

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

Autor(en): **hotelleriesuisse**

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

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

Heft 5

PDF erstellt am: **06.08.2024**

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.

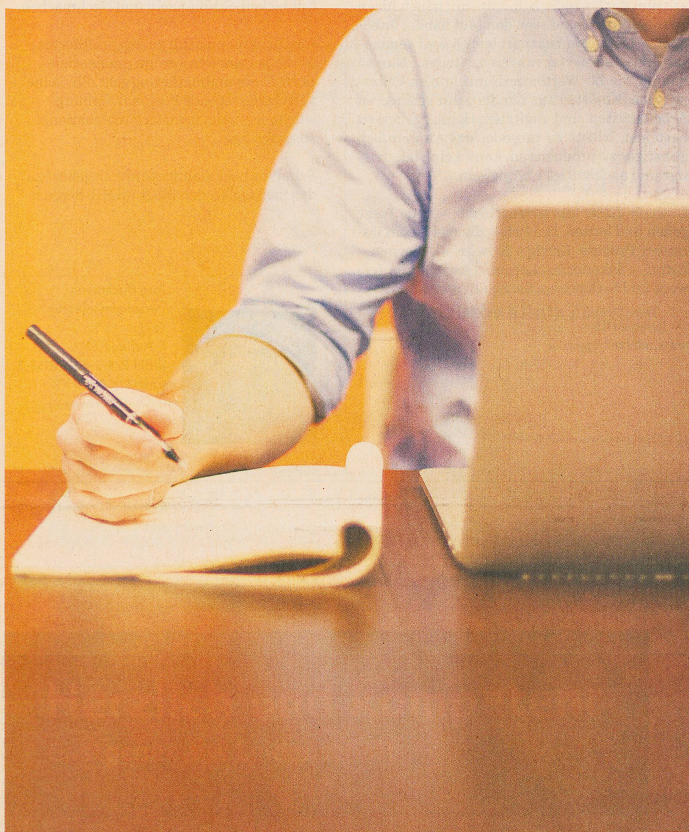
PROFIL

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

Nr. 5 · 3. März 2016

EINE BEILAGE DER
htr hotelrevue

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



STARTUP STOCK PHOTOS

TIPPS FÜR DEN STARKEN AUFTRITT

«In wenigen Klicks zur besten Website der Welt» – so verspricht es die Werbung. Und in der Tat erstellen Sie heute innert weniger Stunden einen Online-Auftritt. Dass dabei die beste Website der Welt entsteht, ist zu bezweifeln. Mit den folgenden Tipps kommen Sie schneller und effizienter ans Ziel.

Bei fast jedem KMU bildet die Website den Dreh- und Angelpunkt der Marketingmassnahmen. Um sie jedoch als effektives Kommunikations- und Akquise-Instrument zu nutzen, braucht es mehr als eine Website aus dem Baukasten. Die folgenden vier Schritte sollen Ihnen als Leitfaden für einen erfolgreichen Web-Auftritt dienen:

1. Konzeptionelle Vorgaben

Analysieren Sie Ihre bestehende Website und die Auftritte Ihrer Mitbewerber: Wo stehen Sie aktuell? Was machen andere besser? Und klären Sie konzeptionelle Fragen: Welche Aufgabe übernimmt Ihre künftige Website? Wie wird das Interesse der Zielgruppe geweckt? Welche Handlungen soll sie auslösen?

2. Definition Content

Investieren Sie genügend Zeit und allenfalls auch Geld in den Content: Definieren Sie inhaltliche Schwerpunkte und überlegen Sie sich eine sinnvolle Struktur – immer aus Sicht der Website-Besucher. Anschliessend können Sie den Content ausarbeiten. Dazu gehören leser- und suchmaschinenfreundliche Texte, klare Botschaften, treffende Metadaten und systema-

tische Handlungsaufforderungen. Durch das Einbinden der Resultate von externen Bewertungsplattformen erhöhen Sie die Glaubwürdigkeit zusätzlich.

3. Gestaltung und Programmierung

Ihre Website muss auf allen Endgeräten funktionieren: auf dem Handy wie auf dem PC. Die meisten Website-Generatoren nehmen darauf Rücksicht – viele Vorlagen (Templates) sehen jedoch immer ähnlicher aus. Nutzen Sie diese Tatsache und heben Sie sich durch ein individuelles, professionelles Design von Ihren Mitbewerbern ab. Dies erreichen Sie durch hochwertige Bilder, Illustrationen, Animationen, die Farbwahl und die Typografie.

4. Optimierung und Aktualisierung

Der attraktivste Auftritt bringt wenig, wenn er nicht gepflegt wird. Aktualisieren Sie deshalb regelmässig die Software des Redaktionssystems (CMS) und der Erweiterungen (Plugins). Überprüfen Sie zudem von Zeit zu Zeit den Content. Dank dem integrierten CMS, wie etwa Wordpress, gelingt Ihnen dies im Handumdrehen.

Investieren Sie in die professionelle Konzeption und Umsetzung Ihrer Website.



Mathias Schürmann
Teilhaber iHotel
www.ihotel.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Nichtstun macht nur dann Spass, wenn man eigentlich viel zu tun hätte.»

Noël Coward, Schauspieler

AGENDA

6. MÄRZ

Please Disturb,
Tag der offenen Hoteltüren
www.pleasedisturb.ch

14. MÄRZ

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

5. APRIL

eHotelmktg,
Newslettermarketing
Hotel Cascade, Luzern
www.hotelbildung.ch

12. MÄRZ

Career Fair,
über 1000 Studierende suchen
einen Job oder ein Praktikum
www.ehl.edu

18. MÄRZ

Expertenforum Input,
Thema: Kostenoptimierung
Hotel Einsein, St. Gallen
www.hotelbildung.ch

13. APRIL

Tourism Career Day,
Der Event für Ihre Karriere
im Tourismus
Hotel Sheraton, Zürich
www.tourismcareerday.ch



Planen Sie ein neues Projekt?

