

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): - **(2017)**

Heft 3

PDF erstellt am: **15.08.2024**

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.

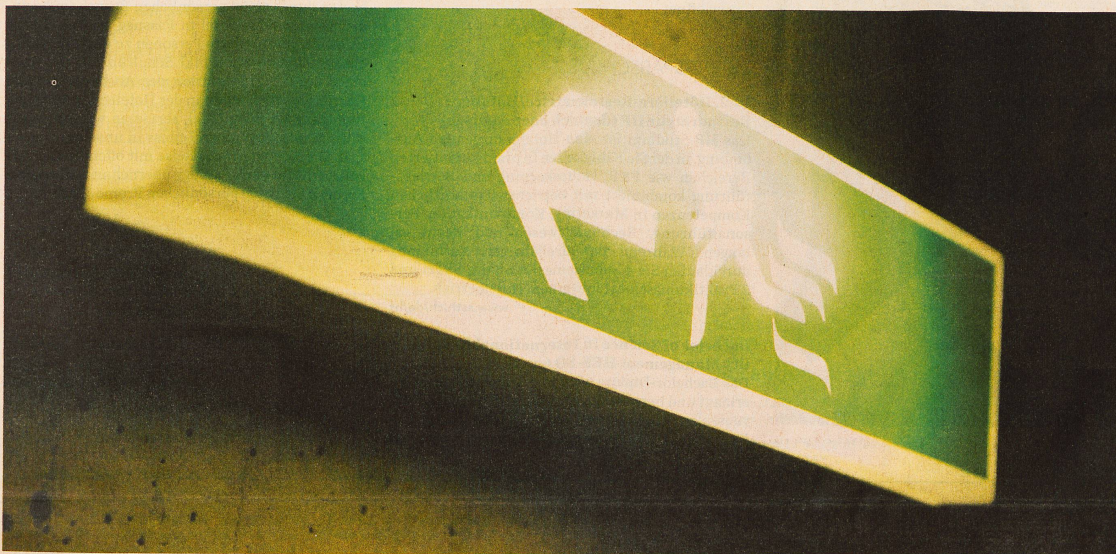
PROFIL

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

Nr. 3 · 9. Februar 2017

EINE BEILAGE DER
htr hotelrevue

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



ALAIN D. BOILLAT

FÜR DEN NOTFALL GEWAPPNET

Notfälle treten unverhofft auf und stossen in der Öffentlichkeit immer auf grosses Interesse. Heute führt kein Weg an den Medien vorbei, wenn es «brennt». Schlechte Kommunikation ist die Ursache mancher Krise oder verstärkt sie sogar. Gute Kommunikation kann Krisen verhindern und/oder beherrschbar machen. «You never get a second chance to make a first impression.» Das richtige Verhalten im Notfall ist entscheidend. Bei einem Brand oder Amoklauf müssen Mitarbeitende und Gäste rechtzeitig aus dem Gebäude evakuiert werden. Um persönliche Haftungsschäden zu vermeiden, ist das Hotelmanagement verpflichtet, ein praxisorientiertes Ereignis- und Notfallhandbuch zu erstellen. Mitarbeitende und Direktoren müssen regelmässig geschult und geübt werden.

«Sicherheit kostet nur und bringt nichts»

Nur zu oft vertrauen Hoteldirektoren ihren bestehenden und oftmals sehr rudimentären Notfallunterlagen und Alarmierungsmöglichkeiten. Der Brand im Posthotel Arosa zwischen Weihnachten und Neujahr, bei dem 150 Personen evakuiert wurden, zeigt auf, dass in puncto Sicherheit in vielen Häusern nachgebessert werden muss. Eine neutrale Überprüfung zeigt häufig, dass Handlungsbedarf besteht, will man Menschenleben, Infrastrukturen und die Reputation nicht opfern.

Dem Notfalldispositiv im Hotel kommt eine besondere Bedeutung zu. Neben passiven baulich-technischen Schutzvorkehrungen, beispielsweise Brandmeldeanlage und Alarmierungsprozedere, spielen pragmatische Prozesse innerhalb der Sicherheits- und Notfallorganisation eine entscheidende Rolle. Unabhängig von der Grösse des Hotelbetriebes müssen deshalb die entsprechenden Vorkehrungen zur Notfallbewältigung getroffen werden. Die Sorgfaltspflichtverletzung durch Nichtbeachten von Gesetzen und Normen zum Schutz von Leib und Leben kann dazu führen, dass die Hotelbetreiber haftbar gemacht werden können. Mehr noch: Das Hotel kann einen nicht wiedergutzumachenden Reputationsschaden erleiden, und fatale Schadensersatzklagen können die Folge sein.

Übung macht den Meister

Wie Fälle in der Vergangenheit gezeigt haben, sind gerade in einem Brandfall die ersten Minuten bis zum Eintreffen der Blaulichtorganisationen entscheidend. Ohne die erwähnte Selbsthilfe durch instruierte Mitarbeitende, die in den ersten kritischen Minuten ihren erlernten Fähigkeiten entsprechend souverän handeln, ergeben sich oft chaotische Zustände. Das führt dazu, dass Menschen zu Schaden kommen, wichtige betriebliche Prozesse ausfallen und ein massiver Reputationsverlust zu beklagen ist.

Wer würde mit einem Piloten mitfliegen, der nur Bücher über das Fliegen einer Passagiermaschine gelesen hat? Der Mensch fühlt sich nur sicher, wenn er sich darauf verlassen kann, dass das Notfallteam regelmässig geschult wird und dass es weiss, was im Notfall zu tun ist. Werden realistische Notfallszenarien wie Amoklauf, Bombendrohung, Brand, Suizid, Chemieunfall in der Umgebung, Hochwasser oder Sturm nach einem Drehbuch geübt? Werden Massnahmen zur Optimierung des Notfalldispositivs aufgenommen und umgesetzt? Wird die Schulung so interessant gestaltet, dass Mitarbeitende der Notfallorganisation keine Reaktanz aufbauen? Hotelbetreiber sollten das bestehende Notfalldispositiv durch neutrale Experten überprüfen lassen. Das schafft Klarheit, ob das bestehende Dispositiv auch wirklich Leben rettet und seine Investition wert war. Existiert kein Notfalldispositiv, ist es jetzt höchste Zeit, dieses zu erstellen!



