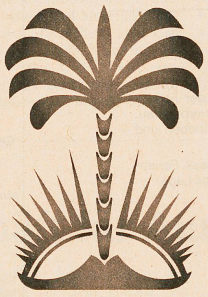
Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

39025-12487

SVIZZERA ITALIANA



CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO
www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir folgende Stellen an:

SERVICEFACHMITARBEITER/IN
COMMIS DE SALLE

Schriftliche Bewerbungen bitte an:
Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.ch

39335-12588

GRAND HOTEL PARK

Als Mitglied der Swiss Deluxe Hotels und Leading Hotels of the World gehört das Grand Hotel Park zu den führenden 5-Sterne-Häusern der Schweiz.

An bevorzugter Lage in Gstaad verfügt es nun über 94 luxuriös eingerichtete Doppelzimmer und Suiten (davon 4 Penthouse-Suiten von 180 m² à 400 m²).

Vier Restaurants, zwei Bars, Seminarinfrastruktur für 12 bis 200 Personen und das Wellness- und Fitness-Center runden das Angebot ab.

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

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir Sie als:

Front Office Manager (m/w) 100%

Stellenbeschreibung
- Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf der Rezeption
- Betreuung unserer internationalen Gäste
- Überwachen des Reservationswesens und sämtlicher an der Rezeption anfallenden Arbeiten
- Führen des Rezeption-Teams und Erstellen deren Einsatzplanes

Anforderungen
Sie sind eine selbständige, einsatzfreudige, flexible und belastbare Persönlichkeit mit Erfahrung in ähnlicher Position in der 5-Sterne-Hotellerie. Sie verwöhnen gerne anspruchsvolle, internationale Gäste. Sie haben ausgezeichnete mündliche und schriftliche Kenntnisse der französischen, englischen und deutschen Sprache. Weitere Sprachen sind von grossem Vorteil. Sie kennen das Front-Office-System Fidelio Version 8 und sind versiert im Umgang mit modernen Online-Verkaufskanälen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung zuhanden von Markus Steiner, Director of Human Resources.

Grand Hotel Park Gstaad
Wispilenstrasse, 3780 Gstaad, Schweiz
Telefon: 0041 33 748 98 35
E-Mail: hr@grandhotelpark.ch
Internet: www.grandhotelpark.ch

39406-12613

HOTEL OFENHORN BINN seit 1883

Das wildromantische Binntal im Goms im Wallis gehört zu den intaktesten Tälern im Alpenraum. Es ist wegen seines ausserordentlichen Mineralienreichtums weltweit bekannt. Seit 2011 ist der Landschaftspark Binntal vom Bund als regionaler Naturpark anerkannt.

Seit 1883 prägt das Hotel Ofenhorn das Ortsbild von nationaler Bedeutung. Nach umfangreichen Restaurierungsarbeiten in den letzten Jahren erstrahlt das traditionsreiche Haus wieder im Glanz der Belle Epoque. Das Hotel ist Partner von „Swiss Historic Hotels" und erhielt 2013 von einer Fachjury den Spezialpreis „Historisches Hotel des Jahres".

Für den traditionsreichen Hotelbetrieb mit 30 Zimmern, Restaurant, Speisesaal und grossem Gastgarten sucht die Genossenschaft Pro Binntal auf den Frühling 2017 oder nach Vereinbarung

Gastgeber und Pächter

Sie führen das historische Juwel mit Flair und Liebe für die besonderen Details. Als engagierte und kreative Gastgeber bieten Sie Ihren Gästen gastronomische und kulturelle Erlebnisse.

Wir freuen uns über Ihre Interessenanmeldung bis am 20. März (noch keine detaillierte Bewerbungen).

Telefonische Auskünfte erhalten Sie bei Andreas Weissen, Präsident der Genossenschaft Pro Binntal, Tel. 079 549 92 41

Genossenschaft Pro Binntal, 3996 Binn;
www.pro-binntal.ch

39385-12602

HOTEL Chalet Du Lac
Direkt am Brienzersee
ISELTWALD
bei Interlaken

Für unser Team suchen wir noch junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Service (deutschsprachig)
Serviceangestellte (m/w)
SEFA / REFA / GAFA (m/w)
Serviceaushilfen (m/w)
Praktikant (m/w)
Buffetmitarbeiter (m/w)
Lehrling (m/w)