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

Professionelle Beratung
für die Schweizer Hotellerie

Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

HAUSWART, KURIER,
HANDWERKER

**Unfall, Krankheit oder Unwohlsein,
Fehlreaktionen**

Massnahmen

- Regelmässig persönlichen Kontakt zu diesen Personen aufnehmen. (Teil der Führungsverantwortung)
- In der Nähe des Einzelarbeitsplatzes eine Verbindung zu einer sicher besetzten Stelle gewährleisten. (Telefon, Handy, Sprechfunk oder Funkalarm)
- Telefon mit Totmannfunktion.

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

ERFOLGREICH SCHEITERN FUNKTIONIERT

Menschen, die als Erste neue Wege gehen, können sich nur auf sich selbst verlassen. Niemand hat bislang ihren Weg beschritten. Deshalb müssen sie probieren und nach neuen Lösungen suchen.

Es wäre vermessen anzunehmen, dass diese Wege immer direkt zum Ziel führen oder die angestrebte Lösung ermöglichen. Dies aber als Scheitern zu bezeichnen, ist schlichtweg falsch: Es sind Lernerfahrungen und Ergebnisse von Experimenten. Wirklich scheitert nur derjenige, der es erst gar nicht versucht. Der Experimentleiter lernt hinzu, er wird immer klüger und findet die Prototypen, die nicht funktionieren – bis hoffentlich irgendwann einmal die richtige Lösung auftaucht.

Es wird gern behauptet, dass eine solche Form des Lernens aus dem Trial-and-Error-Prozess in Europa nicht möglich bzw. gesellschaftlich nicht akzeptiert sei. Ich halte hier das Gegenargument, dass nahezu alle Unternehmensgründer, die ich persönlich kenne, alle einmal in dieser Form gescheitert sind. Man muss sich einmal die Problemjahre von Ikea oder Bertelsmann ansehen, auch Playmobil oder Beate Uhse sind gute Beispiele. Alle diese Unternehmen haben es auch in Europa geschafft.

Was wir wieder benötigen, sind mutige, erfolgreiche Menschen, die Scheitern als Lebensweg und Lernerfahrung akzeptieren. Dazu müssen wir Räume und Gelegenheiten bieten, Labore und Start-up-Umfelder, die solche Lernkulturen in nicht sanktionierten Umfeldern ermöglichen, und die Personen, die diese Risiken eingehen, nicht stigmatisieren.

**WIR BRAUCHEN MEHR RAUM UND
MEHR MENSCHEN ZUM SCHEITERN**

Die Forderung nach Laboren, Experimentierumgebungen und Testfeldern gilt aber vor allem für die etablierten Unternehmen, die sich heute erfolgreich nennen: die Hidden Champions, die Weltmarktführer und die Unternehmen, die auf einer guten Tradition beruhen. Diese Erfolgsunternehmen und ihre erfolgreichen Mitarbeiter dürfen nicht aufhören, mit neuen Ideen zu scheitern. Sie müssen den Mut haben, unübliche Lösungen auszuprobieren und gemeinsam ihre Lernerfahrungen zu teilen. Nur so können sie im Wettbewerb mit jungen Unternehmen, Kopisten aus Ländern mit geringeren Arbeitskosten und digitalen Herausforderern bestehen. Nichts zu tun oder das Alte einfach günstiger zu produzieren, kann keine langfristige und nachhaltige Lösung sein.

Deshalb: Lasst uns voranschreiten, neue Wege gehen und lernen. Die Erfolgsformel ist ein iterativer Prozess: Erfolg – Scheitern – Lernen – Erfolg – Scheitern – Lernen. Geniesst die Irrwege und Sackgassen: Sie helfen uns weiter.

Dr. Reinhold Rapp
www.reinholdrapp.com

BUCHTIPP

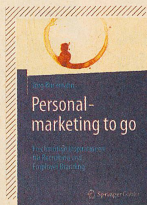
PERSONALMARKETING TO GO

Frechmutige Inspiration für Recruiting und Employer Branding.

In diesem Werk zeigt Jörg Buckmann auf seine ihm eigene humorvolle Weise viele Beispiele guter Personalwerbung: Kurze, unterhaltsame Einheiten und zahlreiche Bilder bieten Inspiration für die tägliche Praxis im Human Resources Management. Buckmann nimmt seine Leser mit auf eine wilde Achterbahnfahrt der Geschichten – Muhammad Ali, Fürst Potjomkin und Falco inklusive – und zeigt Personalverantwortlichen aller Ebenen, wie sie ihrem Personalmarketing und Employer Branding mit ungewöhnlichen Ideen einen Frischekick verpassen können. Ein aussergewöhnliches HR-Buch zum Stöbern, Entdecken, Schmunzeln und Nachmachen.

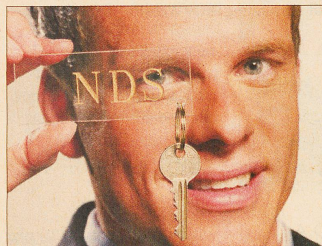
Jörg Buckmann zählt zu den profiliertesten Experten, wenn es um praxisorientiertes Personalmarketing geht. Für seine aufsehenerregende Personalwerbung wurde er bereits mehrfach international ausgezeichnet.

Sein Blog buckmannjoe.ch gehört zu den meistgelesenen Blogs im HR-Bereich.



Jörg Buckmann
Personalmarketing
to go
1. Auflage 2016
ISBN 978-3-658-11153-3
CHF 31.00

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.htr.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 publiziert. 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.

2,3 Mio. Logiernächte

45 Ortschaften

2 Seen

1 Destination



Die Ferienregion Interlaken liegt in einer einmaligen Berg-/Seenlandschaft, ist unterteilt in die drei Submarken Interlaken, Thunersee und Brienzsee und gehört zu den Top-Tourismusdestinationen der Schweiz für Gäste aus der ganzen Welt.