Dr. Richard Werner MBA
General Manager Risk Control RCC GmbH
www.rcc24.com

AGENDA

15. FEBRUAR

«Schulfführung Hotelfachschule Passugg»,
www.ssth.ch

21. FEBRUAR

«Informationsveranstaltung EHL»,
www.ehl.edu

1. MÄRZ

«Informationsanlass Hotel-Tourismus-Handelsschule St. Gallen»,
Hotel Einstein, St. Gallen
www.berufehotelgastro.ch

8. MÄRZ

«hotelbildung.ch an der ITB Berlin 2017»,
www.itb-berlin.de

16. MÄRZ

«Informationsveranstaltung HF Thun»,
www.hfthun.ch

19. MÄRZ

«Please Disturb»,
www.pleasedisturb.ch

5. APRIL

«E-Hotelmarketing», Online Marketing
Hotel Des Balances, Luzern
www.hotelbildung.ch

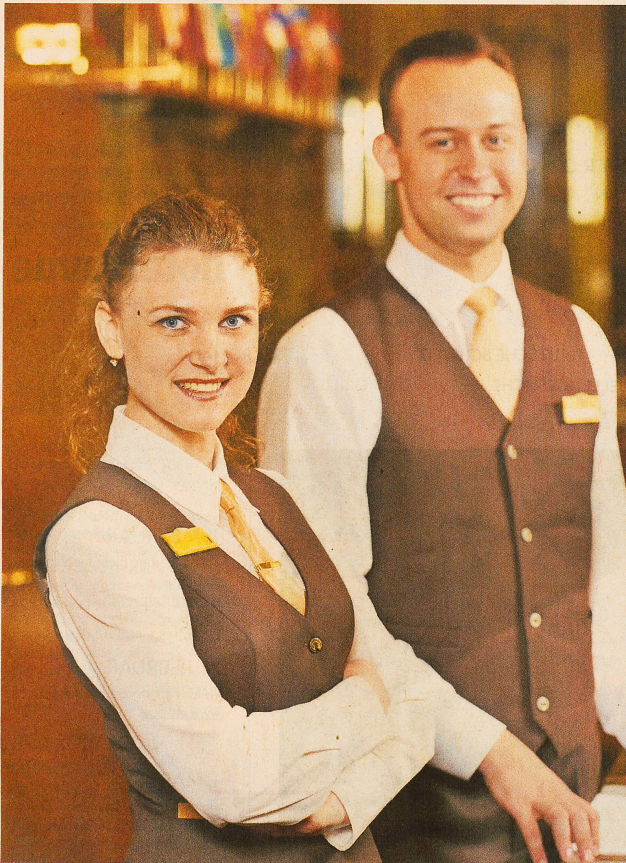
11. APRIL

«Tourism Career Day 2017»,
www.traveljobmarket.ch

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



KADMY/FOTOLIA

ZWEI TOP ABSCHLÜSSE IN HOTELMANAGEMENT

Die SSTH Hotelfachschule Passugg bietet mit ihrer Internationalität faszinierende Möglichkeiten für ein Hotelmanagement-Studium in Graubünden. Mit einer über 50-jährigen Geschichte als Hotelfachschule besitzt sie nicht nur grosse Erfahrung, sondern auch höchste Anerkennung in der Branche.

Die duale Ausbildung in Theorie und Praxis bildet hierbei den Grundpfeiler. In vier In-house-Restaurants sowie dem Schulhotel setzen die Studierenden das Erlernte in einem realen Umfeld um. Studierende können von der Grundbildung über den Diplomstudiengang der Höheren Fachschule bis hin zum Bachelor-Studium von einem einzigartigen Ausbildungsprogramm profitieren, das ihnen national und international alle Türen öffnet.

ZWEI TOPABSCHLÜSSE

Dipl. Hôtelière-Restauratrice/Hôtelier-Restaurateur HF (deutsch oder englisch)

Das HF-Studium ist eine Hotelmanagement-Ausbildung, in der Sie Fähigkeiten in praxisorientierten Bereichen wie F&B, Housekeeping und Betriebsführung kombiniert mit betriebswirtschaftlichen Kompetenzen in Marketing, Kommunikation, Personalführung, Rechnungswesen und Recht erlangen. Während der dreijährigen Ausbildung durchlaufen Sie 4 Schulsemester an der SSTH und 2 Praktikumssemester in einem Hotelbetrieb.

www.ssth.ch/de/hf

Bachelor of Science in International Hospitality Management HES-SO (englisch)

Das Bachelor-Diplom wird in 3 Vollzeit-Semestern erlangt und bereitet die Absolventinnen und Absolventen auf eine internationale Hotelmanagement-Karriere vor. Das Studienprogramm entspricht dem

Curriculum der renommierten Ecole hôtelière de Lausanne.

www.ssth.ch/de/bachelor

PERSÖNLICHE EINLADUNG INS SCHULHOTEL NACH PASSUGG!

Die Begeisterung für die Hotellerie lässt sich am besten durch einen persönlichen Besuch im beeindruckenden Schulhotel in Passugg wecken. Gerne laden wir interessierte Personen zu einer persönlichen Studienberatung inkl. Schulführung ein. Nach einer kurzen Präsentation der Ausbildungs- und Karrieremöglichkeiten in der Hotellerie und einem Rundgang im Schulhotel, servieren wir ein feines Mittagessen oder einen Imbiss in unserem Speisesaal. Die Kosten für die Reise mit öffentlichen Verkehrsmitteln nach Passugg übernehmen wir gerne. Fordern Sie Ihren persönlichen Promo-Code an.

