

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

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2013)**

Heft 7

PDF erstellt am: **11.07.2024**

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.

PROFIL

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

Nr. 7 · 14. Februar 2013

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE et
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

SUCHT AM ARBEITSPLATZ

Radikal wandelnde Bedingungen in der Arbeitswelt haben das Suchtverhalten explosionsartig in die Höhe schnellen lassen. Der wachsende Druck führt dazu, dass zunächst die Leistungsgeminderten den Sparbemühungen der Arbeitgeber zum Opfer fallen. Vor diesem Hintergrund ein betriebliches Suchtpräventionsprogramm zu gestalten und als integralen Bestandteil betrieblicher Sozialpolitik zu etablieren, stellt eine lohnende Herausforderung dar. Das Ziel heutiger Suchtprogramme ist die Wiederherstellung oder Erhaltung der individuellen Arbeitskraft des Gefährdeten oder Abhängigen und zwar unter den gegebenen Arbeitsbedingungen. Suchtkontrolle oder unverfänglich formuliert: «Fremdmotivation» scheint das Mittel der Wahl zu sein.

Jeder Betrieb hat seine eigenen Gesetze oder Gesetzmässigkeiten. Im Zusammenhang mit der betrieblichen Trinkkultur existieren zwar allseits bekannte, aber ungeschriebene Gesetze und Verhaltensweisen. Niemand weiss offensichtlich, wer in Bezug auf den betrieblichen Umgang mit Suchtmitteln die ungeschriebenen Spielregeln entworfen hat; aber die allermeisten Beschäftigten sind offenbar bereit, sich an diese «Rahmenbedingungen», die besser als «Kodex» und «Ritual» zu bezeichnen sind, zu halten. Getragen wird dieses Erscheinungsbild durch das Auslösen von typischen Mechanismen wie zum Beispiel dem Verharmlosen und Verdrängen, Wegsehen und Übersehen, Erklären und Entschuldigen, Appellieren und Verzeihen, Beschützen und Decken. Alles

soil so bleiben, wie es ist. Die hier aufgeführten Verhaltensweisen sind auf allen Hierarchieebenen anzutreffen. Sie werden zunächst zäh als die einzige – wenn auch meist als erfolglos erlebte – «Strategie der Hilfe» verteidigt. Wie gross muss trotz der Negativergebnisse der persönliche Nutzen aller Beteiligten sein, der aus der Einhaltung dieses Teils des ungeschriebenen betrieblichen «Verhaltenskodexes» gezogen wird? Viele Ängste und Befürchtungen, besonders auf der Beziehungsebene, sind sofort präsent, wenn in Zusammenhang mit der Einführung eines betrieblichen Präventionsprogramms auch über die radikale Veränderung des eigenen Verhaltens diskutiert werden soll. Auch wenn die einzelnen Betriebe sehr unterschiedlich sind, so gibt es dennoch eine Vielzahl an Gemeinsamkeiten. Da die Suchtarbeit im Betrieb als ein Bestandteil betrieblicher Sozialpolitik und Unternehmenskultur zu sehen ist, wird es professionelle Lösungen dort geben, wo entsprechend qualifizierte haupt- oder nebenamtliche Fachkräfte eingesetzt werden.

Fazit: Suchtprävention in das betriebliche Gesundheitsmanagement zu integrieren, erweist sich als erfolgversprechend. Das ist keine Utopie, sondern bereits real gewordene Praxis.



Susanne Richter

ZITAT
DER WOCHE

«Wer noch nie
einen Fehler gemacht hat,
hat sich noch nie an
etwas Neuem versucht»

Albert Einstein

AGENDA

21. FEBRUAR

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, Seminarhotel Sempachersee, Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

28. FEBRUAR

«Input: Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen», von hotelleriesuisse, Hotel Cascada, Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

4.-5. MÄRZ

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II», von hotelleriesuisse, Hotel Cascada, Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

11. MÄRZ

«Schwierige Gespräche leicht gemacht», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

26./27. MÄRZ

«QV-Vorbereitungstag», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, Sursee
www.hotelgastrounion.ch

18. APRIL

«Inspirationsforum zu den neuesten Trends», vom SBKPV
www.hotelgastrounion.ch

21.-25. APRIL

«Kulinarische Reise nach Böhmen und Prag», vom Berufsverband Restauration, Pilsen/Prag
www.hotelgastrounion.ch

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

**Der Weg
zum Ziel ...**

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
[weiterbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:wweiterbildung@hotelleriesuisse.ch)

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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

Schweizerische Nationalbibliothek NB
Bibliothèque nationale suisse BN
Biblioteca nazionale Svizzera BN
Biblioteca nazionale svizzera BN

Gesucht: Windlicht

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche beträgt die Unfallhäufigkeit 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Unfallhäufigkeit in den letzten Jahren stetig gesunken ist. «Profil» gibt wöchentlich Tipps (Gastgewerbe oder Bäckerbranche), damit die Zahl noch weiter sinkt.

Sicherheit durch Schulung
Ausbildung und Instruktion sind ein wichtiger Bestandteil der Arbeitssicherheit. So werden Mitarbeitende mitverantwortlich für ihre Sicherheit:

- Instruieren und bilden Sie Ihre Mitarbeitenden systematisch aus und dokumentieren Sie die durchgeführten Instruktionen und Ausbildungen
- Übertragen Sie Arbeiten mit besonderen Gefahren nur an Mitarbeitende, die dafür ausgebildet sind
- Führen Sie Neueintretende sorgfältig ein
- Wiederholen Sie Instruktionen regelmässig

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

50PLUS: AUCH MIT SOZIAL-KOMPETENZ PUNKTEN

Für Mitarbeitende über 50 ist die Stellensuche ein hartes Pflaster. Letztes Mal zeigte «Profil», dass der grosse Erfahrungsschatz ein Plus für ältere Mitarbeitende ist. Sie haben noch ein zweites Plus: die Sozialkompetenz.

Überlegen Sie sich, welche der folgenden Sozialkompetenzen auf Sie zutreffen:

- Haben Sie bereits berufliche und private Veränderungen erlebt und sind diesbezüglich krisensicher?
- Wie ausgeprägt sind Ihre soziale Kompetenz, Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit sowie Ihr Einfühlungsvermögen?
- Wie gelassen gehen Sie mit Konflikten um?
- Wie lösen Sie diese umsichtig?
- Auf Konkurrenzkämpfe auf der Karriereleiter lassen Sie sich nicht mehr ein und sind somit ein konstruktiver, lösungsorientierter Gesprächspartner.
- Kennen Sie Ihre Stärken und setzen diese gezielt im Unternehmen ein? Wie und wo?
- Bezüglich Ihrer Schwächen handeln Sie reflektiert und delegieren an geeignete andere Personen?
- Erzielen Sie durch nachvollziehbare Argumentation eine hohe Akzeptanz im Team und weisen so eine kollegiale Durchsetzungskraft auf?
- Wie erfahren sind Sie darin, Probleme ruhig und sachlich zu lösen?
- Wie hoch ist Ihr Verantwortungsbewusstsein, Ihre Umsicht und Zuverlässigkeit?
- Sind Ihre Kinder bereits erwachsen? Sind Sie zeitlich höchst flexibel und können Ihre Energie auf Ihren Job konzentrieren?
- Wie ausgeprägt ist Ihre ganzheitliche, mehrdimensionale Sichtweise?
- Wie rasch ist Ihr Überblick über Gesamtprozesse und Zusammenhänge?