Für die weitere Umsetzung des aktiven und innovativen Destinationsmarketings steht nach langjähriger erfolgreicher Tätigkeit des bisherigen Stelleninhabers die Position als

TOURISMUSDIREKTORIN/TOURISMUSDIREKTOR

per August 2016 oder nach Vereinbarung zur Verfügung. Wir suchen einen Generalisten, der sich durch ausserordentliche Leistungsbereitschaft auszeichnet. Sie, als Leader-Persönlichkeit und Motivator, führen die Destination zu weiteren nachhaltigen Erfolgen. Dazu stehen Ihnen 50 Mitarbeitende und eine zeitgemässe Infrastruktur zur Verfügung.

Ihre Führungs-, Marketing- und Betriebswirtschaftslehre/-ausbildung, von Vorteil im Tourismusumfeld, bilden die Basis für die vielfältigen Aufgabenbereiche. Sie kommunizieren sicher in den Fremdsprachen D, E, F in Wort und Schrift. Mit Ihrem Wohnsitz in der Region Interlaken leben und integrieren Sie sich in Ihren Wirkungskreis.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Erich Reuteler, Präsident Interlaken Tourismus, gerne zur Verfügung, T 033 827 87 87, e.reuteler@city-oberland.ch

Wenn Sie an dieser langfristigen Herausforderung interessiert sind, freuen wir uns über Ihre Bewerbung, bitte online an: Otto Risi, inOri GmbH, Bernastrasse 28, 3800 Interlaken, otto.risi@inori.ch
Wir garantieren absolute Diskretion.

interlaken.ch

39479-12638

Psychiatrische Klinik Zugersee offen und herzlich

Unsere Klinik mit 124 Betten liegt am schönen Zugersee zwischen Luzern und Zürich und ist mit den öffentlichen und privaten Verkehrsmitteln sehr gut zu erreichen.

Wir suchen per **1. Juli 2016** oder nach Vereinbarung eine selbständige und flexible Persönlichkeit als

Küchenchefin/Küchenchef (100%)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte: www.pkzs.ch/stellen

39451-12627

Herzlich und kompetent Gastgeber aus Leidenschaft

Die RIGI BAHNEN AG eröffnet im Juni 2016 ein Restaurant auf Rigi Staffel. Auf «der Königin der Berge» sollen unsere Gäste Genuss erleben und dafür suchen wir ab Mai 2016 dienstleistungsorientierte Gastgeber:

- ✓ Küchenchef m / w (100%)
- ✓ Restaurationsfachangestellte m / w (100%)
- ✓ Hilfskoch / Office-Mitarbeiter m / w (60 - 80%)
- ✓ Koch m / w (100%)
- ✓ Restaurationsfachaushilfe m / w (20% - 60%)
- ✓ Praktikant / Betriebsassistent m / w (100%)



Es erwartet Sie

- Restaurant: neu eröffnet, bedienter Service, im Alpenstil
- Küche & Angebot: regional, frisch, traditionell-originell
- Öffnungszeiten: ganzes Jahr geöffnet im Tagesbetrieb, einzelne Abendanlässe
- Räumlichkeiten: Restaurant 100 Plätze, Gaststube 60 Plätze, Terrasse 150 Plätze

Sie bringen mit

- Gastgeber-Qualitäten und Freude am persönlichen Kontakt mit Gästen aus aller Welt
- Teamgeist, Flexibilität und Belastbarkeit
- entsprechende Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie / Hotellerie sowie Berufserfahrung
- sehr gute Deutschkenntnisse, gute mündliche Englischkenntnisse, Schweizerdeutsch und weitere Sprachen von Vorteil

Wir bieten

- junges dynamisches Team
- Gelegenheit, Ihre Fähigkeiten und Kenntnisse einzubringen und das neue Restaurant mitzugestalten
- Möglichkeit, sich mit dieser Aufgabe beruflich weiter zu entwickeln und zu verwirklichen
- kostenloses Jahres-Abo der RIGI BAHNEN AG
- kostenloser Parkplatz
- attraktive Vergünstigungen für den öffentlichen Verkehr

Interessiert? Dann freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

RIGI BAHNEN AG

Frau Martina Schmid, Bahnhofstrasse 7, Postfach, 6354 Vitznau
Telefon 041 399 87 34, martina.schmid@rigi.ch, www.rigi.ch

www.rigi.ch



39452-12618

Gemeinde Vaz/Obervaz · www.vazobervaz.ch

Für unser gut eingeführtes Restaurant im Lenzerheide Sportzentrum mit 120 Sitzplätzen und Saal (50 Sitzplätze) suchen wir per 1. Juni 2016

einen Pächter / eine Pächterin

Das bei Einheimischen und Gästen sehr beliebte Lenzerheide Sportzentrum verfügt über das Erlebnisbad H2Lai mit vielseitigem Wellnessbereich, einen grosszügigen Fitnessraum, eine Eishalle für verschiedene Eissportarten und eine Minigolf-Anlage. Das Sportzentrum erfreut sich an jährlich rund 170 000 Besuchern. Der/die Pächter/in des Restaurants ist Bindeglied zum Betriebspersonal des Sportzentrums und führt das Restaurant auf eigene Rechnung.

Profil:

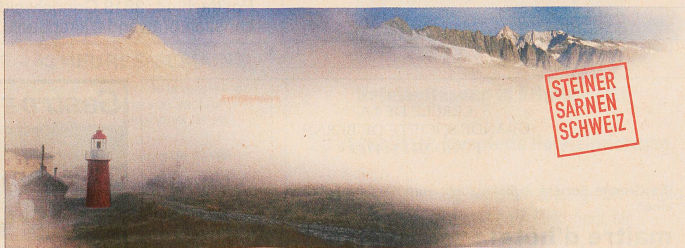
- Abgeschlossene Beruflehre im Gastgewerbe
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position und Erfahrung in der Betriebsleitung
- Motivation, Flexibilität und Einsatzfreudigkeit für die Führung des Ganzjahresbetriebs
- Unternehmerisches und betriebswirtschaftliches Denken
- Zuverlässigkeit, Organisationstalent, gepflegtes Auftreten und Sinn für Sauberkeit und Ordnung

Wir bieten:

- Zeitgemässe Infrastruktur
- Wunderschönen Arbeitsort in der Feriendestination Lenzerheide
- Kundenpotenzial im Zusammenhang mit dem Betrieb des Sportzentrums und der zentralen Lage in der Ferienregion
- Langfristige Pachtmöglichkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf die Zustellung Ihrer schriftlichen Bewerbung bis 20. März 2016 an: Gemeindevorstand Vaz/Obervaz, Plam dil Roisch 2, 7078 Lenzerheide oder j.gruber@vazobervaz.ch. Für weitere Auskünfte steht Ihnen der Gemeindevorstand Johann Gruber (Tel. 081 385 21 53) gerne zur Verfügung.