Swiss School
of Tourism and Hospitality
A MEMBER OF ECOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE GROUP

SSTH Hotelfachschule Passugg
Swiss School of Tourism and Hospitality
Hauptstrasse 12, 7062 Passugg
Tel. +41 81 255 11 11

info@ssth.ch, www.ssth.ch
Hospitality Management Education at its finest

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
Bernt Maulaz

REDAKTION
Bernt Maulaz
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
inserte@htr.ch

PREISE

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

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

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

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

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

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

Druck:
NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE
12.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSDATEN

Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-Rhythmus.
Erste Ausgabe: 12. Januar 2017
Letzte Ausgabe: 28. Dezember 2017

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

Hotel- und Restaurantbetrieb im Berner Oberland

In einem bekannten Winter- und Sommerkurort in optimaler Lage suchen wir altershalber ein

**Direktionsehepaar
evtl. Mieterehepaar****Aufgaben**

- Führung des Hotels (40 Betten) und Restaurants mit Ergebnisverantwortung
- Personalmanagement inkl. Weiterentwicklung der Mitarbeiter
- Gastgeber/in sowie Repräsentant/in nach Aussen
- Sicherstellung der Qualitätsstandards
- Kostenmanagement, Reporting, enge Zusammenarbeit mit Besitzer

Qualifikationen / Anforderungen

- Hotelfachschule und Erfahrung in Führungsposition
- Gewandte/r Gastgeber/in mit Sprachkenntnissen (d, f, e)
- Sicherer Umgang mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen
- Allrounder/in
- Ausbildung als Koch

Wir bieten

- Gute Verdienstmöglichkeit (Grundlohn plus Gewinnbeteiligung)
- Übernahme eines bestehenden Teams
- Unterstützung / Einführung durch Besitzer

Stellenbeginn

- 1. Dezember 2017 oder nach Vereinbarung

Haben wir Sie angesprochen?

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung unter:
Chiffre V 005-146009 an Publicitas S.A. Postfach 1280, 1701 Fribourg

41178-1308

**Einzigtages Lifestyle Boutique Hotel der Extraklasse**

Trendy, crazy, unique, smart casual, Design-Zimmer & Suiten mit Cheminée oder Jacuzzi im Mountain Lodge Style, SPA/Wellness, verschiedene Restaurants, Pub, mehrere Bars und Clubs, Events und Spezialanlässe: Willkommen in einem der spannendsten von Lifestyle geprägten Boutique Hotels der Schweiz. An Spitzenlage in der wohl attraktivsten, weltweit bekannten CH-Premium Resort-Destination.

Ziel der Stelle: Sicherstellung des reibungslosen Ablaufs in allen F&B Outlets und Sicherstellung des wirtschaftlichen Waren- und Personaleinsatzes. Getränkeeinkauf, Lagerverwaltung, Planung/Bearbeitung/Durchführung von Gruppen- und Bankettveranstaltungen, Durchführung von Team-Meetings, Verkaufsfaktionen & Promotionen sowie Pflege der Kassensysteme sind einige Aspekte der Aufgabenstellung.

Als unternehmerisch denkende, kreative und engagierte Food & Beverage Persönlichkeit leiten Sie Ihre Abteilung mit bis zu 40 Mitarbeitenden kompetent und verantwortungsbewusst. Den Spagat zwischen effizienter Abwicklung der Administration und operativer Einsatzbereitschaft als Gastgeber/in beherrschen Sie mühelos!

**Head of Food & Beverage w/m
Mitglied der Geschäftsleitung**

Von Gastroführern und Presse mehrfach ausgezeichnetem Betrieb. Ideale Ausgangslage für organisatorisch starke Gastro-Persönlichkeiten, die sich im Restaurant- & Bar-Business hervorgetan und über mehrjährige Berufserfahrung verfügen.

Durchsetzungsvermögen ist Ihr Markenzeichen. Ihr Auftritt ist geprägt von Ausstrahlung, mentaler Präsenz und Energie. Rasche Umsetzung erforderlicher Massnahmen sind Ihnen als resultatorientierte Führungspersönlichkeit wichtig! Sie stehen für Service Excellence, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung.

Fremdsprachlich (D/E/F) begabte, weltoffene F&B-Profis mit soliden Erfahrungen auf Kaderstufe in der GH-Resorthotellerie, Beherrschung MS-Office, Hotelfachschulabschluss und einer gehörigen Portion Swissness haben die besten Voraussetzungen. Eintritt nach Vereinbarung. Ideal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Infoline: 044 802 12 00. Abends und am Wochenende: 079 402 53 00.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants
Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch · ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



41178-1308

Wir suchen den/die idealen

RESTAURATIONSLEITER/IN

für unseren lebhaften Dreisternehotel – Restaurationsbetrieb in den Zentralschweizer Bergen.

Sie sind ein Macher mit der «hands-on» Einstellung, aber gleichzeitig ein Gastgeber mit Herz. Sie respektieren und pflegen Bewährtes, sind aber bereit und fähig, Neues und Innovatives einzubringen. Sie sind ein Vorbild und führen Ihre Mitarbeiter mit klaren Vorgaben und Leidenschaft.

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für den gesamten Restaurationsbereich inkl. Angebotsplanung, Verkauf, Einkauf, Abrechnungen, Personalführung und Ambiente.

Sie sind Ansprechpartner für unsere Gäste, Veranstalter, Eventpartner und Lieferanten. Sie sind verantwortlich für den Service und den Keller sowie für eine gute Zusammenarbeit mit der Küche.