- Inwiefern sind Sie in der Lage, Relevantes von Unwichtigem zu trennen?
 - Können Sie die Perspektive wechseln? Inwiefern führt dies zu einer schnellen Erarbeitung zielführender Lösungen?
 - Wie gehen Sie mit den vorhandenen (evtl. knappen) Ressourcen des Unternehmens um?
 - Wie klar ist Ihr Gespür für organisatorische und soziale Zusammenhänge im Unternehmen?
 - Wie gut sind Sie im Erwerb und in der Erweiterung von Qualifikationen sowie in der Beschaffung, Auswahl und Kombination von Informationen?
 - Inwiefern bewahren Sie auch in heiklen Situationen die Übersicht?
 - Wie souverän gehen Sie mit unerwarteten Schwierigkeiten (wie z. B. Warenengpässen, Zusatzaufträgen, veränderten Prioritäten) um?
 - Wie stark sind Sie zur Arbeit motiviert? Wie sehr identifizieren Sie sich mit Ihren Aufgaben, so dass äussere Kontrollen unnötig sind?
 - Wie realistisch erreichbar definieren Sie Ihre Ziele und können den dazu notwendigen Zeitaufwand abschätzen?
 - Wie selbständig erfüllen Sie Ihre Aufgaben? Sicher gibt es einige dieser Kompetenzen, die auf Sie zutreffen. Die wichtigsten sollten Sie am besten im Bewerbungsschreiben oder spätestens im Vorstellungsgespräch erwähnen.
- Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP

VOM MIETANTRITT BIS ZUR KÜNDIGUNG

Rund zwei Drittel aller Mitarbeitenden sind in der Schweiz Mieterinnen und Mieter. Auch über die Hälfte aller Wirtse haben ihren Betrieb gemietet oder gepachtet. Grund genug, sich über das Mietrecht schlau zu machen. Denn Streitigkeiten unter den Vertragsparteien sind nicht selten. Der Saldo-Ratgeber gibt einen guten Überblick. Zwei Rechtsanwältinnen, die aufs Mietrecht spezialisiert sind, geben Mietern und Vermietern Antworten auf die Fragen im Zusammenhang mit dem Vertrag. Der Saldo-Ratgeber zeigt unter anderem, wie man sich ohne teure Anwaltskosten gegen eine drohende Mietzinshöhung oder gegen eine unbegründete Schadenersatzforderung wehrt und wie man korrekte Verträge und gültige Kündigungen verfasst. Das Buch ist in zwölf übersichtliche Kapitel eingeteilt: vom Mietbeginn über Nebenkosten, Mietzinshöhung, Mietzinsenkung sowie Mängel und Reparaturen, bis hin zu Musterverträgen und nützlichen Adressen.



«Das Mietrecht im Überblick»
Saldo-Ratgeber von Matthias Brunner und Peter Nideröst
ISBN 978-3-907955-33-8
CHF 32.00

KADER

BODENMATT MALTERS
Hellbühlstrasse 16, 6102 Malters

Das Alterswohnheim Bodenmatt in Malters betreut und pflegt 67 Menschen und bietet ihnen ein Daheim, in welchem das «Läbe ond Begägne» im Zentrum steht.

Der Bereich Hauswirtschaft leistet mit einer modernen, gepflegten und an die speziellen Bedürfnisse unserer Bewohnerinnen und Bewohner angepassten Infrastruktur einen wesentlichen Beitrag zu deren Wohlbefinden.

Wir suchen ab den 1. April 2013 oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Leitung Hauswirtschaft 80%

Gerne stellen wir Ihnen diese interessante Stelle auf unserer Homepage detaillierter vor: www.awh-malters.ch

DEUTSCHE SCHWEIZ

SEEROSE RESORT & SPA
eintauchen am Hallwilersee

ZEITGEMÄSSES UND AUSSERGEWÖHNLICHES DESIGNHOTEL SUCHT ENGAGIERTE MITARBEITENDE

Es erwartet Sie
Ein atemberaubender Arbeitsort im Grünen direkt am See und im Herzen der Schweiz.

Dazu die Möglichkeit, in der spannenden Eröffnungsphase unseres Erweiterungsbaus Seerose Cocon mit Spa, Wellness, Restauration und Hotellerie dabei zu sein und ein bereits eingespieltes Team unterstützen zu können.

Individuell für Sie
Ob für eine dynamische Sommersaison oder für eine längere Zusammenarbeit: Die attraktiven Stellenangebote in den Bereichen

- Küche
- Service
- Empfang

Seerose Resort & Spa
Seerosenstrasse 1, CH-5616 Meisterschwanden
T + 41 56 676 68 68, F + 41 56 676 68 88
mitarbeiter@balancehotels.ch, www.seerose.ch

- Wellness & Spa
- Hauswirtschaft
- Anlansorganisation
- Marketing

sind auf unserer Website www.seerose.ch detailliert beschrieben. Diverse Startoptionen in den Monaten März, April, Mai und Juni 2013.

Deshalb
Senden Sie bei Interesse noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an Manuela Villiger – Verantwortliche Mitarbeiter.

Bis bald – bei uns am See.

BALANCE HOTELS
das Gute leben
www.balancehotels.ch

HOTEL eiger MÜRREN

Natur pur umgibt unser 4-Sterne Haus im autofreien Mürren auf rund 1650m. Als junger Familienbetrieb pflegen wir eine herzliche Gastfreundschaft und eine persönliche Atmosphäre mit Gästen und Mitarbeiter. Unser Küchenteam besteht aus rund 8 Personen. Wir bieten à-la-carte Restauration und tägliche 5-Gang Kreationen zur Halbpension an. Wir suchen ab Juni einen jungen

Küchenchef

als Führungspersönlichkeit. Sie sind ein Organisationstalent mit Freude und Kreativität und verstehen es Neues mit Bewährtem zu kombinieren. Sie arbeiten gerne mit Frischprodukten und suchen die Selbstverantwortung beim Einkauf, Produktion und Ihren Kreationen. Die Mitarbeiterplanung und Führung gehört genauso zu Ihren Aufgaben wie die Menüplanung. Wir sind ein Zweisaisonbetrieb und freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post oder Email.

Hotel Eiger Mürren
Familie Stähli
3825 Mürren
Tel: 033 856 54 54, www.hoteleiger.com
Ihr Ansprechpartner: Adrian Stähli, adrian@hoteleiger.com

DEUTSCHE SCHWEIZ

Nach Übereinkunft suchen wir **Rezeptionspraktikant/in** in der schönen Stadt Solothurn in unserem kleinen und feinen Hotel. Sprachen D und E. Ideal nach einer Hotelhandelschule oder zur Vorbereitung einer Hotelfachschule. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen: Hotel Ambassador Niklaus-Konrad-Strasse 21 4500 Solothurn direktion@ambassador-hotel.ch

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.hoteljob.ch



26428-9710

26583-9721

Führendes Boutique-Hotel am Ort – Spitzenküche – Internationales Publikum

Highlights sind die unberührte Lage und die in jeder Hinsicht **beindruckende Infrastruktur** des umsichtig geführten, legendären Spitzenbetriebes in einer der angesagtesten, weltbekanntesten, grossen Premium Resort Destinationen der Deutschschweiz. Dank grosszügiger Investitionen und gelungener Komplettrenovierung ist alles auf dem neuesten Stand. In Sachen Kulinarik geht die Vision in Richtung frisch, auf höchstem Niveau und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend.