39462-12636



STEINER
SARNEN
SCHWEIZ

Wir entwerfen, planen und realisieren Ausstellungen und Erlebniswelten für Museen, touristische Destinationen und Brandlands im In- und Ausland.

Wir suchen per August 2016 eine/n visionäre/n

Projektleiter/-in Geschäftsfeld Tourismus (80%)

Aufgabenbereich

Ihre Hauptaufgabe ist es, für Steiner Sarnen Schweiz Projekte zu generieren und diese federführend zu leiten. Sie steuern Projekte in der Entwicklungsphase: Sie definieren Ziele, stellen Abläufe, Kommunikation und Personalplanung sicher. Sie sind verantwortlich für die Einhaltung der Qualitätsstandards, Kosten und Liefertermine. Innerhalb des Konzept-Gestaltungsteams bringen Sie Ihr touristisches Fachwissen ein und arbeiten bei der Ideenentwicklung aktiv mit. Zusammen mit der Geschäftsleitung legen Sie die Akquise-Strategie fest und tragen die Verantwortung für die Planung und Umsetzung der Akquise-Massnahmen. Sie pflegen das Netzwerk im Tourismus und begeistern Kunden für die Dienstleistungen von Steiner Sarnen Schweiz.

Lesen Sie das ganze Stellenprofil unter: www.steinersarnen.ch/jobs

Arbeitsort ist Sarnen, Obwalden. Zuzug in die Region ist erwünscht. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Motivationsschreiben, Lebenslauf und Foto bis zum 31. März 2016 an Karin Aebi, aebi@steinersarnen.ch.

Steiner Sarnen Schweiz AG www.steinersarnen.ch T +41 41 660 83 30
Pilatusstrasse 18 mail@steinersarnen.ch
CH-6060 Sarnen

39461-12635

Ein wiederauferstandenes Hotel im Valle Maggia führen und entwickeln

Im romantischen und architektonisch intakten Fusio, direkt am Lauf der noch jungen Maggia, eröffnet das frühere Traditions- und Hotel Fusio nach einer Totalrenovierung im Sommer 2016 seine Tore für naturverbundene Personen jeden Alters. Das Alta Valle Maggia mit dem schmucken Dörfchen Fusio in unmittelbarer Nähe des Lago del Sambuco ist eine Perle der Tessiner Täler. Es bietet einerseits Ruhe und Erholung in einer traumhaften und noch vielfach unberührten Natur mit imposanter Bergkulisse und andererseits vielfältige Möglichkeiten für Wanderer, Biker, Wintersportler oder einfach Geniesser des vielfältigen Naturparadieses abseits bereits ausgetretener Pfade bekannter Tessiner Täler. Zu jeder Jahreszeit bietet Fusio aktive Erholung pur mit ungeahnten Naturerlebnissen.

**Innovativer Hotel-Manager, Typ Gastgeber w/m
Romantisches, historisches Hotel mit Restaurant**

Das neue Hotel Fusio verfügt über 12 Doppelzimmer, 6 davon in der angrenzenden ebenfalls neu renovierten Dependence, alle modern eingerichtet mit Dusche/WC. Im Erdgeschoss befindet sich das hoteleigene Restaurant mit typischer Tessiner Küche. Der grosszügige Garten mit direktem Zugang zur Maggia bietet Raum zum Verweilen, Spielen und Baden. Für die Leitung des Hotels suchen wir eine unternehmerisch denkende, initiativ und charmante Gastgeberpersönlichkeit, welche selber anpacken will, sei es in der Küche oder im Hotel-Restaurant. Wir können uns auch gut vorstellen, dass das Hotel Fusio eine spannende, neue Herausforderung für ein Vollblut-Gastgeberpaar ist.

Selbstverständlich werden Sie bei der definitiven Fertigstellung, der Positionierung und Lancierung des neuen Hotels und Restaurants mitwirken und können so Ihre eigenen Ideen einbringen und selber umsetzen. Sehr gute Italienischkenntnisse sind ein Muss. Eine neue 3-Zimmer-Wohnung steht für Sie im Hotel bereit.

Wollen Sie die Zukunft eines einzigartigen Betriebes mitgestalten und aktiv weiterentwickeln? Dann sollten wir uns kennenlernen. Flexibler Eintritt möglich, spätestens jedoch per Juli 2016.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung an direktion@hotelfusio.ch, La Fim SA, 6696 Fusio.

38441-12826

schwarz

Wir sind ein vielseitiges Unternehmen in der Lebensmittelbranche. Unser Geschäftsbereich Primereus ein gros bietet Gemüse, Früchte, Fisch, Fleisch sowie Milch- und Convenienceprodukte an.

Per 1. April 2016 suchen wir einen selbstständigen

Produktmanager Comestibles

Sie betreuen unsere Kunden, disponieren, kalkulieren und offerieren Ihre Hauptprodukte Fisch und Fleisch. Ihr Gebiet umfasst auch die Gestaltung des Sortiments inkl. Lagerbewirtschaftung bis zur Auftragsbearbeitung.