Wir erwarten einen Hotelfachschulabschluss und entsprechende berufliche Erfahrung, die Sie zur Erfüllung dieser Anforderungen befähigt. Deutsch als Muttersprache sowie gute Englischkenntnisse sind Voraussetzungen für diese Position.

Wir offerieren Ihnen in dieser Position eine berufliche Plattform mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten, unternehmerischer Freiheit und Zukunftsperspektiven.

Kontakt unter Chiffre 41246-13104, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

41246-13104

**Réceptionist/In mit Berufserfahrung
Zur Entlastung der GL****Réceptionspraktikant/In**

Für Empfang und Frühstücksservice
Eintritt nach Übereinkunft

In unserem kleinen und feinen Hotel.
Sprachen D und E.

Eine Stelle für Sie?

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen:
Hotel Ambassador
Niklaus Konrad-Str. 21
4500 Solothurn
direktion@ambassador-hotel.ch

41294-13097

Gastro Express
Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe
www.gastro-express.ch

41071-13058

SWISS SKYLINE
EIGER · MÖNCH · JUNGFRAUSchilthorn
Piz Gloria**Suchen Sie eine neue Herausforderung?**

Für unser gemütliches Hotel mit 26 Zimmern und 54 Betten sowie einem rustikalen à-la-carte-Restaurant mit 40 Plätzen im autofreien Müren inmitten der faszinierenden Bergwelt des Berner Oberlandes suchen wir per 1. April 2017 oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in**Hotel Alpenruh*****

Ihre Aufgaben: Operative Führung des Hotel- und Restaurant-Betriebes mit 14 Mitarbeitenden. Herausforderung unseren internationalen Gästen eine qualitativ hochstehende Hotellerie und Gastronomie bieten zu können. Vielseitige Tätigkeit mit Einblick in eine Bergbahn-Unternehmung.

Ihr Profil: Abgeschlossene Ausbildung und mehrjährige Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie. Unternehmerische Fähigkeiten, Führungserfahrung sowie gute Sprachkenntnisse D/E/E. Flexibel, belastbar und bereit Verantwortung zu übernehmen.

Ihre Chance: Vielseitiges Aufgabengebiet in einem dynamischen Arbeitsumfeld. Engagiertes und aufgeschlossenes Team.

Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

SCHILTHORNBahn AG

Sabine Lüthi, Höhweg 2, CH-3800 Interlaken
sabinelue@schilthorn.ch / www.schilthorn.ch

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Christoph Egger und Sabine Lüthi gerne zur Verfügung. (Tel. 033 826 00 07)

41225-13099



Die Schweizerische Epilepsie-Stiftung ist ein Mehrspartenunternehmen. Sie führt das EPI WohnWerk, die EPI Spitalschule, die Oberstufenschule Lengg, die Schenkung Dapples und die EPI Services. Ausserdem bildet die Schweizerische Epilepsie-Stiftung gemeinsam mit der Stiftung Zürcher RehaZentren die Trägerschaft der Klinik Lengg AG, einer Klinik für Epileptologie und Neurorehabilitation. Rund 750 Mitarbeitende setzen sich für diese sozialen Aufgaben ein. Das Areal liegt am Stadtrand von Zürich, mit einer traumhaften Aussicht auf den Zürichsee und die naheliegenden Berge.

Für eine neu geschaffene Stelle in den EPI Services suchen wir nach Vereinbarung eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit als

Leiter Facility Management und Landschaftspflege 100% m/w**Ihre Aufgaben**

In dieser vielseitigen Aufgabe übernehmen Sie die personelle und fachliche Führung unserer Werkstatt und der Hauswartung. Sie sind verantwortlich für den Betrieb und die Instandhaltung des technischen Gebäudemanagements, beraten unsere Kunden im Bereich der haustechnischen Anlagen und sind zuständig für die Überwachung und Ausführung von Instandhaltungsarbeiten. Die Mitarbeit und Teilverantwortung für die Bereiche Werkstatt, Hauswartung und Landschaftspflege in unserer Computer-Aided Facility Management (CAFM) Software (Planon) sowie die administrative Abwicklung des Tagesgeschäfts ergänzen Ihr abwechslungsreiches Aufgabengebiet. Zudem agieren Sie als erste Ansprechperson für unsere Kunden im Bereich Technik, Unterhalt und Landschaftspflege.

Unsere Anforderungen

Sie verfügen über eine abgeschlossene technische Berufsausbildung (HLKE) mit einer Weiterbildung im Bereich Facility Management (HFP, HF, FH) sowie mehrjährige vergleichbare Berufserfahrung in einem Dienstleistungsunternehmen. Sie zeichnen sich durch Ihre ausgeprägte Kundenorientierung sowie Ihr Organisations- und Kommunikationstalent aus und konnten diese Fähigkeiten bereits im technischen Gebäudemanagement unter Beweis stellen. Flexibilität, eine konstruktive Arbeitsweise sowie gute IT-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Wir bieten

Es erwarten Sie attraktive Anstellungsbedingungen, die Möglichkeit zur Teilnahme an internen und externen Weiterbildungsangeboten sowie ein Arbeitsplatz an attraktiver Lage in Zürich. Wir bieten Ihnen eine offene Unternehmenskultur, verantwortungsvolle Aufgaben sowie ein beliebtes Mitarbeiterrestaurant.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Rudi Grasern, Leiter Hotellerie und Facility Management, Telefon +41 (0)44 387 66 70. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung inkl. Lebenslauf, Motivationsschreiben und Zeugnisse. Schriftliche Bewerbungen senden Sie bitte an: Schweizerische Epilepsie-Stiftung, Frau Natalie Schlossmacher, HR-Bereichsleiterin, Bleulerstrasse 60, 8008 Zürich. Bitte beachten Sie, dass Bewerbungen in Papierform nicht retourniert werden.

www.swissep.ch

41261-13105

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suche!