Traumjob für Küchenprofi mit dem Auge fürs Detail, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen; die mit saisonalen Spitzen genauso gut umgehen können, wie mit dem herausfordernden Mix aus à la carte-Gerichten, Bankett-Geschäft und Menü-Kompositionen für Feriengäste. Mit einem gut eingespielten Management-Team aus der **internationalen Luxushotellerie** werden Sie das Unternehmen gemeinsam weiterbringen und fit machen für eine spannende Zukunft.

Executive Sous-chef mit direkt unterstelltem Team als Stv. des Küchenleiters

Als organisatorisch starke Executive Chef-Stv.-Persönlichkeit beschreiben Sie mit uns neue Wege, leiten eine Crew von bis zu ca. 20 Mitarbeitern direkt und werden für mehrere F & B-Outlets produzieren. In einer exklusiven, lebendigen Umgebung – als Stellvertreter eines der bekanntesten und besten Köchinnen der Schweiz – werden Sie für Feriengäste, Seminaranwender, wichtige Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz verführerische Kreationen arrangieren.

Fachlich versierte, jüngere Sous-Chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser **attraktiven Kaderposition** verbunden sind. Damen heissen wir übrigens auch herzlich willkommen! Angedachter Eintrittstermin: Anfangs Juni oder nach Vereinbarung. Wann hören wir von Ihnen? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

25384-9697

Legendäres, führendes Boutique-Hotel – kulinarische Gipferlebens

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Durch innovative F & B-Angebote Mehrwert für Kunden generieren. Die **Wettbewerbsvorteile** eines legendären Hotels – es zählt zu den am Ort und im Kanton führenden Hotelbetrieben im Topsegment – optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Restaurants, F & B-Outlets und Banqueting übernehmen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Hervorragende Dienstleistungen, **hoher Bekanntheitsgrad** und eine perfekte Infrastruktur dank namhafter Investitionen und Komplettrenovierung haben dem Unternehmen einen ganz besonderen Stellenwert im Markt verschafft. Standort: An einzigartiger Lage in einer der angesagtesten, weltbekanntesten, grossen Top Resort Destinationen der Deutschschweiz. Als überzeugender Gastgeber und Organisator mit Gespür und klarem Führungsstil tragen Sie aktiv dazu bei, den anvisierten Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verhelfen.

Vizedirektor/in

EAM i/c Food & Beverage, Events, Meeting & Conference

Für diese spannende Executive Position benötigen Sie Erfahrung als F & B Manager, EAM oder Direktionsassistent i/c of F & B verbunden mit Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen namhafter Häuser à fonds und haben Erfahrung in Sachen **Führung mehrerer Teams** bzw. starker Department Heads. Rhetorisch sind Sie fit und kommunizieren brillant auf allen Ebenen.

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: **Sie sind der Profi** und suchen die ultimative Herausforderung! Wenn Sie das Umfeld eines Spitzenbetriebes anspricht, wo sich Familien, Sportler, Business-Clientel und internationale High-Society gleichermaßen wohlfühlen und Sie einen gehörigen Touch «Swissness» mitbringen, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

25385-9698

Top neue Küche | 4-Stern-Superior Hotel | Profi-Management

Brilliant kochen, den persönlichen Kontakt zum Hotel-/Restaurant-Gast aktiv pflegen, kreativ und vorausschauend Angebote planen sowie attraktives Präsentieren kulinarischer Köstlichkeiten sind die wichtigsten Schwerpunkte! Dank kürzlich erfolgter substanzieller Um- & Neubauten erwartet Sie eine top neue Küche! Ort des Geschehens: Bestbekannte, lifestyle-geprägte Feriendestination nur eine gute Autostunde von Zürich entfernt.

Hoch motivierte Mitarbeitende, der im Hotel spürbare Spirit, professionelles Management und ein ausgewogener Angebotsmix charakterisieren das Besondere des Hauses. Drei Restaurants – das Gourmet-Restaurant auf Stufe 15 GM – eine weit über 1000 m² grosse ausgezeichnete Wellness-Oase und eine insgesamt hervorragende Hotel-Infrastruktur mit gelungener Innenarchitektur bilden ein harmonisches Ganzes.

Küchenchef/in mit Flair für das Besondere

oder Executive Sous-chef mit Potential zur Führung der 12–14-köpfigen Brigade

In einem anerkannten Spitzenbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungspraxis gesammelt. Diese wertvollen Erfahrungen in einem namhaften Hotelbetrieb umzusetzen sehen Sie gleichermaßen als Chance und Herausforderung. Ihr Idealprofil: Exzellenter «Hands-on Chef de Cuisine» oder erfahrener, starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef.

Weitere Highlights der Stelle: Ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kaders, Freiraum für Direktkontakte zum Gast. Der Eintritt kann auf Mitte Mai erfolgen oder früher nach Vereinbarung. – Interessiert? Organisatorisch starke Küchenfachpersönlichkeiten informieren wir gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch! Idealerweise vorab CV/Foto online senden oder anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

25386-9700

Exklusives Hotel – Leadership – Spitzenküche

Sie kochen auf hohem Niveau und setzen Akzente in den Bereichen Angebotsplanung, Kalkulation und Rezepturen! Drei Schwerpunkte prägen die spannende Aufgabe: Modernstes Küchenmanagement, **Top Cuisine** und die Leitung einer kompetenten Grosscrew. Unser Auftraggeber ist ein weit über die Landesgrenzen hinaus bekanntes First Class Hotel mit spektakulärer Architektur und Premium Spa-Angebot in einer kleinen aber feinen Deutschschweizer Resort Destination.

Raffinierte **Gourmetdiners** ergänzen sich optimal mit saisonalen und regionalen Spezialitäten. Das Ganze leicht, bei 1A-Qualität und unter Verwendung möglichst vieler einheimischer Erzeugnisse. Dabei liegen Ihnen Nachhaltigkeit und ökologische Aspekte ebenso am Herzen wie der Wunsch für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt verführerische Kreationen zu produzieren.

Executive Chef mit Flair für Haute Cuisine w/m

oder starker Sous-chef mit Potential zur Führung der 25-köpfigen Brigade

In einem von Punkten, Sternen, Hauben oder ähnlich ausgezeichneten Erstklassbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungserfahrung gesammelt. **Hohes Qualitätsniveau** auch in einem grösseren Umfeld sicherzustellen sehen Sie gleichermaßen als Chance und Herausforderung! Idealprofil: Exzellenter «Hands-on Chef de Cuisine» oder ein erfahrener ambitionierter Executive Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Küchenchef.

Highlights der Stelle: Kurze Entscheidungswege, **Mitglied des Kaders**, professionelles Management, attraktive Entlohnung und ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters. Angedachter Eintrittstermin: Mitte Mai, anfangs Juni oder nach Vereinbarung. – Interessiert? Am besten vorab CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Organisatorisch starke Küchenfachpersönlichkeiten – Damen und Herren – informieren wir gerne in einem persönlichen, vertraulichen Gespräch!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

25407-9703

Gesucht wird per Mitte April/Anfang Mai 2013

Servicefachangestellte

Restaurant zum Alten Schweizer
Dorfstrasse 19
2513 Twann

25384-9722



Restaurant
Rôtisserie
WILDSTRUBEL
3715 Adelboden, Berner Oberland
sucht für Saison- oder Jahresstelle
ab 1. April 2013 oder
nach Vereinbarung

Alleinkoch m/w

Haben Sie viel Freude am Beruf, sind Sie motiviert, engagiert und bereit, Verantwortung zu übernehmen?