Sehr gute Waren-, Produktverarbeitungs- und Hygienekenntnisse sind Voraussetzung für diese Tätigkeit. Eine kaufmännische Weiterbildung, Grundwissen über Gemüse und Früchte sowie Erfahrung im Einkauf aber vor allem Verkauf runden Ihr Profil ab.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung z. H. Thomas Locher oder per e-mail an sekretariat@schwarz.ch

Max Schwarz AG | Hauptstrasse 49 | CH-5234 Villigen
 Fon ++41 56 297 87 87 | Fax ++41 56 297 87 02 | www.schwarz.ch

39483-12842



Der Natur- und Tierpark Goldau ist ein einzigartiger naturnaher Zoo mit hohem Erholungswert und ein wichtiger Arbeitgeber in der Region. Pro Jahr besuchen uns rund 400 000 Personen, denen wir in unserem Selbstbedienungs- und Eventrestaurant «Grüne Gans» sowie zahlreichen Aussenstationen vielfältige Speisen und Getränke anbieten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als

Leiter/in Bankette 100%

In dieser anspruchsvollen und vielseitigen Funktion sind Sie verantwortlich für die operativen und administrativen Aufgaben der Bankettabteilung.

- Aktiver Verkauf von Anlässen inkl. erstellen von Offerten
- Mengen- und Kostenkontrolle des Bankettbereiches
- Aktive Mitarbeit im Service
- Gästebetreuung
- Planung von Mitarbeiter- und Materialeinsatz
- Enge Zusammenarbeit mit der Leitung «Grüne Gans», der Küche und der Eventteams
- Führen des Serviceteams
- Aushilfe im Tagesbetrieb

Informieren Sie sich weiter unter www.tierpark.ch/ueber-uns/jobs

39469-12834

HESSER

**Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration**

Wir erarbeiten seit 40 Jahren Konzepte zur Optimierung des Umsatzes- und der Betriebskosten auf Erfolgsbasis. Lassen Sie sich überraschen, mit welchen Vorschlägen ein aussenstehender Fachmann aufwarten kann.

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

38446-12823

Hotel 3***Viktoria Eden Adelboden

Geschäftsführerin zu 100%
Jobcode hoteljob.ch: J107073

Glütschbach AG
 Rubigenstrasse 35, 3123 Belp
 031 812 01 21, roswitha.steiner@mm-immob.ch

39430-12817

Jahresstelle in Grindelwald Berner Oberland

RECEPTIONIST/-IN
Jobcode hoteljob.ch: JJ107522

Hotel Kirchbühl AG, Kirchbühlstrasse 23
 Postfach 44, 3818 Grindelwald, 033 854 40 80
christian.brawand@kirchbuehl.ch

39428-12816



**Kanton Zürich
Baudirektion
Immobilienamt**

**Ausschreibung / Betreibersuche
Gastronomie Klosterinsel Rheinau**

Im Rahmen der Sanierung des Klosters Rheinau wurde im Frühjahr 2014 die Musikinsel Rheinau mit eigener Beherbergung, Verpflegung und Proberäumen eröffnet. In einem nächsten Schritt wird der Ort mit einem Museum, einer Gastronomie und einem Fest- und Eventsaal ergänzt. Für deren Betrieb suchen wir spätestens per 1. April 2018 einen

**innovativen Betreiber für
Gastronomie und Catering**

An attraktiver Lage direkt am Rhein soll eine einfache, lebendige Gastronomie mit rund 80 Innen- und 150 Aussenplätzen entstehen, welche das mit der Entwicklung der Klosterinsel Rheinau entstehende Bedürfnis befriedigt. Dem Lokal soll künftig eine Ausstrahlung als Ausflugsort und Treffpunkt sowie als Ort für ungezwungene Anlässe und Events zukommen. Für eher feierliche Anlässe wie Hochzeiten, Familienfeste, Bankette und andere Veranstaltungen wird im Obergeschoss der Mühlesaal (rund 250 m²) wieder hergestellt und eine separate Cateringküche angegliedert.

Der künftige Mieter bringt seine Konzeptidee für die Gastronomie und die Nutzung des Mühlesaals ein, betreibt den Mühlesaal und investiert ins Klein- und Cateringinventar. Die frühzeitige Ausschreibung ermöglicht den Einbezug in die weitere Projektentwicklung ab Sommer 2016.

Die Ausschreibungsunterlagen können bis zum 8. April 2016 beim Beauftragten für die Selektion unter folgender Adresse angefordert werden: volkartundrichard ag, Andreas Richard, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn, richard@volkartundrichard.ch

39469-12833

CERCLE DE LA
GRANDE SOCIÉTÉ DE BERNE
FONDEE EN 1759

Die Grande Société in Bern sucht zum nächstmöglichen Termin eine oder einen

maitre d'hôtel

– auch ein Paar ist möglich – in Festanstellung.
 Als solcher ist sie oder er für den Restaurantbetrieb, den Unterhalt und für Leistungen zu Gunsten der Mitglieder verantwortlich.

Die Grande Société:

- Verfügt über einzigartige historische Säle, in denen verschiedene Anlässe möglich sind, u. a. auch ein Bankettbetrieb.
- Die Lage mitten in Bern ist einzigartig.
- Es ist ein gesellschaftlicher Zirkel, der den Mitgliedern zur Verfügung steht. Hier wird ein offener Gedankenaustausch gepflegt.
- Vor über 250 Jahren gegründet, ist sich der Verein seiner historischen Verpflichtung bewusst.

Ihre Aufgaben:

- Sie stehen den Mitgliedern für Anfragen und Dienstleistungen zur Verfügung.
- Sie sind die gute Seele dieses Ortes.
- Sie verwalten den Restaurationsbetrieb eigenverantwortlich. Dazu gehören auch die Planung und Organisation in allen Bereichen.
- Sie nehmen Buchungen entgegen und organisieren den Aufenthalt für unsere Mitglieder und Gäste.
- Sie planen den Einsatz der Saison-Servicekräfte und führen den Betrieb kaufmännisch wie gastronomisch.
- Sie arbeiten eng mit unserem Vorstand zusammen und übernehmen vorbereitende Tätigkeiten in der Buchhaltung.
- Eine intensive Einarbeitung durch das jetzige Betreiberpaar ist vorgesehen.
- Übliche Hausmeisterertätigkeiten und Reinigungsarbeiten werden von Ihnen übernommen. Grössere Instandsetzungsarbeiten am Objekt leiten Sie vor Ort.