Die besten Jobs
der Schweizer
Hotellerie
und Gastronomie

Direktion / Geschäftsleitung

Position	Ort	Job-Code
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J121119
Geschäftsführer	Region Zürich	J121030
Head of Food & Beverage	ganze Schweiz	J120866
Director of Operations	Region Zentralschweiz	J120927
Eidg. Dipl. Hotelier / Gastgeber	Region Basel	J121131
Revenue & Yield Manager	ganze Schweiz	J120988
Vizedirektor	Region Berner Oberland	J121173

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Zürich	J120971
Junior Contoller	Region Bern	J120827
Sales Manager	Region Zentralschweiz	J120925
Sales Manager	Region Zürich	J120875
Sales Manager	Region Berner Oberland	J121043
Sales Account Manager	Region Zürich	J121064
RecruiterIn im Eventbereich	Region Basel	J120961
Verantwortlicher Lohnwesen HR	Region Zürich	J121063
Aussendienstmitarbeiter/in	Region Bern	J121190

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
KosmetikerIn	Region Graubünden	J121090
Masseurin 50%	ganze Schweiz	J121000
Spa Manager	Region Ostschweiz	J121020
Wellness Mitarbeiter/in	Region Oberwallis	J121185
Masseurin	Region Graubünden	J121089

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Allrounder/in Rezeption	Region Mittelland (SO,AG)	J121047
Réceptionist 40-60%	Region Zürich	J121048
Revenue & Yield Manager	ganze Schweiz	J120989
Mitarbeiter/in Rezeption	Region Zürich	J120838
Réceptionistin / Réceptionist	Region Berner Oberland	J121120
PraktikantIn Réception	Region Graubünden	J121023
Réceptionsmitarbeiter	Region Schaffhausen	J121069
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J120860
Réceptionist/in	Region Berner Oberland	J121051
Concierge	ganze Schweiz	J120977
Mitarbeiter/in Rezeption	Region Berner Oberland	J120935
Chef de Réception	Region Bern	J121124
Réceptionist	Region Schaffhausen	J121068
Reservationsmitarbeiter/-in 60%	Region Zentralschweiz	J121215
Stv. Abteilungsleiter/in Réception	Region Berner Oberland	J121052
Rezeption-Mitarbeitende/r	Region Zürich	J121009
Stv. Front Office Manager	Region Zürich	J121168
RéceptionistIn	Region Graubünden	J121022
Front Office & Reservation Manager	Region Zürich	J120975
Betriebsassistent/in 60-100%	Region Ostschweiz	J121141
Front Office Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J120930
Réceptionist	Region Berner Oberland	J121163
Front Office Supervisor	Region Zürich	J121230
Mitarbeiter Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J121040
Front Office Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J120923
Hotelfachkraft	Region Mittelland (SO,AG)	J120859

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Betriebsleitung	Region Zentralschweiz	J120879
Praktikant/in Event	Region Bern	J121027
Meeting & Events Sales Coordinator	Region Zürich	J121211
Head of Meeting & Event	Region Zentralschweiz	J120837
F&B Manager	Region Waadt/ Unterwallis	J120910
Meeting & Event Coordinator	Region Zentralschweiz	J121005
Co-Betriebsleitung	Region Zentralschweiz	J120878
Service-mitarbeiter	Region Zürich	J121145
Head of Food & Beverage	ganze Schweiz	J120867
Kaderpraktikant/in F&B und Events	Region Berner Oberland	J120936
Servicefachmitarbeiter	Region Ostschweiz	J120823
Teammitglied Service Seminare & Events	Region Mittelland (SO,AG)	J121135

Küche

Position	Ort	Job-Code
Chef de Partie/ Commis	Region Berner Oberland	J121099
Commis Pâtissier	Region Bern	J121229
Küchenchef	Region Zürich	J121142
Pizzaiolo	Region Zentralschweiz	J121138
Koch	Region Bern	J120941

Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J120824
Chef de partie / Commis de cuisine	Region Bern	J121100
Sous Chef	Region Zürich	J121189
Küchenchef	Region Zürich	J121160
Chef de Partie	Region Oberwallis	J121182
Küchenmitarbeiter	Region Zürich	J121181
Chef de Partie Tournant Produktion	Region Zentralschweiz	J120934
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J121175
Chef de Partie Tournant	Region Graubünden	J120919
Koch	Region Zürich	J120814
Commis de cuisine	Region Graubünden	J121206
Chef de Partie	Region Waadt/ Unterwallis	J120908
Chef de partie	Region Graubünden	J121209
Betriebsleiter	Region Graubünden	J121208
Chef de Partie	ganze Schweiz	J120978
Commis de Cuisine	Region Basel	J120895
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J121214
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J121044
Sous Chef	Region Bern	J121223
Sous-Chef	Region Zentralschweiz	J120881
Koch	Region Berner Oberland	J121034
Koch/ Köchin	Region Zürich	J120877
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J121024
Tournant Pâtisserie	Region Zürich	J120512
Chef de Partie	Region Basel	J120826
Commis de Cuisine	Region Zürich	J121010
Commis de Cuisine Giardino	Region Bern	J121227
Koch oder Köchin	Region Graubünden	J121228
Koch	Region Bern	J120865
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J121122
Bäcker / Konditor	Region Graubünden	J121108