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich:
Therese Aellig
Kreuzgasse 9, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 07, Fax 033 673 21 11
www.restaurant-wildstrubel.ch

25430-9712



Das wunderschöne **Hotel Seeburg** liegt direkt am idyllischen Brienzsee, 5 km von der Tourismusmetropole Interlaken entfernt.

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch hoch motivierte Mitarbeiter. Deutschkenntnisse zwingend erforderlich.

Hilfskoch/Küchenhilfe (m/w)
Anfang Mai bis Anfang Oktober

Zimmerfrau/Lingerie
Anfang Mai bis Anfang Oktober

Aushilfen für Zimmer
Auch während der Schulferien und Wochenenden

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich

Fam. P. Michel
Hotel Seeburg
CH-3852 Ringgenberg
www.hotel-seeburg.com
info@hotel-seeburg.com



25439-9718

Golfpark Oberkirch (Saison)

«Arbeit, die Spass macht.»



weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros als Branchenleaderin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel setzt auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche.

Für unseren 5* Golfpark in Oberkirch, an den Ufern des Sempachersees, suchen wir befristet vom 1. März bis 30. September 2013 eine zuverlässige Persönlichkeit als

Köchin/Koch 100%

Ihr Aufgabengebiet

- Produktion der warmen und kalten Küche unter Einhaltung von Rezept, Qualität und Hygiene im A-la-Carte-Restaurant
- Unterhalt von Maschinen und Arbeitsgeräten in Bezug auf Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit

Unsere Anforderungen

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundbildung als Köchin/Koch und Berufserfahrung im A-la-Carte- und Bankettbereich
- Organisationstalent, Eigeninitiative und selbstständiges Arbeiten zeichnen Sie aus
- Die Bereitschaft für Einsätze an Wochenenden sowie Abenden ist für Sie selbstverständlich

Wir bieten

Eine abwechslungsreiche Saisonstelle im Golfpark Oberkirch sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Marc Moretti, Küchenchef Restaurant OASE, unter Telefon 041 925 24 60 gerne zur Verfügung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? **Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs**

Genossenschaft Migros Luzern
Geschäftssitz Dierikon
Philipp Lustenberger, Personelles
Postfach, 6031 Ebikon



25435-9714



**Staatskanzlei
des Kantons Bern
Amt für Zentrale Dienste
Postgasse 68
3000 Bern B**

**Ausschreibung
Catering Rathaus Bern**

Im Rahmen der Erneuerung des Rathauses in Bern wird in einer ersten Phase die gastronomische Infrastruktur optimiert und das Verpflegungsangebot aufgewertet. Für dessen Betrieb suchen wir per 1. September 2013 eine/n

Qualifizierte/n und verlässliche/n
Betreiber/in/Caterer

Im Rathaus entsteht eine einfache, aber attraktive Theken-Gastronomie mit einem gepflegten Cafeteria-Angebot während den Sessions. Ergänzend zur Rathauskantine wird eine Cateringinfrastruktur für die Durchführung von Empfängen und Anlässen bis 400 Personen realisiert. Für die vielfältigen Caterings ist eine enge Zusammenarbeit mit der Staatskanzlei vorgesehen.

Die künftige Betreiberfirma stellt den Betrieb der Cafeteria und die gelegentliche Verpflegung der Regierung sicher und führt sämtliche Anlässe und Empfänge auf eigene Rechnung im Rathaus durch. Die Vermietung der Räumlichkeiten obliegt der Staatskanzlei.

Die Ausschreibung wird als selektives Verfahren durchgeführt. Geeignete Cateringunternehmen sind eingeladen, die Ausschreibungsunterlagen anzufordern und sich zusammen mit der Abgabe eines Firmenporträts für die Begehung am 4. März 2013 anzumelden. Die Ausschreibungsunterlagen und die Informationen zur Begehung erhalten Sie beim Beauftragten für die Selektion: volkartundrichard ag, Andreas Richard, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn, richard@volkartundrichard.ch

25410-9705

per sofort

RéceptionistIn 100%Der Teufelhof Basel
Leonhardsgraben 47
4051 Basel

25600-9734

**GRINDELWALD**

4*-Hotel Kreuz und Post an privilegierter Lage im Zentrum. A-la-carte-Restaurants, Halbpensionbereich, Snack-Bar, Wellness.

Wir suchen einen kreativen und kompetenten

Sous Chef/Saucier

mit Aufstiegsmöglichkeit zum Küchenchef

- Fundierte Grundausbildung
- Mehrjährige Erfahrung in der Schweizer Gastronomie
- Verantwortungsbewusst
- Motiviert, mit hohem Qualitätsanspruch

Wir bieten Ihnen ein dynamisches Arbeitsumfeld in Jahresstelle mit Eintritt ab Mitte Mai 2013 oder nach Vereinbarung.

Team: heisst bei uns nicht, toll, ein anderer macht, sondern, Top-Einsatz aller Mitarbeiter!

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post oder per E-Mail an:

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92/info@kreuz-post.ch

25391-9701



Für das traditionsreiche 3-Sterne-Superior-Hotel Matterhorn Resort Walliserhof in Täsch suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n und zuverlässige/n

Geschäftsführer/in

Das Hotel Matterhorn Resort Walliserhof verfügt über 85 Hotelbetten in 45 Hotelzimmern. Das hoteleigene Restaurant wird vorwiegend für den Hotelgast zugänglich sein.

Ebenfalls ist ein moderner Wellnessbereich mit Hallenbad, Whirlpool, Sauna und Dampfbad im Hotel integriert.

Sie tragen die Gesamtverantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf, die Umsetzung unserer Philosophie sowie die Rekrutierung und das Führen von Mitarbeiter/innen.

Für diese Gastgebertätigkeit benötigen Sie die notwendigen Patente. Sie denken und handeln gast- und mitarbeiterorientiert, sind zuverlässig und verrichten Ihren Beruf mit Freude. Gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie gute Fremdsprachenkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Fühlen Sie sich angesprochen und sind Sie bereit, Ihren Einsatz für dieses Familienunternehmen und seine Gäste zu leisten, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an die

Steiner und Pfaffen Treuhand AG, Oberer Saltinadamm 4, Postfach 247, 3902 Brig-Glis

25090-9728

«52 Mal anders, 52 Mal besonders». Die 52 Häuser der Schweizer Jugendherbergen, www.youthhostel.ch, überraschen mit individuellem Ambiente – von modern bis traditionell – und werden damit den unterschiedlichen Komfortansprüchen ihrer nationalen und internationalen Gäste gerecht. Mit rund 500 Mitarbeitenden und 925'000 Logiernächten sind die Schweizer Jugendherbergen ein bedeutender Anbieter im preisgünstigen Schweizer Übernachtungssegment und überzeugen durch verantwortungsvolles und nachhaltiges Handeln.