Das bringen Sie mit:

- Organisationstalent, Kreativität, Aufgeschlossenheit und Originalität im Alltagsgeschäft.
- Sicheres Auftreten und Diskretion.
- Deutsch und Französisch in Wort und Schrift.
- Erfahrung in der Gastronomie, idealerweise eine Ausbildung zum Koch und/oder Hotelkaufmann/-frau.
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse.

Cercle de la Grande Société de Berne
 Theaterplatz 7
 3011 Bern
 Schweiz

Ansprechpartner: Herr Christian Gossweiler
 Telefon: +41 76 361 30 16
 E-Mail: chr.gossweiler@gossweiler.ch
 Internet: www.grande-societe-berne.ch

38446-12820

Gastro Express



www.gastro-express.ch

39025-12487

Wir suchen eine
Servicefachfrau
 mit **Wirtepatent** per sofort im Raum Basel-Stadt (kann auch eine männliche Person sein).
 Bei Interesse: 076 416 81 18

39484-12843



1150 m *** Hotel Restaurant
 Schönster Aussichtspunkt im Emmental (60 Betten). Wir suchen für lange Sommersaison ab April/Mai

Réceptionist/in
 für Büro und Service

Servicefachfrau/-mann
 mit CH-Erfahrung

Allrounderpaar
 Etage/Lingerie/Küche/Bankett

Jungkoch-Entremetier
Tournant/Gardemanger

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
 Fam. L. u. B. u. M. Held, 3457 Wasen
 Tel. 034 437 16 76 – hotel@luederenalp.ch
www.luederenalp.ch

38442-12821



Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten, nachhaltig unterstützen?

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotellerieuisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Projektleitungsteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Projektleiterin/Projektleiter

Sie haben Ihre Hotelfach-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, kennen den Bereich FrontOffice aus vertiefter Erfahrung und sind auf der Suche nach einer langfristigen Herausforderung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit, und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre Begeisterung. Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher sowie wahlweise französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus. Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung an:

jobs@rebag.ch
rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Sandra Martin
 (044 711 74 17 oder 079 711 44 81).

www.rebag.ch



38467-12811

Gesucht ab 1. April oder nach Vereinbarung:

Mitarbeiter Küche und Service

Restaurant Shalimar
Höheweg 94, 3800 Interlaken
Tel. 079 468 17 04

39447-12624

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

Hotel & Gastro formation Aargau
sucht per August 2016 einen qualifizierten

ÜK-Kursinstructor (m/w) für die Kochberufe (Koch/KüAn)

Einsatz während ca. 20 Wochen, verteilt auf das
ganze Schuljahr
Dienstort: Region Aarau und Baden

Sie sind 30 bis 40 Jahre jung und haben:

- eine abgeschlossene Berufslehre in den
Kochberufen und Erfahrung in der gehobenen
Gastronomie
- die Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis als
Chefkoch/-köchin (Voraussetzung)
- ein SVEB-Zertifikat Modul 1 – Ausbilder/in,
Erwachsenenbildner/in (Voraussetzung)
- gutes Fachwissen und Erfahrung als Ausbilder/in
von Lernenden
- Freude am Umgang mit Jugendlichen und
Lernenden
- und Sie können sich auf Deutsch und Englisch
unterhalten (in Wort und Schrift)

Diese Stelle beinhaltet eine interessante Tätigkeit
in der Grundbildung und bietet möglicherweise
längerfristige Perspektiven in der Berufsbildung.

Die Bewerbungsunterlagen enthalten:

- Ihr Motivations schreiben – bitte handgeschrieben
- Lebenslauf mit den einzelnen Stationen
- Referenzangaben
- Kopien der Zeugnisse, Abschlüsse und
absolvierten Weiterbildungen
- Dokumentation über die Erfahrung als
Ausbildner/in von Lernenden
- und ein sympathisches Foto

Senden Sie Ihr Bewerbungsdossier per Post an:

Hotel & Gastro formation Aargau
Herr U. Kohler
Bildungszentrum BZU
Suhrenmattstrasse 48
5035 Untertiefelden

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen!

39446-12626



HOTEL OFENHORN BINN seit 1883

Das wildromantische Binntal im Goms in 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 natio-
naler 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 Interessenmeldung
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

39486-12626



Die Stiftung Landguet Ried ist ein idyllisch gelegenes Seminar- und Begegnungs-
zentrum mit 27 Zimmern, 2 Masslagern und 6 Seminarräumen. Am Stadtrand von
Bern gelegen, verbindet das Landguet Ried moderne Ansprüche mit traditionellem
Charme. Da uns die jetzige Stelleninhaberin leider verlässt, suchen wir eine

Fachfrau Hauswirtschaft 80% mit Führungserfahrung

welche das Landguet mit hohem persönlichem Engagement, grosser Eigeninitiative,
Flexibilität und 2 Mitarbeiterinnen bewirtschaftet. Sie haben das Können und die
Energie, die Hauswirtschaft zu führen und mitzuarbeiten, das Flair für kleine Details,
Spass, in der Küche zu helfen oder sogar mal selbst zu kochen? Auch unsere
Ausseranlage und unsere vielen Blumen sollten Ihnen am Herzen liegen und Sie
geniessen es, unter der Woche frei zu haben.

Wir wünschen uns von der neuen Fachfrau Hauswirtschaft eine Ausbildung in
diesem Bereich und/oder einen Erfolgsausweis in einer ähnlichen Position. Sie
verbinden eine professionelle Führung mit dem Gespür für den speziellen Ort
und dessen inhaltliche Ausrichtung. Sie teilen mit uns den Sinn für Qualität,
Umweltverantwortung und einen offenen Führungsstil. Sie können dabei auf eine
zeitgemässe Infrastruktur sowie eine konstruktive Zusammenarbeit mit unserem
Team zählen.