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Assistant Restaurant Manager	Region Zentralschweiz	J121232
Chef de Rang	Region Zürich	J120833
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J120822
Service	Region Zentralschweiz	J120880
Service-Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J120873
Head Barkeeper	Region Bern	J120868
Service-mitarbeiter/-in	Region Bern	J120938
Service-mitarbeiter/in	Region Graubünden	J120918
Hotelfachperson 90%	Region Zürich	J120914
Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J121008
Servicepraktikantin	ganze Schweiz	J120999
Service-mitarbeitende/r	Region Berner Oberland	J121053
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J121042
GastronomieleiterIn	Region Zürich	J121039
Service-mitarbeiter	Region Berner Oberland	J120906
Commis de Rang	Region Berner Oberland	J121016
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J121121
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J121112
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J121111
Service-mitarbeiter	Region Berner Oberland	J121104
Verkaufsmitarbeiter	Region Zürich	J121086
Chef de Rang	Region Zürich	J121152
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J121134
Chef de Rang	Region Oberwallis	J121184
Mitarbeiterin / Mitarbeiter Hotellerie	Region Zürich	J121162
Servicefachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J121216
Stv. Chef de Service	Region Ostschweiz	J121212
Barmaid	Region Graubünden	J121207

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftliche	Region Basel	J121153
Stv. Hauswirtschaftsleiterin	Region Zentralschweiz	J120921
Betriebsmitarbeiter/in Reinigung 30 %	Region Basel	J120976
Leitende Hausdame	Region Zürich	J120981
Portier	Region Zentralschweiz	J120920
Haustechniker	Region Zürich	J120982
Hotelfachfrau	Region Zentralschweiz	J121041
Executive Housekeeper	Region Zentralschweiz	J120933

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Saisonstellen Sommer 2017	Region Graubünden	J121050
Hauswirtschaftliche/n Mitarbeiter/in	Region Bern	J120817
HR-Assistent	Region Berner Oberland	J121092
Engineer	Region Zürich	J120966
Pflegefachfrau	Region Zentralschweiz	J121094
RecruiterIn Eventbereich	Region Basel	J120962
Management Trainee Operations	Region Zürich	J121077
Mitarbeiter/in Administration	Region Berner Oberland	J121137

... il piacere di mangiare italiano dal 1973



RESTAURANT PIZZERIA PIZ PAZ
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken
Tel. 033 822 25 33, E-Mail: pizpaz@tinet.ch

Für unser italienisches Restaurant im Zentrum von Interlaken suchen wir per 1. März 2017 oder nach Vereinbarung einen motivierten

Chef de Service

Als Chef de Service sind Sie verantwortlich für den alltäglichen, reibungslosen Ablauf in unserem Restaurant und unterstützen unseren Geschäftsführer. Sie sind ein Gastgeber aus Leidenschaft der sein Team zu jederzeit motivieren kann und auf den Verkauf gezielt achtet. Sie haben Freude unsere internationalen Gäste zu verwöhnen und durch ihr freundliches und kommunikatives Wesen zu begeistern. Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch und Englisch runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle mit angemessener Bezahlung in einem motivierten Team.

Wir freuen uns auf ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto!

41223-13066

Hotel Hippel Krone
3210 Kerzers

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft

Thai-Koch/Asia-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Hotel Hippel Krone, Hr. R. Notz, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers
(Telefon 079 222 58 77)

41298-13111

reception@hotelleriesuisse

L'accès à votre activité future de réceptionniste d'hôtel

www.hotelleriesuisse.ch/reception
Téléphone 021 320 03 32



Bocken

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel in Horgen hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 18 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen, 2 Restaurants und weitere Möglichkeiten drinnen und draussen. Das Hotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt in einer grossen Parkanlage, von einzigartigen Kunstwerken eingebettet, in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeitenden.

Für unser Küchenteam suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de cuisine (w/m)

Sie verstehen es als motivierte/r Fachmann/frau mit Berufserfahrung unser junges Küchenteam zu unterstützen. Sauberkeit und Einhaltung der geforderten Standards sind keine Fremdwörter für Sie.

Wir bieten

- sehr hohe Eigenständigkeit mit Aus-/Weiterbildungsmöglichkeiten
- interessantes und spannendes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- eine hohe Belastbarkeit und schnelle Auffassungsgabe
- Flexibilität in der Dienstplangestaltung (Abend- und Wochenendinsätze)

Haben wir Sie neugierig gemacht? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung! Stephan Schuë, Hoteldirektor Seminarhotel Bocken, 8810 Horgen, info@bocken.ch

41271-13108

Das **ERMITAGE Wellness- & Spa-Hotel** in Gstaad-Schönried, ist eines der besten Wellness-Hotels der Schweiz. Hier eröffnen wir **leistungsorientierten Führungspersonlichkeiten** einmalige Chancen: Das im Chalet-Stil erbaute Hotel bietet den Gästen kulinarische Vielfalt. Das im Dezember 2015 neu eröffnete à la Carte-Restaurant «Füürgrube-Fleischerei» oder im Winter das Fondue- und Käse-Lokal «Spycher». Die Restauratoren sind in 7 verschiedene, einzigartige Themen-Stuben unterteilt und bieten dem Gast die unvergleichliche ERMITAGE-Atmosphäre.

CHEF DE RÉCEPTION (w/m)

Sie haben

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Hotelkaufmann oder -kauffrau
- mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Hotellerie
- ein hohes Mass an Dienstleistungsbereitschaft und Gästeorientierung
- Führungserfahrung und Durchsetzungsvermögen
- Deutsch als Muttersprache
- Zusätzlich sehr gute Französisch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Gute MS-Office-Kenntnisse
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild

CHEF DE SERVICE (w/m)

Sie haben

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurationsfachmann oder -fachfrau
- mehrere Jahre Berufserfahrung in dieser oder ähnlicher Position
- fundierte Kenntnisse in den Bereichen Wein und Gourmetküche
- ein gepflegtes und freundliches Auftreten
- sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse
- Freude an der Betreuung und Dienstleistung am anspruchsvollen Individual-Gast

Unsere Leistungen für Ihren Einsatz

- Ganzjahresanstellung
- ein vielseitiges und interessantes Aufgabengebiet
- Förderung Ihrer fachlichen und persönlichen Qualifikationen durch interne und externe Weiterbildungen
- Sonderkonditionen im Schwesterhotel BEATUS in Merligen am Thunersee
- Nutzung der Hotelinfrastruktur zu speziellen Zeiten
- Massagen und Pflegeanwendungen für Ihre Gesundheit zu vergünstigten Konditionen
- Super-Spezialpreise bei allen Private Selection Hotels

Jetzt liegt es an Ihnen! Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto senden Sie in elektronischer Form an karin.ramseyer@ermitage.ch



ERMITAGE
GSTAAD-SCHÖNRIED
Wellness- & Spa-Hotel

CHALET-RESORT IN ALPINER GRANDEZZA.