Zur Verstärkung unseres Kaderteams suchen wir eine unternehmerisch denkende und führungsstarke Persönlichkeit als

Chief Operation Officer**Ihre Aufgaben**

Sie tragen die Verantwortung für die Führung und die betrieblichen Prozesse der 45 eigenen und 7 Franchise Betriebe, sowie für die Bereiche Qualität, Non Food und Projekte. In dieser wichtigen Drehscheibenfunktion kanalisieren und koordinieren Sie via den Bereichsleitungen Betriebe und Projekte und den übrigen Bereichen verschiedenste Anliegen aus den Betrieben und stellen so effiziente Abläufe sicher und vermeiden Doppelspurigkeiten. Daneben unterstützen Sie die Geschäftsleitung massgeblich bei der kontinuierlichen Weiterentwicklung der Betriebe und setzen die Strategien erfolgreich um. Sie sind direkt dem CEO unterstellt und in dieser neu geschaffenen Stelle Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung.

Was Sie mitbringen

Sie sind eine engagierte und nachweislich erfolgreiche Person, idealerweise mit Kenntnissen der Beherbergungsbranche aus einem Gruppen- oder Filialsystem. Ihre solide betriebswirtschaftliche Ausbildung haben Sie bereits mit mehrstufiger Führungserfahrung ergänzt. Dank Ihrer Anpassungs- und Kontaktfähigkeit kommunizieren Sie problemlos auf verschiedenen Ebenen und können in der Führung je nach Situation sowohl integrierend wie auch taktgebend wirken. Ihr gutes vernetztes Denken und Ihre Analysefähigkeit wird Ihnen helfen Situationen schnell und richtig zu erfassen sowie sich eine eigene klare Meinung zu bilden. Sie haben bereits für ein grösseres nationales oder internationales Unternehmen gearbeitet, sodass Sie sich auch in grösseren Strukturen gerne und problemlos bewegen können. Stilsicheres Deutsch und Englisch, sowie mindestens gute mündliche Französischkenntnisse setzen wir voraus.

Wir bieten Ihnen

Eine herausfordernde Aufgabe in einer erfolgreichen, ambitionierten Nonprofit-Organisation. Auf Sie wartet eine vielseitige Herausforderung, bei welcher Sie Ihre Führungsfähigkeiten, Ihr fachliches Know-how und Ihre Überzeugungskraft täglich mit Elan einsetzen können. Sie nehmen eine wichtige Drehscheibenfunktion ein und können diese neu geschaffene Position durch Ihre Persönlichkeit massgeblich prägen. Ihr Arbeitsort befindet sich mitten in Zürich. Ein motiviertes Team, moderne Arbeitsbedingungen und ein attraktives Leistungspaket warten auf Sie.

Vielen Dank für Ihre Bewerbung via www.mercuriurval.ch.Bei Ihrer Bewerbung per E-Mail an luzern.ch@mercuriurval.com bitten wir Sie, die Ref. Nr. CH-MULU-003707 zu vermerken.

Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter Tel. +41 (0)41 228 80 90.



Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

25587-9725

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

Unser Relais & Châteaux-Hotel liegt an einer traumhaften Lage in der Region Bern. Im besten Landhotel Europas 2012 pflegen wir den Sinn für aussergewöhnliche Gastfreundschaft und legen grossen Wert auf einen persönlichen Service. Das Landhaus verfügt über 36 individuell eingerichtete Zimmer, zwei Restaurants mit Terrassen, diverse Salons, einen grossen Park mit privatem Badestrand und Bootsanlegeplatz.

Zur Ergänzung unseres Kaderteams suchen wir eine aufgestellte und erfahrene Persönlichkeit für die Stelle als:

1. HAUSDAME (D, F, E)

Als Hands-on-Hausdame unterstützen Sie zusammen mit Ihrer Stellvertretung tatkräftig Ihr 8-köpfiges Team und sorgen für einen bestmöglichen Gästeservice in Ihrem Verantwortungsbereich. Ihnen obliegen in dieser Position die Planung, Führung und Kontrolle des gesamten Hauswirtschaftsbereichs sowie des definierten Ausserbereichs.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und vielseitige Kaderposition in einem motivierten Team. Eintritt im März nach Vereinbarung. Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder per Post an Frau Regula Beglinger, Verantwortliche Human Resources.



Relais & Châteaux, Hôtel Le Vieux Manoir, 3280 Murten-Meyriez

T +41 (0)26 678 61 61, humanresources@vieuxmanoir.chBesuchen Sie uns unter www.vieuxmanoir.ch für die ausführliche Stellenbeschreibung sowie für weitere Stelleninserate.

25408-9734

Die Gastronomie in der Sternwarte umfasst drei der wohl etabliertesten Gastronomie-lokale in Zürich. Die renommierte **Brasserie Lipp** ist nicht nur im Raum Zürich ein bekannter Ort für exzellente Meeresfrüchte und als die im französischen Stil wohl klassischste Brasserie der Stadt. «**The Lion**» ist ein Pub der besonderen Art; ein Ort, der mittags und abends auf eine treue Stammkundschaft zählen darf. Die **Jules Verne Panoramabar** legt jedem Besucher unsere wunderschöne Stadt zu Füssen; ein Treffpunkt für Leute aus nah und fern. Unsere Stammgäste und langjährigen Mitarbeiter schaffen ein unvergleichbares Ambiente, bei dem unsere Gäste hohe Qualität aus unserer klassischen Küche erwarten dürfen.

Für einen der wohl erfolgreichsten Gastronomiebetriebe im Herzen der Stadt Zürich suchen wir eine gewinnende Gastgeberpersönlichkeit als

Direktor der Gastronomiebetriebe: Brasserie Lipp, The Lion, Jules Verne Bar (m/w)

Unternehmerisch übernehmen Sie die Gesamtverantwortung und führen diese Unternehmenseinheit autonom. Als begeisterter Gastgeber sind Sie ein Vorbild für sämtliche Mitarbeiter (Team von ca. 80 Personen) und prägen das Unternehmen durch Ihre starke Präsenz. Sie kennen Ihre Stammgäste beim Namen und pflegen mit ihnen einen persönlichen und respektvollen Kontakt.

Qualitäts-, Arbeitssicherheits- und Hygienestandards sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Ebenso gehört das Aufbereiten des Zahlenmaterials für Monatsabschlüsse, Analyse der Ergebnisse sowie das Einleiten von Massnahmen zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet. Daneben werden Sie von den zentralen Diensten der Candrian Catering AG bei Ihrer Aufgabenerfüllung tatkräftig unterstützt.

In dieser Position und als einer der oberen Führungskader von Candrian Catering sind Sie für folgende Aufgaben verantwortlich:

- Gastgeberpersönlichkeit, die es schafft, zusammen mit Ihrem Kaderteam, unseren Gästen unvergessliche Momente und aussergewöhnliche Erlebnisse zu bieten
- Führung, Qualifikation, Schulung und Coaching der unterstellten Mitarbeitenden (Kader, Service, Küche, Facility Management) und diese zu Höchstleistungen motivieren
- Konstante Einhaltung und Weiterentwicklung von Prozessen und Qualität sowie Förderung von Synergien innerhalb Candrian Catering
- Sie sind eine Verkäuferpersönlichkeit, welche unser Unternehmen gegen aussen vertritt und neue Kontakte zu Kunden aufbaut
- Diverse administrative Tätigkeiten, welche aus täglichen Führungsaufgaben oder aus Projekten entstehen

Für diese abwechslungsreiche Funktion suchen wir eine:

- Fach- und Führungspersönlichkeit mit solider Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie und im Managementbereich
 - Erfahrung in der Führung von mehreren Gastronomiebetrieben
 - Besonderes Flair für die französische Küche und den frankophonen Lebensstil
 - Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeiten und gutes Durchsetzungsvermögen
 - Entscheidungsfreudigkeit, Dynamik und Flexibilität runden Ihr Profil ab
 - Idealerweise zwischen 35 und 50 Jahren
 - Stilsicheres Deutsch, Englisch und Französisch sind Voraussetzung.
- Jede weitere Fremdsprache ist von Vorteil

Wir bieten eine einmalige Chance, die Verantwortung dieser aussergewöhnlichen Betriebe zu übernehmen und Ihre bereits erworbene Führungserfahrung und Motivationsfähigkeit unter Beweis zu stellen. Zudem partizipieren Sie durch unser attraktives Vergütungssystem an Ihrem Geschäftserfolg.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

p.sommer@candriancatering.ch oder an Candrian Catering AG, Herr Pascal Sommer, Leiter Human Resources, Bahnhofplatz 15, 8021 Zürich

Pascal Sommer, Leiter Human Resources, Candrian Catering AGBahnhofplatz 15, Postfach 8328, 8021 Zürich
Telefon +41 44 217 15 37, Telefax +41 44 217 15 09
p.sommer@candriancatering.ch, www.candriancatering.ch

25581-9719



GRINDELWALD

Das Hotel Kreuz und Post steht für Qualität und exzellenten Service.

Wir suchen ab 15. Mai motivierte, bestens ausgebildete, charmante Persönlichkeiten

Oberkellner/in / Chef de Service
Sprachen D/E/F

Serviceangestellte

Koch/Köchin

Entremetier, an selbständiges und hygienisches Arbeiten gewohnt

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92/info@kreuz-post.ch

25381-9702



Möchtest Du bei einem jungen Team mitwirken?
Möchtest Du am Wochenende arbeiten?

Bereichsleiter/in in Restauration 100%

Du solltest ein flexibler und belastbarer Teamplayer sein, mit abgeschlossener Berufslehre als Bereichsleiter Service, einige Jahre Berufserfahrung, Freude am Umgang mit Menschen haben und zwischen 20 und 35 Jahre alt sein.

Köchin/Koch

Du solltest ein flexibler und belastbarer Teamplayer sein, mit abgeschlossener Berufslehre als Koch, einige Jahre Berufserfahrung, Freude am Umgang mit Menschen haben und zwischen 20 und 35 Jahre alt sein.

Ein aufgestelltes Team erwartet Dich!

Gerne lernen wir dich persönlich kennen, nachdem Du uns Deine kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder Post gesandt hast.

Kontakt:

Beat Schläppi, Leiter Gastronomie, Hermikonstrasse 68, 8600 Dübendorf, E-Mail: gastro@sfd-ag.ch

25412-9706

Bei uns sind Sie in besten Händen



Das Kantonsspital Graubünden verfügt als **Zentrumsspital der Südschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ hoch stehendes Angebot.**

Sie bringen das Hotel ins Spital

Für die Erweiterung des Room-Services des Kantonsspitals Graubünden suchen wir per 1. April 2013 oder nach Vereinbarung

Hotel- oder Restaurationsfach- frauen/-männer

(Arbeitspensum 30–100%)

Hauptaufgaben

- Sie empfangen die Patienten auf der Station
- Sie verwöhnen die Patienten mit einem professionellen Mahlzeiten- und Getränke-Service
- Sie sind Ansprechperson bei Fragen rund um die Infrastruktur im Zimmer
- Sie sorgen für die tägliche Sauberkeit rund ums Bett und die Wäscheversorgung im Zimmer
- Sie betreuen die Lernenden zur/zum Fachfrau/-mann Gesundheit

Anforderungsprofil

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als SEFA, HÖFA, REFA, GAFA, Fachfrau/-mann Hauswirtschaft
- Sie bringen Erfahrung in gehobener Hotellerie mit. In hektischen Situationen bleiben Sie ruhig und gelassen und arbeiten selbständig
- Sie sind eine motivierte und freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen. Kundenorientierung ist Ihr oberstes Gebot
- Sie sind teamfähig und flexibel
- Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift
- Sie verfügen über EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

Unser Angebot

- Interessante, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Moderner Arbeitsplatz im Zentrumsspital
- Vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten
- Abwechslungsreiche Arbeitszeiten zwischen 7 und 19 Uhr

Für weitere Informationen steht Ihnen Christa Heerli, Leiterin Room-Service, gerne zur Verfügung (Telefon 081 255 23 30).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 12/13 an: Kantonsspital Graubünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur, www.ksg.ch

25437-9716



Die Region Disentis-Sedrun/Andermatt, www.disentis-sedrun.com, ist ein Geheimtipp unter den Ferienregionen der Schweiz und bietet ein breites Angebot an Winter- sowie Sommeraktivitäten.

Wir suchen ab Mai 2013

eine/n Gastgeber/in oder ein Gastgeberpaar

Sie übernehmen die operative Führung des **Hotel Cucagna*****, www.cucagna.ch, mit 35 Zimmern, 2 Restaurants und 1 Bar, sowie dem **Cucagna Hostel** mit 19 Zimmern. Der Betrieb befindet sich im Dorfzentrum von Disentis und wird seit 35 Jahren erfolgreich als Winter- und Sommerhotel geführt.

Als fachlich kompetenter Gastgeber führen Sie den Betrieb im Sinne des VRs mit Leidenschaft und persönlichem Engagement. Sie führen den Hotelbetrieb aktiv mit und übernehmen gerne Verantwortung. Als innovative und ambitionierte Persönlichkeit arbeiten Sie selbständig und bringen Ideen mit ein.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Persönliche Gästebetreuung
- Personalführung
- Verantwortung für den gesamten finanziellen Bereich gemäss Budget
- Führen der Gastronomiebereiche
- Aktive Mitarbeit an der Front
- Führen einer fantasievollen und kreativen Küche

Es erwartet Sie eine vielseitige Tätigkeit in einem gut auf dem Markt positionierten und eingeführten Betrieb. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Hotel Cucagna, Fabian Schwarz, Via Alpsu 10, 7180 Disentis oder s.schwarz@cucagna.ch

Gerne steht Ihnen Herr Fabian Schwarz für weitere Auskünfte zur Verfügung:
Telefon 081 929 55 55

25597-9711

Projektleiter/in & Akquisition

«Interessante und vielseitige Aufgaben.»

weitere Jobs unter www.migros.ch

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

Projektleiter/in & Akquisition Gemeinschaftsgastronomie

Ihr Aufgabengebiet

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

Unsere Anforderungen

- Fundierte Ausbildung in der Gastronomie mit einem eidg. Fachausweis oder höherer Fachprüfung bspw. G2, G3, Hotelfachschule etc.
- Weiterbildung im Bereich Verkauf oder mehrjährige Berufserfahrung in einem ähnlichen Bereich
- Berufserfahrung in gleicher/ähnlicher Funktion erwünscht
- Branchenspezifisches Netzwerk von Vorteil
- Sehr gute analytische, betriebswirtschaftliche und konzeptionelle Fähigkeiten
- Überzeugendes und begeisterungsfähiges Auftreten
- Verhandlungssicherheit
- Hohe Selbstständigkeit und grosser Einsatzwille sowie Innovativität
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit
- Sehr gute MS Office-Kenntnisse

Wir bieten

Die Migros bietet attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen.

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

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

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

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Cornelia Willi, HR Beraterin

MIGROS

25586-9724



Verkaufsberater/in im Grossraum Bulle/Bern – Berner Oberland

Auf den 1. August 2013 suchen wir infolge Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers für unseren Vertriebsbereich Professional eine/n fest angestellte/n Verkaufsberater/in im Grossraum Bulle, Bern sowie des gesamten Berner Oberlandes.

Ihre Aufgaben

Sie übernehmen nach gründlicher Einarbeitung vollverantwortlich die Betreuung der Gastronomie-Kunden sowie die Betreuung der CC-Märkte. Sie setzen die erfolgreiche Arbeit im Rayon fort und sorgen für den weiteren Ausbau.

Ihre Qualifikation

Ihre gastronomische und/oder kaufmännische Ausbildung haben Sie erfolgreich absolviert. Sie können nachweisliche Erfolge im Aussendienst vorweisen, haben Spass am Verkauf und die Bereitschaft zu vollem Engagement. Sie besitzen die Fähigkeit zu begeistern, selbständig zu planen und die Vertriebspolitik innerhalb der Ihnen überlassenen Freiräume kreativ umzusetzen. Einwandfreies Deutsch (Wort und Schrift), Französisch und Englisch (von Vorteil) sowie gute Computer-Kenntnisse von MS Office sind ein Muss.

Unser Angebot

Sie erwarten der Führungsstil und das Klima eines sehr erfolgreichen Markenartiklers. Über Einzelheiten (Einkommen, Prämien, Sozialleistungen, Spesen, Firmen-Auto) informieren wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch.

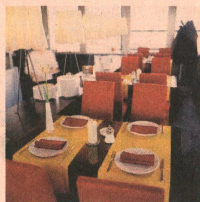
Interessiert?

Nutzen Sie die Chance, eine interessante und zukunftssichere Aufgabe zu übernehmen. Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit ausführlicher Darstellung der heutigen Aufgaben, tabellarischem Lebenslauf, Foto, Zeugnis kopien, Gehaltsangabe und möglichem Eintrittstermin bis spätestens 1. März 2013 an:

DUNI AG

Peter Nobs, Geschäftsführer – Lettenstrasse 11 – 6343 Rotkreuz
Telefon 041 798 01 71 – www.duni.com

Duni – der führende Anbieter von Konzepten, Produkten und Service-Leistungen



Duni agiert global und ist weltweit Trendsetter und führender Anbieter von Konzepten, Produkten und Serviceleistungen, die den Alltag unserer Kunden angenehmer und das tägliche Leben einfacher machen. Wir bieten Lösungen rund ums Essen und Trinken – für zu Hause, in Restaurants und Hotels, auf der Reise sowie für die Meal-Service-Industrie. Duni beschäftigt ca. 2000 Mitarbeiter in über 30 Ländern. Die grössten Märkte sind Mittel- und Nordeuropa, Asien und der pazifische Raum sowie USA.

2011 betrug der Nettoumsatz Fr. 550 Mio.

Duni ist seit November 2007 an den nordischen Börsen OMX kotiert. Am Schweizer Standort in Rotkreuz beschäftigen wir 22 Mitarbeiter.

25589-9727

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen- plattform!



SERVICE / RESTAURATION

Alle
Jobangebote



258

Lehrstellen/
Praktikum



920

Bewerber-
profile



Kursagenda

Aus- und
Weiterbildungsprofile

Jobangebote

News

Ratgeber

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Weiterbildung

Veranstaltungen

Bewerberdossiers

Praktikumstellen

hoteljob.ch



Wir suchen für unseren Betrieb in Bern per sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte

Servicemitarbeiter/in

Sie sind gelernte Servicemitarbeiter/in oder einfach sehr erfahren im Service. Sie sprechen fließend Deutsch und können sich auf Englisch und Französisch verständigen. Sie sind zwischen 20 und 45 Jahre jung, freundlich, top motiviert und belastbar, dann sind Sie genau richtig bei uns.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Restaurant Punkt
Rathausgasse 73, 3011 Bern
ibrahim.ben@restaurant-punkt.ch
www.restaurant-punkt.ch

25993-9730

ANZEIGEN



Suche

Spitzenweine aus Frankreich & Italien, sowie Spirituosen aller Art

Adrian Winkler, 5630 Muri (AG)
Tel. 056 664 27 83 Mobil 079 665 97 49

www.winklerwein.ch

24936-9545

RESTAURANT EGGHÖLZLI

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

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Commis de Cuisine (m/w)

Engagieren Sie sich gerne kreativ, sind motiviert, flexibel und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Geben Sie gerne Ihr Fachwissen als gelernter Koch im Team weiter? Dann bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges und herausforderndes Aufgabengebiet in einer modernen Infrastruktur zu attraktiven Konditionen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Anschrift:

Restaurant Egghölzli
Herr Christian Joye, Küchenchef
Postfach 271, 3000 Bern 15
Tel: 031 350 66 40

www.egghoelzli.ch / info@egghoelzli.ch

25999-9733

INTERNATIONAL

Kanada/Ontario – Sommer 2013 Juni bis September gesucht
2 Hotelfachangestellte sowie 2 Köche/Köchinnen

in abgelegenes Buschresort unter CH-Führung, Schweizer Jugendaustausch – bist Du unter 30, Allrounder/in, selbst. Arbeiten gewöhnt, flexibel, kreativ, mit abgeschlossener Berufslehre und offen für Neues? Englischkenntnisse von Vorteil!

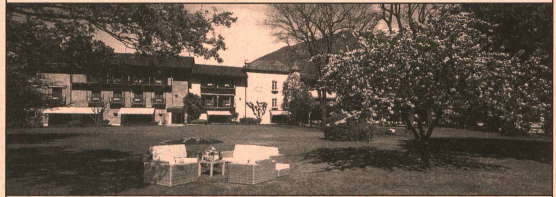
Wir freuen uns auf Deine Bewerbung inkl. Handschriftprobe:

Barbara und Martin Seelhofer
Gasterweg 1, 8730 Uznach

25296-9601



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 2008/2009/2010 sowie in der BILANZ 2009/2012. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten 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 2013. SAISONDAUER VOM 22. MÄRZ BIS 20. OKTOBER!

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

RÉCEPTION: **RÉCEPTIONISTINNEN D.E.F.**

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



«GAULTMILLAU HOTEL DES ANNEES 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



25585-9725

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

**HOTELLERIE™
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

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

Hotellerie™ Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin
Tel. 041 418 24 48
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung
der Stellen- und Immobilienanzeigen
erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

via Hotellerie™ Gastronomie Verlag
erfolgen sollte) über die htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Patricia Nobs Wyss
Tel. 031 370 42 77

Fax 031 370 42 23
inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch
gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
eine Woche auf www.hoteljob.ch /
www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine
Aufschaltung gewünscht wird, muss
dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt
werden.

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung gewünscht wird, muss dies bei
der Auftragserteilung mitgeteilt werden.
Die genauen Konditionen sind unter
www.stellenprofil.ch resp.
www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie™ Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
28.6., 9.8., 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Re-
daktion. 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.

stars&hotels
Swiss Hotel Film Award

You are
welcome!



WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

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

HOTELIMMOBILIE, HOTELBETRIEB UND HOTELMARKE



KEYSTONE

An exklusiven Lagen sind Hotelobjekte ähnlich begehrt wie andere Liegenschaften. Da die institutionellen Investoren ihre verfügbaren Mittel anlegen müssen, sind die bisher als riskant beurteilten Hotelimmobilien auch in den Fokus ihrer Anlagestrategien gelangt. So hat ein Ende 2010 lancierter Hotelimmobilienfonds rund 40 Hotels und hotelähnliche Immobilien in seinem Portefeuille. Diese gut positionierten Hotelimmobilien sind zur Minimierung der Anlegerrisiken und wegen gesetzlicher Auflagen von Pachtgesellschaften zu betreiben.

Entkopplung Immobilie, Betrieb und Marke

Immer häufiger ist die Dreiteilung in Eigentümergesellschaft, Betriebsgesellschaft und Besitzgesellschaft der Markenrechte anzutreffen. Die Entkopplung erhöht die Konzentration auf die Kernkompetenz, teilt Verantwortung und Risiken und erhöht dank Kostenvariabilisierung die Flexibilität. Die Komplexität des Anlageentscheides wird massiv reduziert.

Pachtvertrag

Die Ausgestaltung des Pachtvertrages ist für den Investitionsentscheid bedeutsam. Vorteilhaft ist eine partnerschaftliche

Vertragsbindung, die sowohl den Investoren wie auch den Betreibern den optimalen ertragsorientierten Einsatz der Ressourcen ermöglicht. Hybridartige Verträge – Pachtverträge mit managementvertragsähnlichen und Managementverträge mit pachtvertragsähnlichen Komponenten – sind heute üblich. Verbreitet sind auch Net-Lease-Verträge. Der Begriff Triple-Net Lease umschreibt Pachtverträge, die dem Verpächter das Mietzinseinkommen dreifach netto gewährleisten, indem der Pächter nebst Pachtzins auch noch die mit dem Grundstück verbundenen Abgaben sowie die Instandhaltungs- und Instandsetzungskosten zu tragen hat. Double-Net Lease schliesst dagegen die Kosten für Instandhaltung und Instandsetzung aus. Da internationale Hotelketten kaum Pachtverträge eingehen, wird der Pachtgesellschaft die Marktschlagkraft über einen Franchisevertrag mit einer internationalen Marke abverlangt.

Komplexe, aber kompetente Machbarkeitsentscheide

Ein wichtiges Element für den Ausweis der Machbarkeit, finanziellen Tragbarkeit und Finanzierbarkeit der Hotelinvestition ist die Unternehmensbewertung. Die Durchführung bedingt Fachexpertise, die weitgehende Auseinandersetzung mit

dem Unternehmen, den Absichten der Investoren und Betreiber sowie den zu erwartenden Geldflüssen.

Im Interesse einer gesamtheitlichen, transparenten Betrachtungsweise erweist sich die Bewertung des Gesamtunternehmens unter Annahme der Personalunion von Eigentümer und Betreiber (Eigentümergebiet) als wertorientiert. Mithilfe der Abgrenzungsliste der Investitionen können der Hotelbetrieb und seine Geldflüsse auf Immobilie und Betrieb aufgeteilt sowie das für beide Partner tragbare Vertragskonstrukt ausgelotet werden. Gesucht werden die optimalen finanziellen Tragbarkeiten sowohl für den Investor wie auch die Pachtgesellschaft. So lässt sich der für das Projekt massgebende, nachhaltige Unternehmenswert berechnen.



René Bettenmann
Managing Partner, CFB network AG
rene.bettenmann@cfbnetwork.ch



LIDO LOCARNO

Die aussergewöhnliche Freizeit, Sport- und Wellness-Oase am Lago Maggiore:

- mit Hallenbad, Rutschen und Thermal-Aussenbad 365 Tage im Jahr geöffnet;
- mit über 400'000 Besucher im Jahr einer der meistbesuchten Badeanlagen des Landes.

Sucht einen unabhängigen Partner zum Betrieb des gesamten Gastronomieangebots auf dem grossen Areal der Anlage.

Die an unvergleichbarer Lage am See, nahe an verschiedenen Sportzentren gelegene Restaurants sind auch für nicht ins Badezentrum eintretende Gäste von aussen zugänglich.

Informationen zu den Strukturen und das Verfahren finden Sie unter www.lidolocarno.ch/ricerca-gestore-gastro

25091-9720

Bergün GR – Hotel/Restaurant

An Top-Lage, sonnig, ruhig, neu renoviert, mit vollständigem Inventar.
Wir suchen innovatives, kreatives

Pächterpaar

Restaurant: 70 Sitzplätze
Sonnenterrasse: 50 Sitzplätze
Hotelzimmer: 10 mit allem Komfort

Günstige Miete, späterer Kauf möglich.

Bewerbungen bitte an:

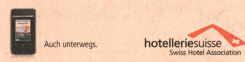
Ascosswiss AG
Amriswilerstrasse 51
8590 Romanshorn
z. Hd. Hr. Trachsel
Auskunft unter Telefon 071 466 33 66
E-Mail: info@ascosswiss.com

25438-9717

Hotelfinden!



www.swisshotels.com



Mattig-Suter und Treuhand- und Partner Schwyz Revisionsgesellschaft	
ZU VERKAUFEN	3-Sterne Hotel-/Gastrobetrieb in einer beliebten Oberwalliser Ski- & Wanderstation
Region / Verkaufsobjekt	Beim Verkaufsobjekt handelt es sich um einen 3-Sterne Hotel-/Gastrobetrieb in einer beliebten Ski- & Wanderstation im sonnigen Oberwallis an vorzüglicher Lage. Mit freier Sicht auf die Berglandschaft ist Erholung garantiert!
Kurzbeschreibung	- gut investierter, wirtschaftlich erfolgreicher 3-Sterne Hotel-/Gastrobetrieb mit modernen & grosszügig eingerichteten Zimmern, frischer & gutbürgerlicher Schweizer-Küche, hervorragendem Service und herzlicher Atmosphäre
Liegenschaften	- Betriebsseignete Hotelliegenschaft im Baurecht Nutzfläche: 770m ² ; Grundstück: 403m ² (hohe Ausnutzung) - Kauf weiterer nichtbetriebsnotwendigen Immobilie möglich
Raumprogramm	Hotel mit 16 Hotelzimmer / 37 Betten - Restaurant, Saal und Gartenterrasse (Total ~125 Sitzplätze)
Gästestruktur	- 80% Schweizer Kunden; Rest aus benachbarten EU-Staaten - Gästebewertung HolidayCheck: 5.6 von max. 6 - 100%ige Weiterempfehlungsrates - Aktivsportler / Tagesausflügler / Geniesser
Verkaufsgrund	- Persönliche Neuorientierung des heutigen Eigentümers
Übernahme	- per sofort oder nach Vereinbarung
Spezielle Stärken	- privilegierter Standort (unverbaubare, freie Bergsicht; kurze Entfernung zu touristischen Anlagen und öffentlicher Infrastruktur; Passantenlage, etc.) - hoher Stammkundenanteil - Geringe Euro-Abhängigkeit - gute Auslastung / hohe Ertragskraft
Weitere Infos / Kontakt	Treuhand- & Revisionsgesellschaft Mattig-Suter und Partner Lothar Gwerder Bahnhofstrasse 28 6430 Schwyz Tel.: 041 819 54 00 Fax: 041 819 54 01 Mail: lothar.gwerder@mattig.ch

25432-9715

Immobilien jetzt auch online unter
www.htr.ch/immobilien