Sind Sie interessiert an einer längerfristigen Zusammenarbeit ab Mai 2016 oder
nach Vereinbarung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an Dominik Stalder,
Stiftung Landguet Ried, Hilfligweg 10, 3172 Niederwangen
office@landguet.ch – www.landguet.ch

39481-12640

SUISSE ROMANDE



Forté de 3000 employés, la Société coopérative Migros Neuchâtel-Fribourg,
au service de la clientèle depuis des décennies, offre des opportunités profes-
sionnelles à celles et ceux qui sont désireux d'évoluer et de partager leurs
idées et leur motivation.

Afin de compléter l'effectif de notre restaurant d'Avry Centre, nous recher-
chons

UN/E CHEF/FE DE CUISINE – 43 HEURES/SEMAINE

But de la fonction:

- organiser et coordonner les besoins de la cuisine en
visant performance et rentabilité de son secteur
- assurer la conduite optimale du personnel de son
secteur

Votre activité:

- établissement et répartition des heures de travail de
ses collaborateurs/trices
- application des processus, concepts, recettes et
règlements de l'entreprise
- participation active dans la gestion de la cuisine
dont il/elle a la responsabilité et collaboration avec
les autres secteurs
- garantie de la politique d'assortiment en vigueur
dans l'entreprise tout en veillant à la présentation
des marchandises et à l'animation permanente de la
surface de vente
- conduite de son équipe (organisation des tâches,
motivation, collaboration et évaluation des colla-
borateurs/trices)
- gestion et contrôle du flux d'information
(circulaires, mails, briefings...)
- application scrupuleuse des directives de l'entre-
prise HACCP, DATAS, etc.

Votre profil:

- CFC de cuisinier/ère et expérience dans le domaine
- aisance dans le contact avec les clients
- connaissances marchandises
- esprit d'équipe développé
- sensibilité à la sécurité alimentaire et à la qualité

Notre offre:

- une activité au sein d'une équipe dynamique
- un environnement de travail agréable
- une activité à temps complet (43 heures/semaine)
- 5 semaines de vacances pro rata temporis
- nombreux avantages sociaux

Entrée en fonction: de suite ou à convenir.
Si vous souhaitez rejoindre notre coopérative, c'est avec plaisir que nous
recevons votre dossier de candidature complet à l'adresse suivante:

Société Coopérative Migros Neuchâtel-Fribourg
Département RH
A l'att. de Mme Rod
Case postale 114
2074 Marin

Nous vous assurons une discrétion absolue.



Société coopérative Migros Neuchâtel-Fribourg
MIGROS

39482-12641

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

39385-12588

ANZEIGEN

HIÖB
INTERNATIONAL
Staatlich anerkanntes Hilfswerk

Wir suchen für die Entwicklungs-Zusammenarbeit
in Drittwelt- und Schwellenländern

**MASCHINEN, GERÄTE UND
EINRICHTUNGEN FÜR DEN
LEBENSMITTELBEREICH**

Gerne holen wir Funktions-
tüchtiges bei Ihnen ab.
Wir bieten auch Gross-
räumungen an.

Tel. 033 439 80 50, www.hiob.ch
hilfeprojekte-recycling@hiob.ch

HELFEN. wo die Not am grössten ist!

39111-12622

Hotelaufföschung in Brissago (TI)

ZU VERKAUFEN: komplette Hoteleinrichtung

22 Zimmer Ausstattung, Mobiliar, sonstige Einrichtung,
Gastronomie Utensilien & Elektronik, etc.

Bei Interesse:

mango2009@bluewin.ch | +41 (0)79 559 62 64

39489-12625

IMMOBILIEN



Gemeinnützige Gesellschaft des Bezirkes Meilen

Gesucht

Die «Gemeinnützige Gesellschaft des Bezirkes Meilen»
(GGM) setzt sich zum Ziel, vor allem dort zu helfen, wo
aus eigener Kraft bereits alles getan wurde, um sich
selbst zu helfen, ohne die öffentliche Hand zu bean-
spruchen.

Die GGM ermöglicht Einzelpersonen und Familien aus
dem Bezirk Meilen, die sich in finanziell schwierigen Ver-
hältnissen befinden, einen kostenlosen Ferienaufenthalt
von zwei Wochen pro Jahr. Da die bisherige Unterkunft
im Toggenburg umgebaut wird, sucht die GGM ab 2017
einen neuen, familiär geführten Gasthof/ein Hotel für die
jährliche Ferienaktion. Zwischen April und Oktober wer-
den 4 x 2 Wochen Ferien zur Auswahl angeboten.

Anforderungen:

- 1er-, 2er- und Mehrbettzimmer/Appartements für
max. 35 Personen
- familienfreundlich, Vollpension, kinderfreundliche
Umgebung

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei:
Gemeinnützige Gesellschaft des Bezirkes Meilen
Lisbeth Steiger
E-Mail: lisbeth@ggm.meilen.ch
www.ggm.meilen.ch

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme/Ihr Angebot.

39480-12628

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

WIE WEITER
MIT DER
IMMOBILIE



SWISS-IMAGE.CH / MARCUS GYGER

1500 Hotels sollen in der Schweiz laut Branchen-Insidern wegen Investitionsstau und Nachfolgeproblemen in den nächsten Jahren vor dem Aus stehen. Im Fokus: Klein- und Mittelhotels bis 50 Zimmer.

Stagnerende Logiernächte im alpinen Raum seit den 70er-Jahren, erlahmter Immobilienmarkt in alpinen Destinationen, Zinsen, die irgendwann wieder steigen werden, hotellerie-suisse-/SGH-Hotelbenchmark-Betriebe, die kaum das von Banken geforderte Cashflow-Niveau erreichen – so die Grosswetterlage in den nächsten Jahren, temporäre Aufhellungen hin oder her.

Wie weiter: Optimieren oder neu aufstellen?