41228-13100

Karriereplanung – einfach gemacht
www.hoteljob.ch

Ahaan Thai
THAI STYLE

Wir suchen ab der kommenden Sommersaison 2017 folgende qualifizierte Mitarbeitende zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Thailändische/r Küchenchef/in und thailändischer Spezialitätenkoch für unser Restaurant Ahaan Thai

Anforderung:
- Gault Millau u./o. Michelin -Erfahrung im thailändischem Restaurant

Bewerbungen an Frau Claudia Muschalik / jobs@arosakulm.ch



***** CHANGING SINCE 1982
AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA
Innere Poststrasse · CH-7050 Arosa
Fon +41 (0)81 378 88 - 07 · Fax - 89
jobs@arosakulm.ch www.arosakulm.ch

41274-13109

Als Koch nach KANADA

Zur Verstärkung unseres «Swiss Country House»-Teams suchen wir einen

Jungkoch

Sind Sie interessiert, Ihre Künste in Kanada zur Verfügung zu stellen für mindestens ein Jahr oder bis zu 18 Monate? Dann melden Sie sich bitte mit Unterlagen bei uns:

info@ahmiclakeresort.com

Ahmic Lake Resort
50 Robinson Drive
Ahmic Harbour / Ontario
POA 1A0
Canada

41275-13110

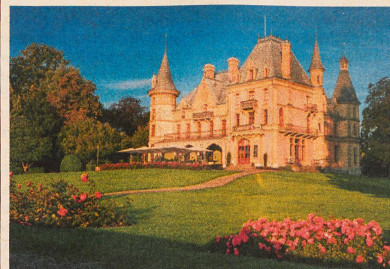
Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

www.htr.ch/jobdispo

Für nur 150 Franken erreichen Sie über 40 000 bestens ausgebildete Fachleute aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus

IMMOBILIEN

Ausschreibung Gastronomie im Schloss Schadau in Thun



Das romantische Schloss Schadau aus dem Jahr 1848 ist eingebettet in einer gepflegten, öffentlichen Parkanlage am Thunersee. In direkter Nachbarschaft liegen die beliebte Hochzeitskirche Scherzliken und das 200-jährige Thun-Panorama. Das Schloss ist ein Thuner Wahrzeichen von hohem touristischem und architektonischem Wert und bietet einen herrlichen Blick auf die Alpen.

Ab Frühjahr 2018 wird das Schloss im Inneren umfassend saniert. Nebst der Restaurierung der historischen Bausubstanz wird die bestehende Gastronomieinfrastruktur optimiert. Im Frühsommer 2019 soll das Schloss als attraktives, sympathisches Essrestaurant wiedereröffnet werden. Es soll vermehrt ein breites Publikum ansprechen und ebenso ein Ort für gepflegte Anlässe, Bankette und Events bleiben. Mit dem neuen Konzept «Schlafen im Denkmal» und dem damit verbundenen Einbau von 5 bis 8 Gästezimmern wird die Idee der Öffnung des einzigartigen Hauses gestärkt. Die Stadt Thun sucht dafür eine/n engagierte/n, innovative/n

Mieter/in Gastronomie

Die künftige Gastgeberin oder der künftige Gastgeber kann bei der Projektgestaltung mitwirken. Er oder sie bringt Konzeptideen für die neue Gastronomie und den Betrieb der Gästezimmer ein und investiert in betriebliches Kleininventar.

Die Stadt Thun führt die Ausschreibung als selektives, zweistufiges Verfahren durch. Geeignete Interessentinnen und Interessenten sind eingeladen, die Unterlagen anzufordern. In einem ersten Schritt der Präqualifikation reichen sie den Teilnahmeantrag bis spätestens Donnerstag, 9. März 2017, ein. Die qualifizierten Bewerberinnen und Bewerber werden anschliessend zu einer Besichtigung eingeladen und können daraufhin ihr ausführliches Angebot einreichen.

Unterlagen sind erhältlich beim Beauftragten für die Selektion, Andreas Richard, mit den Kontaktdaten: volkartundrichard.ag, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn, E-Mail richard@volkartundrichard.ch.

41267-13107

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über inserte@htr.ch oder 031 370 42 42



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

KÄUFER GESUCHT - UND GEFUNDEN



123RF

Die typische Ausgangslage: ein kleines Familienhotel in einer traditionellen Schweizer Feriendestination. Der Betrieb soll als Nachfolgelösung verkauft werden, seit Jahren wurde weder in die Infrastruktur noch in Marketing investiert, und die Besitzer haben das Pensionierungsalter schon lang erreicht. Mit diesen Vorzeichen sehen die Verkaufschancen sehr oft düster aus. Seit einiger Zeit stellen wir jedoch fest, dass einzelne Investoren das versteckte Potenzial solcher Objekte sehen und bereit sind, sie mit gezielten Investitionen und intensiver Vermarktung neu zu positionieren. Diese Investoren gehen Risiken ein, weil sie überzeugt sind, dass eine nachhaltige Leisure-Nachfrage vorhanden ist, wenn man die neuen Trends und die Zahlungsbereitschaft der Gäste berücksichtigt und entsprechende Angebote auf den Markt bringt.