Küche
Sous Chef (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Commis (m/w)
Hilfskoch (m/w)
Praktikant (m/w)
Lehrling (m/w)

sowie
Réceptionistin / Administration
(auch Teilzeit möglich)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Châlet Du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58
mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

39346-12589

Stelle suchen – Stelle finden
www.hoteljob.ch

ANZEIGEN

Stellvertretungen im Krankheitsfall und Ferienablösungen für Betriebsleiter – Hotellerie

Ein in der Gastronomie versiertes Paar übernimmt Ihre Mitarbeiter von Küche, Réception, Service und Housekeeping während Ihrer Abwesenheit mit hoher Fachkompetenz.
Bei Interesse fordern Sie unser Dossier mit Lebensläufen und flexiblem Honorarmodell an.

Hansjörg Zwahlen, E-Mail: hjzwahlen@datazug.com,
Natel 079 311 35 48

39397-12608

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

OLU ELETU

DEMAND QUALITÄT

Betrachtet man die Kennzahlen in der Schweizer Hotellerie, so stellt man fest, dass der Grossteil der Betriebe auf Basis von Tages- und Monatsabschlüssen bewertet werden. Der «Blick in den Rückspiegel» mag zwar aufschlussreich sein, hilft bei der Planung der kommenden Monate aber nur wenig. Gerade der aktuelle Winter zeigt, dass Hoteliers, die einen soliden Forecast erstellen, deutlich besser durch die schwierigen Zeiten kommen. Der Blick nach vorne ist essenziell, um proaktiv zu agieren.

Der Forecast ist entscheidend geworden. Nicht nur, um die richtigen Start-Preise zu erarbeiten, sondern vielmehr, um zu kontrollieren, welches Segment bereits für die Zukunft gebucht hat (oder nicht!). Häufig kommt es vor, dass der Preis anhand der Belegung entschieden wird, ohne die wirkliche Zusammensetzung der gebuchten Segmente für einzelne Tage zu kennen.

Ein Beispiel: Viele Hotels heben die Preise bei hoher Belegung an. Ist diese hohe Belegung aber nur das Resultat einer Gruppe im Haus oder eines Seminars, kann es sein, dass eine Preissteigerung das Hotel am Markt zu teuer darstellt und keine weiteren Individualbuchungen realisiert werden. Betrachtet man die Belegung nach Segment, so sieht der Hotelier, dass die Anzahl der Individualbuchungen moderat ist, und hält den Preis.

Auch bei der Betrachtung der Veränderung des Buchungsstandes, dem sogenannten «Pick-up», ist die Segmentierung von Bedeutung. Eine Busgruppe, die storniert, kann minus 40 Übernachtungen auslösen. Wurden am selben Tag nur 15 Zimmer individuell reserviert, so wäre der Gesamt-Pick-up negativ (-25 Übernachtungen). Der Hotelier würde den Preis senken. Betrachtet man die Segmente, so stellt man fest, dass der Pick-up im Individual-Segment positiv ausfällt, und wäre unter Umständen sogar bereit, den Preis anzuheben.

Im Demand Management spricht man oft von «optimalem Business Mix» und von einer «Steuerung der Segmente». Diese kann nur erreicht werden, wenn überhaupt Segmente im Haus existieren. Fast jedes – für die Schweiz relevante – Online-Portal unterscheidet heute bereits zwischen zwei Segmenten: Freizeit- und Geschäftsreisender. Aber nur die wenigsten Hoteliers haben für diese beiden Segmente bereits differenzierte Angebote online. Die Segmente haben unterschiedliche Bedürfnisse, was das Leistungsangebot betrifft. Bearbeiten wir sie getrennt voneinander, erhöhen wir unsere Chance, Buchungen zu generieren.

Andreas Klar
Revenue & Sales Consultant
Swiss Hospitality Solutions AG
www.swisshospitalitysolutions.ch

Versteigerung/Verpachtung
Bergrestaurants Hohsaas und Kreuzboden

Bergrestaurant Hohsaas
Im Ski- und Wandergebiet Kreuzboden/Hohsaas, Saas-Grund, in der Feriendestination Saas-Fee/Saastal, ist das Bergrestaurant Hohsaas zu verpachten. Das Bergrestaurant wird heute als Selbstbedienungsrestaurant betrieben und kann mit folgenden Eckdaten beschrieben werden:

Lage: Saas-Grund, Ski- und Wandergebiet Kreuzboden/Hohsaas, Feriendestination Saas-Fee/Saastal, 3150 m ü. M, sehr sonnige Lage
Saison: Sommer- und Winterbetrieb
Grösse: 130 Sitzplätze innen, Selbstbedienung
130 Sitzplätze Sonnenterrasse, Selbstbedienung
4er- bis 6er-Zimmer sowie Massenlager
Mietdauer: 1. Dezember 2016 bis 30. November 2021
Vermieterin: Burgergemeinde Saas-Grund

Bergrestaurant Kreuzboden inkl. Stübli
Im Ski- und Wandergebiet Kreuzboden/Hohsaas, Saas-Grund, in der Feriendestination Saas-Fee/Saastal, ist das Bergrestaurant Kreuzboden inkl. Stübli zu verpachten. Das Bergrestaurant kann mit folgenden Eckdaten beschrieben werden:

Lage: Saas-Grund, Ski- und Wandergebiet Kreuzboden/Hohsaas, Feriendestination Saas-Fee/Saastal, 2400 m ü. M., sehr sonnige Lage
Saison: Sommer- und Winterbetrieb
Grösse: 220 Sitzplätze innen, Selbstbedienung
230 Sitzplätze Sonnenterrasse, Selbstbedienung
58 Sitzplätze (46 Tisch, 12 Bar), Stübli, bedient
Mietdauer: 1. Dezember 2016 bis 30. November 2021
Vermieterin: Burgergemeinde Saas-Grund

Versteigerung/Verpachtung
Das Versteigerungs- und Verpachtungsdossier kann während der üblichen Öffnungszeiten auf der Gemeindekanzlei eingesehen werden. Die Versteigerung/Verpachtung der beiden Bergrestaurants findet wie folgt statt:

Datum: Samstag, 5. März 2016
Ort: Mehrzweckgebäude, Saal Fletschhorn, 2. Stock, Saas-Grund
Zeit: 14.00 Uhr

Alle Interessierten sind hierzu herzlichst eingeladen.

Der Burgerschreiber, Kalbermatten Sandro, +41 (0)27 957 15 42, sandro.kalbermatten@3910.ch, steht Ihnen bei Fragen oder Unklarheiten gerne zur Verfügung.

Burgergemeinde Saas-Grund

39388-12603

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 Erfolgsbasis

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

38993-12464

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen für eine etablierte Hotelfachschule ein Hotel mit 50–100 Zimmer zu kaufen

Angebote werden absolut vertraulich behandelt.

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

39382-12600

Per 1. Juli 2016 oder nach Vereinbarung zu verpachten

Restaurant Sport
Kunsteisbahn Kandersteg
Eisbahnweg 3
3718 Kandersteg

- Restaurant, Bar mit 40 Sitzplätzen
- Selbstbedienung mit 50 Sitzplätzen
- Lagerraum, Keller

Interessierte wenden sich an:
Martin Schindler, Betriebskommission
Tel. 079 203 41 99 oder
mailto: schindlair@bluewin.ch

39362-12598

Senslerhof

Das Restaurant Senslerhof ist ein Landgasthof, welcher mitten im schönen Sensebezirk des deutschsprachigen Teils des Kantons Freiburg liegt. Das Restaurant ist wegen seiner guten Küche weitherum bekannt und gut besucht. Die Verbundenheit zur ländlichen und saisonalen Küche wird sehr geschätzt. Der Senslerhof ist Treffpunkt der örtlichen Bevölkerung und bietet auch genügend Raum und Ambiente für kleine und grosse Anlässe von Familien, Vereinen oder Firmen.

Die Gemeinde St. Antoni vermietet per 1. Mai 2016 das

Restaurant Senslerhof
im Zentrum des Dorfes St. Antoni.

Restaurant	60 Sitzplätze
Säli	40 Sitzplätze
Saal	350 Sitzplätze
Terrasse	80 Plätze
Kellerbar	
Gäste-Parkplatz	
grosse 4½-Zimmer-Wirte-Wohnung, mit Terrasse sowie zusätzlichen Zimmern	

Bei Interesse melden Sie sich bitte per Post an:
Gemeindeverwaltung St. Antoni
Hauptstrasse 27, Postfach 8
1713 St. Antoni
Per Mail an: gemeinde@stantoni.ch
Telefonische Auskünfte erteilt Vize-Gemeindepräsidentin Monika Zahno unter der Telefonnummer 079 669 29 42.

39348-12591