Optimieren ist ein Weg: Sich besser positionieren, Online-Marketing forcieren, Kosten sparen durch Kooperationen, usw. Doch nüchtern betrachtet: Kann das reichen, um die Erhaltung der baulichen Substanz des Betriebes langfristig zu sichern? Prüfen Sie selber: Nehmen Sie den Gebäudeversicherungswert Ihrer Hotel-Immobilie. Um die bauliche Substanz zu erhalten, müs-

sen Sie es schaffen, im Schnitt jährlich etwa 3% zu investieren bzw. Rückstellungen zu bilden. Wenn Ihr aktueller betrieblicher Cashflow weniger als die Hälfte von diesen 3% beträgt, wird die Optimierung des Bestehenden nicht reichen. Dann sollten Sie radikalere Lösungen ins Auge fassen.

Grösser heisst nicht zwingend rentabler

Gewünscht sind grössere Hotelbetriebe. Doch Vorsicht: Die bekannte U-Kurve von M. Porter besagt: Anbieter mit kleiner oder grosser Betriebsgröße erzielen durchschnittlich höhere Rentabilität als Anbieter mit mittlerer Betriebsgröße. Diese sind zu klein, um Vorteile der Grossen auszuspielen, aber bereits zu gross, um familiär-schlank als Nischen-Anbieter zu operieren.

Liegenschaftsstrategien für KM-Hotellerie

Jenseits der Alltagshektik braucht es Klarheit: Wie hat sich unser Cashflow in den letzten fünf Jahren entwickelt? In welchem Lebenszyklus stehen unsere Immobilie-Teile? In welchem Lebens-

zyklus stehen wir selber als Menschen, als Paar, als Familie? Mit einer umfassenden Ausleageordnung nach Fakten, Finanzen und Emotionen können strategische Optionen geprüft werden: von «Durchhalten» über «Hybridisierung» (Zimmer-Module, die auch als Ferienwohnungen vermietet werden können) bis zu «Kapazitätsabbau» im Rahmen der neuen Verordnung zum Zweitwohnungsgesetz. Von «Zimmererweiterung» über «Fusion mit anderen Betrieben» (in der Gastronomie, mit dem ganzen Betrieb) bis hin zur «Ausstieg»-Strategie.



Dr. Rolf Widmer
Strategie- und Qualitätsmanagement-Beratung
www.widmer-partner.ch

Dans un charmant village de montagne sur l'axe international du Grand St-Bernard

à vendre

Auberge – restaurant familial

25 lits, 50 places au restaurant

Informations et renseignements:
F&S, Immobilier à Volèges
+41 27 780 11 60
immobilier@fidservices.ch

In Saanenmöser, Destination Gstaad, zu verkaufen

Bergrestaurant

Winterbetrieb mitten im Familiensgebiet, erbaut 1969, im Baurecht, Sitzplätze: 95 innen, 110 Terrasse. Küche, 8 Zimmer, 2 Badzimmer, Keller/Lager, Toiletten. Bergstrasse asphaltiert im Sommer, mit Ski und Schneefahrzeugen im Winter erreichbar.

E-Mail: info@jan-web.ch
Tel. 079 416 73 10

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen – vermieten Hotels und Restaurants

Suchen Sie einen Betrieb? Geben Sie uns Ihre Anforderungskriterien bekannt

Wir erarbeiten Konzepte für Umsatzsteigerung und Betriebskostenoptimierung

Wir arbeiten seit 40 Jahren kompetent, diskret und auf Erfolgsweg

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

Zu verkaufen

Panorama-Restaurant Hulftegg

Zürcher Oberland/SG/TG, 9613 Mühlrüti
200 Sitzplätze, 150 Parkplätze, 120 Terrassenplätze,
15 Zimmer. Fr. 1 590 000.–, Bilder: Hulftegg.ch
http://www.remax.ch/patricia-beerli

aletscharena.ch

Die Aletsch Riederalp Bahnen AG vermietet

Hotel-Restaurant Aletsch in Mörel

Das Hotel-Restaurant Aletsch befindet sich bei der Talstation der Aletsch Riederalp Bahnen AG in Mörel. Es handelt sich dabei um einen Ganzjahresbetrieb. Das Hotel-Restaurant Aletsch umfasst folgendes Raumprogramm:

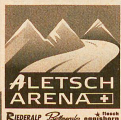
- 20 Zimmer mit total 40 Betten, Bad/Dusche und WC
- Restaurant mit 38 Plätzen (davon 10 Fumoir) und 10 Barplätzen
- Gartenterrasse (28 Plätze)
- Saal für 120 Personen, unterteilbar in 4 Einheiten
- Wirtwohnung (4 Zimmer)
- Eigene Parkplätze

Der Mietbeginn erfolgt nach Vereinbarung.

Interessenten richten ihre schriftliche Bewerbung bis am 18. März 2016 an:

Aletsch Bahnen Management AG, z.Hdn Valentin König,
Verwaltungsgebäude ABM, 3992 Bettmeralp

oder per Mail an: direktion@aletschbahnen.ch



Grösster Gletscher der Alpen

hotelforsale.ch

Suchen Sie eine einmalige Gelegenheit?

Inmitten einer wunderschönen Naturlandschaft und wohlthuenden Atmosphäre zu verkaufen:

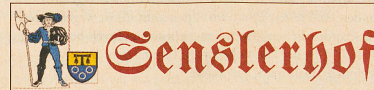
Hotel/Restaurant

hoch über dem Thunersee, mit herrlichem Alpenpanorama!
17 Hotelzimmer, 2-Zi.-Wohnung, Restauration mit 61 SP, Saal mit 60 SP, Gartenterrasse mit 60 SP.

Grundstück: 1725 m²
GVB-Wert: Fr. 3,27 Mio.
Verkaufsrichtpreis: Fr. 1,35 Mio.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:

Zumkehr & Etterli AG
Jürg Zumkehr und Sophie Etterli
Bernastrasse 25, 3800 Interlaken
Tel. 033 822 63 84
info@hotelforsale.ch
www.hotelforsale.ch



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.