Der Erfolg beruht auf drei Säulen: erstens die Eignung der Destination (Tradition, gut positioniert bei Familien, Sportaktivitäten), zweitens die Höhe der Gesamtinvestition (Kaufpreis und Umbau) und drittens das neue Produkt mit entsprechender Ver-

marktung. Das Thema der Destination braucht keine weitere Erläuterung, wir gehen auf die zwei anderen ein.

Zur Investitionssumme: In den analysierten Fällen wurde der angebotene Kaufpreis im Verhältnis zum möglichen Ertragswert definiert. Dies mag logisch erscheinen, aber es bedeutet, dass die Verkäufer ihre Vorstellungen stark revidieren mussten. Bei den Investitionen wurde der Fokus auf ein neues Erscheinungsbild und umsatzbringende Massnahmen gelegt, wie die Optimierung von nicht benutzten Flächen (weitere Hotelzimmer, Mehrbettzimmer im Dach) oder der Einbau von Zusatzbetten in die Familienzimmer. Auch hier galt der Grundsatz des Ertragswerts als obere Investitionsgrenze.

Produkt und Vermarktung: Die Zielsegmente bestehen aus kostenbewussten Familien und individuellen sportlichen Gästen oder Gruppen für die Mehrbettzimmer. Gesucht wird eine hohe Auslastung, die Zimmer werden dementsprechend preiswert angeboten. Entscheidend ist ebenfalls das F&B-Konzept. Die Getränke werden mit einer tiefen Marge verkauft, Halbpension be-

lastet das Budget nicht zu stark. Dienstleistungsorientierung und Erlebnis runden das Angebot ab. Dank Volumen und geschicktem Einkauf geht die Rechnung auf. Die Vermarktung erfolgt über Online-Kanäle. Das Ergebnis: massiv verbesserte Ergebnisse innerhalb einiger Wochen. Verkäufer mit vernünftigen Preisvorstellungen finden Käufer, und diese investieren nachhaltig, wenn sie den Mut haben, ihr Produkt in einem Preissegment zu positionieren, in welchem die Nachfrage von traditionellen Gästen nach wie vor vorhanden ist.



Alain Cheseaux
Managing Partner
www.caa-audit-consulting.ch

Zu vermieten per Februar 2018

Hotel Restaurant zur Mühle

im Ortszentrum von Aesch BL.
Aesch ist eine wirtschaftlich dynamische Gemeinde mit gut 10'000 Einwohnern und liegt 14 km von Basel.

Die Mühle wird umgebaut und erweitert. Sie umfasst danach 24 moderne, sehr gut ausgestattete Gästezimmer und einen grossen Gastronomieteil. Im Parterre befindet sich ein Bistro mit 26 Sitzplätzen, Theke und Boulevard. Im unterteilbaren Chesselisaal können Bankette bis 120 Personen durchgeführt werden. Im ersten Stock gibt es ein Restaurant mit 52 Sitzplätzen und Terrasse sowie zwei Säle mit insgesamt 64 Plätzen. Die Infrastruktur ist grosszügig und ermöglicht professionelles Arbeiten. Es stehen 14 Gästeparkplätze in einer Einstellhalle zur Verfügung. Das Haus gehört der Bürgergemeinde Aesch. Die Miete ist fair und dem Umsatzpotential angemessen.

Interessiert? Dann melden Sie sich, um weitere Unterlagen zu erhalten. Es werden nur Anfragen von fachlich qualifizierten, seriösen und solventen Interessenten bearbeitet.

Avantgastro GmbH
Maurus Ebner
Hasenrain 96, 4102 Binningen
Telefon 061 421 34 93
contact@avantgastro.ch

41219-13005

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen - vermieten
Hotels und Restaurants, wir optimieren
das Betriebsergebnis, wir unterstützen
Sie bei Betriebsübergabe, Kauf-
und Mietverträgen, Bewerberauswahl, Um-
und Neu-finanzierungen, Neueröffnungen,
Marketing, Sanierungen, Nachfolge und
bei wichtigen Entscheidungen mit
einer Zweitmeinung.

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

41070-13007



Zu vermieten nach Vereinbarung
(langjähriger Mietvertrag) an
idyllischer, einzigartiger Lage am
Fusse der imposanten Matter-
horn-Nordwand das bekannte,
gut besuchte und beliebte

Bergrestaurant Stafelalp, Zermatt

Hierfür suchen wir einen Gastgeber/In/As

PÄCHTER /IN

bei dem sich die Gäste wie zu Hause fühlen und der die
folgenden Eigenschaften mitbringt:

- Unternehmerisches Denken und Handeln
- ein hohes Mass an Flexibilität, Eigeninitiative
- Wirte Patent

Das Restaurant wurde 2010 komplett renoviert und verfügt
über:

- Sitzplätze: 90 Innenbereich, 120 Terrasse
- Wohnmöglichkeit im Gebäude - 1 Studio
- ein lichtdurchflutetes Interieur und eine moderne
Infrastruktur

Das Restaurant liegt direkt an der beschneiten Skipiste, unweit
vom Einstieg einer neuen Sesselbahn, an der Skitourenroute
Zermatt Chamonix, den Winterwanderwegen Schwarzsee - Stafel
und Furi-Stafel, im Sommer am Wanderweg zum Schwarzsee, zur
Hörnlihütte und am Biketrail. Das Gebäude ist durch eine grosszügige
Flurstrasse erschlossen.

Zermatt garantiert ein internationales Flair, 360 km schneesichere
Skipisten im als „Best Ski Resort“ ausgezeichneten Skigebiet, 400
km Wanderwege, lange Winter- und Sommersaison.

Für Informationen:

Annelise Julen, 079 409 03 51, Bernard Perren, 079 607 57 61

Bewerbungen an:

Stafelalp AG, Bernard Perren, Uferweg 7, 3920 Zermatt
stafelalp3920@gmail.com

41265-13106

Liegenschaften finden - neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue