Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 39

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 21.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

PROFIL

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

GESAMT-AUFLAGE 40.000

Nr. 39 · 26. September 2013

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue UND HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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

GRAFILU

BILDUNGSKLÖSTER

Wenn Bildungsspezialisten ihr Angebot erläutern, dann sprechen sie von nicht zu vergleichenden Abschlüssen auf unterschiedlichen Stufen, deren Wert nicht direkt erklärbar ist. Sie zeigen auf, dass Karrieren lang und verschlungen sind und von komplizierten Bedingungen abhängen, die nur im Kontext nachvollziehbar sind. Sie reden von offizieller Anerkennung und von unbedingten Qualifikationen, von europäischen Punkten und von möglichen Finanzierungen. Sie betonen die Verantwortung der einzelnen Verbände und die Einordnung in europäische oder weltweite Systeme.

Dabei sei unser Bildungssystem einzigartig und Vorbild für andere Modelle. Es sei halt komplex und daher kompliziert zu erklären, man müsse einfach daran glauben, dann werde alles gut.

Die Sorgen der Unternehmen sind ganz anderer Art: Es gibt viel zu wenig Fachkräfte. Arbeitskräfte findet man noch knapp, aber motivierte, engagierte Herzblutpraktiker, welche die Prozesse kennen und über Erfahrung und Abgeklärtheit verfügen, die werden immer seltener. Die Unternehmer sprechen von neuen Kunden mit ungewohnten Bedürfnissen, von Technologien, die sich schneller entwickeln, als wir sie verstehen können. Sie erwarten Geschwindigkeit, Beweglichkeit, Sicherheit und Mut, immer in Bezug zum Gast. Sie sind auf der Suche nach klaren Identifikationsmerkmalen, dank derer sie eine Könnerin von einem Blender unterscheiden können.

Woher kommt dieses Gefühl, die Wirtschaftswelt und die Bildungswelt wollen nicht so recht zusammenpassen? Die Bildung bereitet die erfolgreichen Unternehmer von morgen vor. In zehn Jahren leiten die Lernenden von heute die Betriebe von morgen. Es wäre gut, wenn sie wüssten, wie es geht. Die guten Betriebe leisten ihren Beitrag zur Aus- und Weiterbildung.

Die Bildung muss dafür sorgen, dass die Unternehmer neben ihrem eigentlichen betriebswirtschaftlichen Auftrag nicht an der ihnen übertragenen Bildungsverantwortung ersticken oder sich allein gelassen vorkommen. Bildungsinstitutionen dürfen nicht zu Klöstern mit geheimnisvollen Ritualen werden, in denen ein paar Spezialisten fern ab vom Lärm der Welt das bewährte Wissen kopieren und Gott sei Dank! aufbewahren.

Denn gleichzeitig versuchen draussen auf den Schlachtfeldern des Wettbewerbs oft überforderte Unternehmer mit wankelmütigen Söldnertruppen ihre Position zu verteidigen. Die Bildungswelt ist keine abgeschottete Welt für sich, sie ist ein Teil der Wirtschaft und mitverantwortlich für die Zukunft. Daher unsere Bildungsstrategie, damit wir, die wir dafür zuständig sind, an den Trainingsstätten die Weichen für die Zukunft stellen können.

Wissen darf nicht bloss kopiert und illuminiert werden. Wir wollen moderne, schnelle Ausbildungen designen, dank derer die Talente, um die wir uns balgen, arbeiten und gewinnen können.

Peter B. Grossholz
Leiter Geschäftsfeld Bildung
www.hotelleriesuisse.ch

ZITAT DER WOCHE

«Es gibt Wichtigeres im Leben, als beständig dessen Geschwindigkeit zu erhöhen»

Mahatma Gandhi

AGENDA

1. OKTOBER
«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Q1»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Bildungszentrum 21,
in Basel
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

16. OKTOBER
«Start Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement»,
von hotelleriesuisse,
im SolbadHotel,
in Sigriswil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

16. OKTOBER
3. Zukunftstagung «Work-Life-Balance», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband,
im Schloss Lenzburg,
in Lenzburg
www.hotelgastrounion.ch

4. NOVEMBER
«Süsses fürs Portemonnaie»,
vom Berufsverband Restauration,
Hotel Balsthal,
in Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

4. NOVEMBER
«Führungskurs intensiv»,
vom Berufsverband Hotel · Administration · Management,
Fachschule Richemont,
in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

27. NOVEMBER
«KOPAS»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Walhalla,
in St. Gallen
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos ausschreiben auf **www.hoteljob.ch**

htr hotel revue

ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle vermieden werden können.

Türen und Tore (Teil 1)

Gefährdung:

- Verletzungen durch herunterstürzende Teile (Tor, Gegengewichte)
- Verletzungen durch Einklemmung

Mögliche Sicherung:

- Nur sicherheitskonforme Tore installieren und verwenden (Konformitätserklärung und Betriebsanleitung verlangen)
- Tore, die infolge Bruchs eines Seiles, Kettengliedes usw. abstürzen können, müssen mit einer Absturzsicherung versehen sein.

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

VORSTELLUNGSGESPRÄCH: EINMALIGE CHANCE

Die Körpersprache entscheidet mit, ob uns ein Mensch sympathisch erscheint oder nicht. Achten Sie deshalb bei einem Vorstellungsgespräch darauf, was Ihr Körper tut.

Man hat keine zweite Chance für den ersten Eindruck. Und der erste Eindruck ist entscheidend. Also gehen Sie gepflegt an ein Vorstellungsgespräch. Das heisst: Haare waschen, duschen, mit sauberen Kleidern. Und nachher ist es wichtig, dass Ihre Körperhaltung und was sie sagen zusammenpassen.

DER KÖRPER SPRICHT MIT

Begrüssung: Ihr Händedruck sollte fest sein. Achten Sie darauf, dass Sie Ihrem Gegenüber in die Augen blicken – lächeln empfohlen!
Körperhaltung: Sitzen Sie möglichst aufrecht und entspannt. Sie wirken dynamischer, wenn Sie nicht «im Sessel hängen». Beide Füsse sind auf dem Boden und die Hände auf dem Tisch. Zusätzlich kommt eine aufrechte Haltung Ihrer Stimme zugute, da der Brustraum nicht zusammengedrückt wird.
Blickkontakt: Mit offenem Blickkontakt zeigen Sie Interesse und Aufmerksamkeit. Sind Sie auf die gestellten Fragen schlecht vorbereitet, wird Ihr Gegenüber dies daran merken, dass Sie oft wegsehen, denn zum Nachdenken schweift der Blick oft ab. Fixieren Sie Ihr Gegenüber, aber nicht wie die Schlange das Kaninchen.
Gestik: Eine natürliche, authentische Gestik wirkt lebhaft und unterstreicht Ihre Aussagen. Bleiben Sie sich selbst.
Zuhören: Zeigen Sie Ihr Interesse, indem Sie aktiv zuhören. Mimische Signale oder auch ab und zu ein Kopfnicken zeigen, dass Sie bei der Sache sind.
Humor: Humor ist eine feine Sache. Mit einem freundlichen Lächeln machen Sie nie etwas falsch, auch nicht, wenn Sie über die Witze des Interviewers ehrlich lachen können.
Zusammenfassung: Setzen Sie sich ordentlich hin, lassen Sie die Hände entspannt an einer Stelle ruhen, schauen Sie Ihrem Gegenüber in die Augen, hören Sie aufmerksam zu, antworten Sie freundlich und mit einem Lächeln. «So viele Regeln! Da wirke ich ja gar nicht mehr authentisch!», sagen Sie sich vielleicht. Aber Sie wirken immer irgendwie. Paul Watzlawick drückt das so aus: «Man kann nicht nicht kommunizieren.» Ob Sie diese Wirkung Ihren Reflexen überlassen oder selbst aktiv gestalten, liegt bei Ihnen. Wikipedia schreibt über Authentizität: «Eine als authentisch bezeichnete Person wirkt besonders echt, das heisst, sie vermittelt ein Bild von sich, das beim Betrachter als real, urwüchsig, unverbogen, ungekünstelt wahrgenommen wird. Dabei muss es sich nicht notwendigerweise um die realen Eigenschaften des Betrachteten handeln, sondern es können auch Zuschreibungen des Betrachters diese Eindrücke verursachen, die etwa auch Teil einer gelungenen Inszenierung darstellen können.» Es geht einmal mehr um das, was auf der anderen Seite ankommt, was Ihnen «zugeschrieben» wird. Entspricht die Zuschreibung Ihren Wünschen? Wunderbar! Falls nicht – überprüfen Sie doch einmal Ihre (non-)verbale Kommunikation.
Bleiben Sie sich selbst – und zeigen Sie das Beste davon!

Mario Gsell

BUCHTIPP

WIE MAN SICH GEGEN PERFEKTIONISTEN WEHRT

Haben Sie jemanden am Arbeitsplatz, in Ihrem Freundeskreis oder sogar in Ihrer Familie, dem man es nie recht machen kann? Der ständig herumnörgelt, alles besser weiss, unglaublich engstirnig, stur und wahnwitzig pingelig ist? Die beiden Autoren haben sich jahrelang mit dieser Problematik beschäftigt. Zuerst zeigen sie, wie man zwanghafte Perfektionisten erkennt und beschreiben Arten und Unterarten dieser Personengruppe. Nach Ansicht der beiden Professoren ist das Verhalten von Perfektionisten gestört. Ursachen dafür sind in der Kindheit zu suchen, wenn beispielsweise stark kontrollierende Eltern die Eigeninitiative ihrer Kinder unterbinden. Perfektionisten sind in der Regel nicht kreativ und letztlich angstbesetzt. Dann zeigen die Autoren auf, wie man ganz pragmatisch mit diesen penetranten Nervensägen und Störenfrieden fertigwerden und besser mit ihnen auskommen und leben kann. Denn der Feind alles Guten ist ihrer Ansicht nach der Perfektionismus. Das Buch ist zwar von Profis geschrieben, aber für den Laichen spannend und verständlich.

«Wenn gut nie gut genug ist»

Orell Füssli Verlag
von Neil J. Lavender
und
Alan A. Cavaiola
ISBN
978-3-280-05510-6
CHF 22.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar
GASTROSUISSE
Der Barkurs
Coole Drinks heiss geliebt
Termine: Blockkurs
Start Frühling: 22.04.13, Start Sommer: 26.06.13,
Start Herbst: 18.11.13
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch
25366-9685

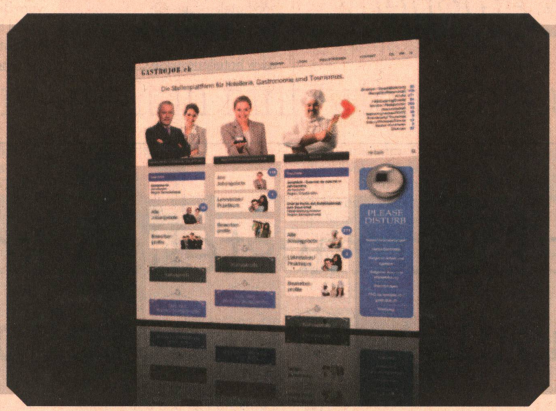
Das Intensivseminar
GASTROSUISSE
Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel
Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 8. April 2013
Start Herbst: Mittwoch, 4. September 2013
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch
25179-9594

Séminaire intensif
GASTROSUISSE
Sommelier suisse de la bière®
La découverte, la dégustation et la présentation attractive de la bière
Format des cours
en emploi, un jour par semaine
Début de la formation: Lundi 7 octobre 2013
Pour plus d'informations
GastroSuisse
Av. Général-Guisan 42 1009 Pully
Tél. 021 721.08.30 www.gastrosuisse.ch
27671-10293

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.
Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom
unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung
Nächste Seminare: 13. Januar 2014 in Bern und 20. Januar 2014 in Zürich. Jetzt anmelden!
L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.–
Weitere Informationen
GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 044 377 52 23 weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch
27772-10336

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT BUCHEN

Sind Sie unsere neue Gastgeberin und

Servicefachangestellte?

Jobcode hoteljob.ch: J68805

Neue Blumenau
Romanshornerstr. 2 9803 Lömmenschwil SG
071 298 35 70 info@neueblumenau.ch

28693-10425

In diesem Feld steht schon bald der durch Sie geprägte Slogan.

bromer's

Event Forum Bromer's

www.bromers.ch

Der Stoff, aus dem Träume sind.
Eine einzigartige Plattform - mit Tagesrestaurant und grossem Saal für Events aller Art muss baldmöglichst wachgeküsst werden.
Ein Umsatz von 1.2 Mio ist nötig und durchaus möglich.

Diese Aufgabe verlangt ein bis zwei

„Verkäuferseelen" / Gastgeber

mit Pep und Power.

Wir freuen uns auf vollständige Bewerbungen von führungsstarken, erfolgs- und ertragsorientierten Fachpersonen.

Bromer Art Collection, Landstrasse 53, 4914 Roggwil

bromer art collection

28536-10416

Am grössten Schwarzwaldsee, auf ca. 1000 m Höhe gelegen, ist das «Vier Jahreszeiten am Schluchsee» mit knapp 450 Betten das grösste Ferienhotel im Südwesten Deutschlands.

Wir begeistern unsere Gäste mit attraktiven Sport- und Wellnesseinrichtungen, herzlicher Gästebetreuung und anspruchsvoller Küche.

Ab sofort suchen wir kreativen und versierten

Gastgeber/Direktor (m/w)

auch Direktionspaar

mit Leidenschaft, Organisationstalent und Qualitätsbewusstsein. Als erfahrene Führungspersönlichkeit können Sie unsere Gäste und rund 170 Mitarbeiter gleichermassen begeistern. Sie haben Sinn fürs Detail und verstehen es, unterschiedlichste Zielgruppen individuell zu koordinieren, Serviceabläufe zu optimieren, Konzepte und Personalbedarfsanalysen zu erstellen, Hotelstandards durch Schulungen und Kontrolle sicherzustellen.

Sie verfügen über fundierte Erfahrungen in allen Bereichen der Hotellerie sowie eine ausgeprägte unternehmerische Denk- und Handlungsweise. Darüber hinaus sind Sie kommunikativ, budgetsicher und versiert in den gängigen Hotelprogrammen, treten sicher und gepflegt auf und stellen die Bedürfnisse unserer Ferien- und Tagungsgäste in den Mittelpunkt.

Wenn Sie unserem Anforderungsprofil entsprechen, senden Sie uns bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Referenzen an

VIER JAHRESZEITEN am Schluchsee

Hetzel-Hotel Hochschwarzwald
GmbH & Co. KG
z. Hd. Geschäftsleitung
Hirschstrasse 22
70173 Stuttgart
Deutschland

28714-10434

HFR
hôpital fribourgeois
freiburger spital

Das freiburger spital (HFR) engagiert sich für die Gesundheit der Bevölkerung – dank der Erfahrung, der Unterstützung und dem Know-how seiner rund 3000 Mitarbeitenden. Jedes Jahr profitieren über 80 000 Patientinnen und Patienten von einem breiten Angebot an qualitativ hochwertigen Dienstleistungen im stationären und ambulanten Bereich.

Um ihr Team zu ergänzen, sucht die Direktion für Logistik für die Abteilung Hotellerie am HFR Freiburg – Kantonsspital eine/n

Leiter/-in für das Team der Hotellerieassistentinnen/-assistenten

100%

Ihre Aufgaben:
- Verbessern der Patientenzufriedenheit bei den Hotelleriedienstleistungen
- Koordination mit der Küche und den Ernährungsberaterinnen
- Planen und Organisieren der Hotellerieaufgaben
- Überwachen und Betreuen eines Teams von rund 15 Mitarbeitenden
- Weiterentwickeln der Leistungen und der Qualität der Abteilung

Ihr Profil:
- Abschluss einer Hotelfachschule (oder gleichwertige Ausbildung)
- Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung in der Teamleitung
- Muttersprache Deutsch oder Französisch mit sehr guten Kenntnissen der anderen Sprache
- Beherrschen der gängigen Büroprogramme (MS Office)
- Berufserfahrung in der Restauration
- Organisationsvermögen, Teamfähigkeit

Stellenantritt: sofort oder nach Vereinbarung

Auskunft: Herr J. Tena, Leiter Restauration, Tel. +41 26 426 75 42

Besuchen Sie unsere Website www.h-fr.ch unter der Rubrik Stellen und bewerben Sie sich vorzugsweise online.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung bis zum 4. Oktober 2013 (letztes Eingangsdatum) an: freiburger spital, Direktion für Personalwesen, Postfach, 1708 Freiburg.

Ref: HFR-IN-133901

28712-10432

WALDHAUS FLIMS
MOUNTAIN RESORT & SPA
★★★★★

Im Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa werden anspruchsvollste Ferien- und Wellnessträume wahr.

Das einzigartige Resort im grössten Hotelpark der Schweiz besteht aus drei unter- und überirdisch miteinander verbundenen Gästehäusern, dem 5-Sterne Flagschiff Grand Hotel Waldhaus und den zwei 4-Sterne Superior Gästehäuser Villa Silvana und Chalet Belmont mit insgesamt 150 Zimmern und Suiten und ist Mitglied der renommierten Vereinigung „Small Luxury Hotels of the World". Der Jugendstilpavillon bietet neben drei gastronomischen Restaurants, der Chadafö Grand Bar und dem Kids' Club mit eigenem Restaurant, Raum für ein vielfältiges Seminar- und Eventangebot. Die Waldhaus Arena für Curling im Winter und Events im Sommer schafft den perfekten Rahmen für Firmenevents und Curlingpläusche mit anschliessendem Fondue im schweizerischen Curling Restaurant. Die 2'500 m² grosse, mehrfach ausgezeichnete Wellnessoase delight spa & beauty mit den zwei neuen, je 250m² grossen delight Private Spas und der Design Floating Suite, trägt mit einem umfassenden Spa- und Wellbeing-Angebot zu perfekter Erholung bei.

Die Direktion, Urs und Yasmin Grimm Cachemaille, stellt sich einer neuen beruflichen Herausforderung. Deshalb suchen wir für die Waldhaus Flims Mountain Resort AG nach Vereinbarung (spätestens per 1. April 2014) eine/-n

Direktor/-in oder Direktion

Für diese anspruchsvolle Führungsaufgabe benötigen Sie den Abschluss einer Hotelfachschule und eine fundierte Führungsausbildung. Sie verfügen über Führungserfahrungen (In- und Ausland) in der 4- und 5-Sterne-Hotellerie und in der Top-Gastronomie. Sie sind bereit für eine spannende Weiterentwicklung der vier Häuser mit der ganzen dazugehörenden Gastinfrastruktur. Sie denken und handeln unternehmerisch und vernetzt, gast- und mitarbeiterorientiert und sind verhandlungs- und entscheidungssicher. Sie sind mindestens 35 Jahre jung und gut vertraut mit ISO-Standards oder Q-Systemen. Ausgeprägte Kenntnisse in Betriebswirtschaft, Organisation, Marketing und Verkauf sowie gute Fremdsprachenkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Sie übernehmen nach einer Einführungsphase die Gesamtverantwortung für die Hotel-/Gastronomie- und Spa-Abteilungen des Resorts. Als frontorientierte und sozialkompetente Gastgeberpersönlichkeit(-en) führen und motivieren Sie rund 150 Mitarbeitende. Das Resort passt sich kontinuierlich den heutigen und zukünftigen Gästewünschen an und in diesem Sinne bringen Sie sich aktiv bei Projektaufgaben innerhalb der WHF AG ein und pflegen die Zusammenarbeit mit Einheimischen und Tourismus-Organisationen.

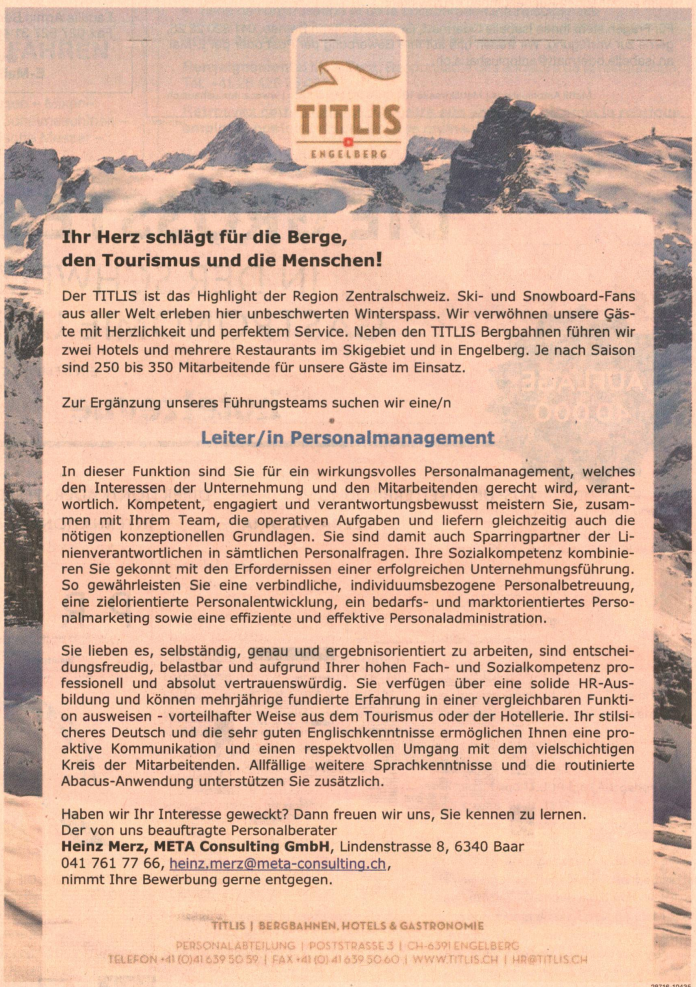
Sind Sie bereit, einen überdurchschnittlichen Einsatz für dieses traditionsreiche Unternehmen zu leisten? Dann senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsschreiben und Foto per Post an das mit der Stellenbesetzung beauftragte Beratungsunternehmen:

Fravi & Fravi AG
Frau Lianne Fravi, Obstgartenstrasse 5, CH-8910 Affoltern am Albis, www.fraviundfravi.ch.
Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

Weitere Informationen zum Resort finden Sie unter:
Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa | Via dil Parc 3 | 7018 Flims | Switzerland
www.waldhaus-flims.ch

swiss historic hotels

28537-10417



Ihr Herz schlägt für die Berge, den Tourismus und die Menschen!

Der TITLIS ist das Highlight der Region Zentralschweiz. Ski- und Snowboard-Fans aus aller Welt erleben hier unbeschwerten Winterspass. Wir verwöhnen unsere Gäste mit Herzlichkeit und perfektem Service. Neben den TITLIS Bergbahnen führen wir zwei Hotels und mehrere Restaurants im Skigebiet und in Engelberg. Je nach Saison sind 250 bis 350 Mitarbeitende für unsere Gäste im Einsatz.

Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir eine/n

Leiter/in Personalmanagement

In dieser Funktion sind Sie für ein wirkungsvolles Personalmanagement, welches den Interessen der Unternehmung und den Mitarbeitenden gerecht wird, verantwortlich. Kompetent, engagiert und verantwortungsbewusst meistern Sie, zusammen mit Ihrem Team, die operativen Aufgaben und liefern gleichzeitig auch die nötigen konzeptionellen Grundlagen. Sie sind damit auch Sparringpartner der Linienverantwortlichen in sämtlichen Personalfragen. Ihre Sozialkompetenz kombinieren Sie gekonnt mit den Erfordernissen einer erfolgreichen Unternehmungsführung. So gewährleisten Sie eine verbindliche, individuumsbezogene Personalbetreuung, eine zielorientierte Personalentwicklung, ein bedarfs- und marktorientiertes Personalmarketing sowie eine effiziente und effektive Personaladministration.

Sie lieben es, selbständig, genau und ergebnisorientiert zu arbeiten, sind entscheidungsfreudig, belastbar und aufgrund Ihrer hohen Fach- und Sozialkompetenz professionell und absolut vertrauenswürdig. Sie verfügen über eine solide HR-Ausbildung und können mehrjährige fundierte Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion ausweisen - vorteilhafter Weise aus dem Tourismus oder der Hotellerie. Ihr stilsicheres Deutsch und die sehr guten Englischkenntnisse ermöglichen Ihnen eine proaktive Kommunikation und einen respektvollen Umgang mit dem vielschichtigen Kreis der Mitarbeitenden. Allfällige weitere Sprachkenntnisse und die routinierte Abacus-Anwendung unterstützen Sie zusätzlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.
Der von uns beauftragte Personalberater
Heinz Merz, META Consulting GmbH, Lindenstrasse 8, 6340 Baar
041 761 77 66, heinz.merz@meta-consulting.ch,
nimmt Ihre Bewerbung gerne entgegen.

TITLIS | BERGBAHNEN, HOTELS & GASTRONOMIE
PERSONALABTEILUNG | POSTSTRASSE 3 | CH-6391 ENGELBERG
TELEFON +41 (0)41 639 50 59 | FAX +41 (0)41 639 50 60 | WWW.TITLIS.CH | HR@TITLIS.CH

28716-10435

Herzlich Willkommen im Paradies!

Das 4-Sterne- Superior Hotel über dem Thunersee ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen.

Unser Haus verfügt über eine öffentliche Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrassen, einen aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich – der perfekte Rahmen für Anlässe wie Hochzeiten und Familienfeiern – sowie einen edlen Fit- und Wellnessbereich

Es erwartet Sie ein einzigartiges Hotel mit 43 wunderschönen Zimmern und einem vielfältigen Park mit Tennisplatz.

Nach vier Jahren sucht unser Küchenchef eine neue Herausforderung.
Wir suchen per 1. November oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

HOTEL EDEN SPIEZ ★★★★ RAUM ZUM SEIN

Küchenchef (w/m)

Für unsere hochstehende Gastronomie bringen Sie die entsprechende Erfahrung mit und haben vorzugsweise die Berufsprüfung Gastronomiekoch abgeschlossen. Ausser Ihren fachlichen Qualitäten sind Sie führungsstark, eigenständig und kreativ.

Unser motiviertes, 7-köpfiges Küchenteam unterstützt Sie gerne bei der Umsetzung dieser anspruchsvollen Aufgabe. Machen Sie sich ein Bild auf unserer Homepage: www.eden-spiez.ch

Für weitere Informationen kontaktieren Sie Herrn Jürgen Kögler, Direktor oder senden Sie Ihren Lebenslauf schriftlich oder elektronisch mit Foto an: direktion@eden-spiez.ch

Seestrasse 58
Postfach 221
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
F +41 33 655 99 01
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch

28727-10445

Mattli
Antoniushaus
Seminar- und Bildungszentrum

Die Küche des Seminar- und Bildungszentrums Mattli ist bekannt für saisonal-frische und hausgemachte Gerichte. Für max. 130 Gäste wird das Menü in einem Buffet im Speisesaal präsentiert. Im Restaurant und auf der Terrasse gibt es auch A-la-carte-Gerichte.

Infolge Pensionierung suchen wir auf Mai 2014

eine/n Bereichsleiter/in Küche

(Pensum 80–100%)

Sie leiten das Küchenteam mit zwei Mitarbeitenden und arbeiten eng mit dem Serviceteam zusammen. Sie sind fachlich und organisatorisch verantwortlich, dass unsere Gäste saisongerecht und innovativ verpflegt werden. Die vegetarische Küche und Varianten bei Allergien sind Ihnen vertraut, und Sie verstehen es, den Bereich Küche wirtschaftlich und qualitativ einwandfrei zu führen.

Wir bieten eine interessante Stelle mit geregelten Arbeitszeiten und die Möglichkeit, beim anstehenden Küchenumbau mitzuwirken.

Für Fragen steht Ihnen Isabelle Odermatt, Geschäftsleiterin Betrieb, 041 820 22 26, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post oder per E-Mail an isabelle.odermatt@antoniushaus.ch.

Mattli Antoniushaus | Mattlistrasse 10 | CH-6443 Morschach | www.antoniushaus.ch

28515-10400

HOTEL - RESTAURANT Walliser Spycher SWISS CHALET-STYLE HOUSE CH-3987 RIEDERALP WALLIS ★★★★

SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL
Gourmet Restaurant

Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Wintersport!

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 1. April 2014 folgende Mitarbeiter/innen:

SERVICEFACHANGESTELLTE mit Inkasso
ENTREMETIER TOURNANT
COMMIS DE CUISINE mit Aufstiegsmöglichkeiten

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49.

www.walliser-spycher.ch
E-Mail: mail@walliser-spycher.ch

28723-10442

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.

WR Widenmoos Resort

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Küchenbrigade einen

Jungkoch/Chef de Partie (100%)

mit folgenden Voraussetzungen:
- abgeschlossene Berufslehre
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- exakte Arbeitsweise

Ihr Aufgabengebiet:
- à la carte und Bankette
- Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen
- eingehen auf die Gästebedürfnisse
- vorstellen der Menüs vor dem Gast

Wir bieten:
- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet
- angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
- durchgehende Dienste

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Daniel Bühler, Tel. +41 62 726 20 02, in Verbindung.

Postfach
CH-5057 Reitnau
TEL. +41 62 726 20 02
FAX. +41 62 726 20 06
reitnau@widenmoos.ch
www.widenmoos.ch

28703-10430

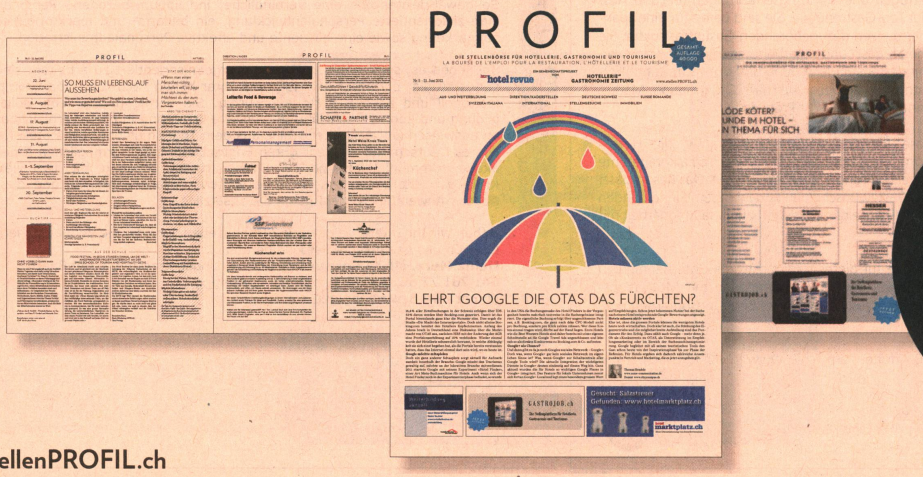
DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue und HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

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



BUCHEN SIE JETZT!
Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe
www.gastro-express.ch
25971-9910

LUEGEMMENTAL
HOTEL · GASTHOF · SEMINAR · SPA · EVENT

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Gouvernante

Ihre Aufgaben
- Sicherstellen der Sauberkeit in den öffentlichen Bereichen und den Gästezimmern
- Sicherstellen der korrekten Handhabung der Reinigungsmittel und der Reinigungsstandards
- Bestellung von Reinigungsmitteln und Verbrauchsmaterial Etage
- Lingerie-Arbeiten
- Reinigung des Spa-Bereichs und Sicherstellung der Hygiene-Richtlinien
- Sporadischer Frühstücksservice

Ihre Voraussetzungen
- Berufserfahrung als Gouvernante vorzugsweise in einem Wellness-Betrieb
- Eigeninitiative, exakte Arbeitsweise und unternehmerisches Denken
- Sie sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten
- Sie sind verantwortungsbewusst, hilfsbereit, freundlich, flexibel und teamfähig.

Haben Sie Freude und Elan, in einem jungen Team mitzuhelfen, und legen Sie Wert auf Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Landgasthof & Seminarhotel LUEG
Roland Hofstetter
Lueg 535
3413 Kaltacker
info@lueg.ch
28717-10436

STELLENVERMITTLUNGEN

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal.**
Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Fax 061 421 48 11.
www.hotelia.ch
25255-9633

The Zurich All Suite Hotel & Serviced Apartments EMA house

Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA house.

Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

Réceptionist/in

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbstständig und zuverlässig alle an einem Front Office/Service Desk vorkommende Aufgaben. Zudem sind Sie ein/e gewiefte/r Verkäufer/in und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offertstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine dienstleistungsorientierte, gepflegte und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Clientèle schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto:

- Hotel-/Tourismus-KV, HOFA oder andere Berufe/Tätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterfahrung
- Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprachaufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil
- Kaufmännische Grundlagen
- Fidelio oder andere Hotelsoftware-Kenntnisse erwünscht
- Gute MS-Office-, Internet- und E-Mail-Anwenderkenntnisse
- PW-Ausweis von Vorteil
- Eintritt nach Vereinbarung

Auskünfte geben Ihnen gerne Urs Schärer oder Saskia Hoekstra.

EMA House AG • Nordstrasse 1 • 8006 Zurich • Switzerland
T +41 44 368 36 68 • F +41 44 368 36 36 • info@ema-house.ch • www.ema-house.ch
28720-10440

hoteljob.ch
La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.

ANZEIGEN

AUS KONKURSVERFAHREN
Professionelle Neuware!
Kutter – Entsafter – Saftzentrifugen – Mixer – Schneidemaschinen – Fleischwolfs-Schälmaschinen – Salamander – Friteusen – Japanische Messer – Kaffeemaschinen und vieles mehr
mit bis zu 60% Rabatt.
Bitte Informationen anfordern.
Lieferung und Abholung möglich.
Clerk & Partner, Rechtsanwälte und Notare, Büro Holland
kanzlei.clerk@clerk.com
Tel. (Niederlande) 0031 6 310 88 769
Wir sprechen Deutsch.
28721-10441

SUISSE ROMANDE

HOTEL CAREER HORESTO Jobs
www.hotelcareer.fr **www.horesto.ch**
Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie
Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch
28718-10438

HFR hôpital fribourgeois freiburger spital

Grâce à l'expérience, au soutien et au savoir-faire de ses quelques 3000 collaborateurs et collaboratrices, l'hôpital fribourgeois (HFR) s'engage pour la santé de la population. Il offre une gamme complète de soins stationnaires et ambulatoires de haute qualité à plus de 80000 patients par an.

Afin de compléter son équipe, la direction de la logistique recherche pour le service de l'hôtellerie de l'HFR Fribourg - Hôpital cantonal un/e

Responsable du team assistants/-tes hôteliers/-ères
100%

Votre mission:
- Développement de satisfaction des patients au niveau prestations hôtelières
- Coordination avec la cuisine et les diététiciennes
- Planification et l'organisation des tâches hôtelières
- Superviser et coacher l'équipe d'environ 15 employés
- Développer les prestations et la qualité du service

Votre profil:
- Diplôme d'une école hôtelière ou formation jugée équivalente
- Minimum 2 ans d'expérience dans la gestion d'équipe
- Maîtrise du français et de l'allemand
- Maîtrise des outils Microsoft
- Expérience en restauration
- Sens de l'organisation et de la collaboration interdisciplinaire

Entrée en fonction: immédiate ou date à convenir

Renseignements: M. J. Tena, Responsable des secteurs de la restauration, Tél. +41 26 426 75 42

Retrouvez cette annonce sur notre site www.h-fr.ch sous la rubrique emploi et postulez de préférence online.

Vous pouvez également envoyer votre dossier à: hôpital fribourgeois, direction des ressources humaines, case postale, 1708 Fribourg, **jusqu'au 4 octobre 2013** (date limite de réception des dossiers).

Réf: HFR-IN-133901
28713-10433

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

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer

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 44
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie et Gastronomie Verlag erfolgen sollte) 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@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 automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung 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
Natalie Schmid (Art Direction)
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION
Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

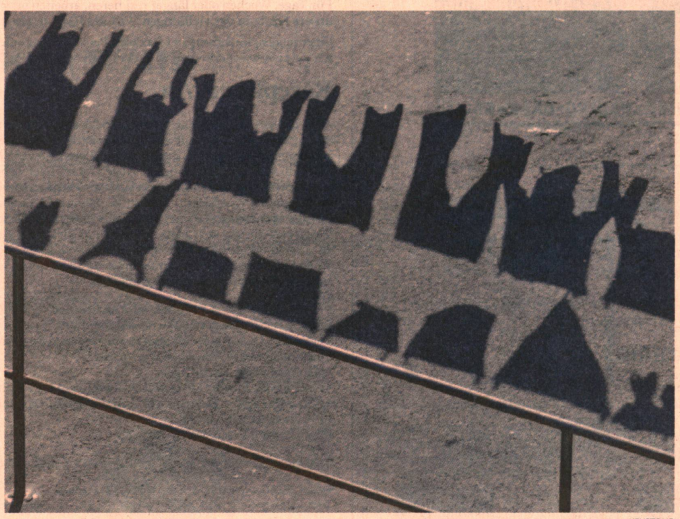
KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 15.8.,29.8.,28.11.,12.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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.

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



KEYSTONE

TEXTILIEN RICHTIG REINIGEN

Damit die Freude an der neuen Wäsche nicht so schnell verblasst, gilt es, einige einfache Tipps zu berücksichtigen
Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie fabrikneue Wäsche kontrollieren und einwaschen. Dadurch erhöhen Sie die Lebensdauer Ihrer neuen Wäsche. Kontrollieren und sortieren Sie im Alltag die Wäsche vor dem Waschen aus: Gewürzstreuer, Besteck, Kleingeld, Haarbürsten etc. schaden nicht nur dem Textil, sondern auch die Waschmaschine kann in Mitleidenschaft gezogen werden. Weiss- und Buntwäsche soll immer sortiert und getrennt gepflegt werden. Ebenfalls sollte nie Frottierware mit anderen Textilien zusammengewaschen werden.

Einwaschen von neuer Wäsche
Vor dem ersten Waschen sollte die auf neuer Wäsche vorhandene Appretur entfernt werden. Bei vereinzelten Wäschestücken kann das durch Einlegen während zwölf Stunden in eine lauwarme alkalische Waschmittellösung (mit einem Vor- bzw. Buntwaschmittel) erfolgen. Insbesondere bei mehreren Wäschestücken bzw. einer grösseren Wäscheanschaffung empfiehlt es sich, diese getrennt von der übrigen Wäsche wie folgt zu behandeln: Die Waschmaschine nur zur Hälfte füllen, die Waschtemperatur 30–40 °C wählen, die Waschmechanik reduzieren (Schongang), die Waschmitteldosierung beim Vor- und Hauptwaschen um ca. zehn Prozent reduzieren; evtl. muss der Einwaschprozess wiederholt werden mit 60 °C oder mehr, je nach Pflegeanleitung. Bei Geweben aus natürlichen Fasern (Baumwolle, Leinen) ist ein Einsprung normal. Aus diesem Grund kann es mehrere Waschgänge nebst dem Einwaschen benötigen, um auf die gewünschte Grösse zu gelangen resp. den maximalen Einsprung zu erlangen. Wird die Wäsche bei niedrigeren Temperaturen als gekennzeichnet gewaschen, muss mit einem geringeren Einsprung der Wäsche gerechnet werden. Das Einwaschen bringt das Wäschestück in die Normalform zurück: Durch das Weben, Veredeln und Konfektionieren wird das Gewebe beansprucht und kann dadurch etwas verziehen. Mit dem Waschen quillt die Faser auf und kann so die Form wieder einnehmen.

Die Frottierwäsche sofort mit der empfohlenen Temperatur (in der Regel 60 ° bzw. 90 °C) waschen, da im Neuzustand leicht Schlingen gezogen werden können. Durch den ersten Waschgang, bei dem die Maschine nur halb beladen werden soll, kann bei neueren Waschmaschinen ein Einweichprogramm gewählt werden. Somit saugt sich das Gewebe auf und mit dem anschliessenden Waschverfahren und dem Trocknen im Tumbler (bei hohen Temperaturen) verfestigt sich das Grundgewebe wieder und die Schlingen können dadurch weniger leicht gezogen werden. Nach dem korrekten Einwaschen kann die Wäsche entsprechend der Produktbeschreibungen gewaschen werden.

Claude Schärer
Mitglied der Geschäftsleitung
Schwob AG

HESSER
Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

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

26968-10076

Bestbekanntes Tessiner **Grotto-Osteria-Ristorante** mit grosser Stammkundschaft im Raume **Ascona/ Lago Maggiore** zu verkaufen.

Anfragen nur von solventen Interessenten, die bestrebt sind, die Nachfolge eines traditionsreichen Gastronomiebetriebs anzutreten oder evtl. eine Übernahme als Financier in Betracht zu ziehen.

Chiffre 28726-10444 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

28726-10444

In der Innerschweiz zu verkaufen: Schweizweit bekanntes Speiserestaurant mit Auszeichnungen.

Die Liegenschaft umfasst unter anderem schöne, gemütliche Holzstuben, eine moderne, frisch renovierte Küche und zwei geräumige Festsäle. Im Sommer wird im herrlichen, lauschigen Garten serviert. Zusätzlich stehen eine 3-Zimmer-Wohnung, zwei Gästezimmer und vier Personalzimmer zur Verfügung. Genügend Parkplätze sind vorhanden.

Grundstücksgrösse ca. 2400 m², Gebäudevolumen ca. 4700 m³.

Gross- und Kleininventar sind zusätzlich zum Kaufpreis zu übernehmen.

Verkaufspreis CHF 2 150 000.–.

Interessenten melden sich bitte unter: Chiffre T 139-786265, an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-s/Glâne 1

28694-10426

In der Zentralschweiz zu verkaufen:

Aktiengesellschaft mit Restaurant, Hotel und einem aussergewöhnlichen Kinderspielplatz

Der Gastronomiebetrieb bietet 330 Plätze, 40 Betten (20 Zimmer) und eine grosse Gartenwirtschaft an verkehrstechnisch optimaler Lage und trotzdem im Grünen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an: Roland Luetolf, OPES AG, Hübelistrasse 18, CH-6020 Emmenbrücke, +41 41 289 60 60, roland.luetolf@opes.ch

28698-10428

Zu vermieten ab 1. Dezember 2013

Restaurant
< Osteria Poltera >
Arosa

bekanntes, renomiertes
Lokal an guter Lage
ca. 70 Sitzplätze

Gegenüber Eissporthalle und
Arosa Tourismus

Telefon 081 377 13 81
E-Mail gebi-poltera-ag@bluewin.ch

28725-10443

Interessante Kapital-Anlage für Investor

30 Autominuten von Basel in der Region Delémont

Altershalber verkaufen wir Renditen-Objekt-Aktien-Paket (AG) zu 100% in Familienbesitz.

Gewerbe und Wohnungen Gebäude-Komplex auf 3700 m². Einkaufsladen «Mini-Marché» 220 m² mit Depot und Post-Ablagestelle. Guter Umsatz. Raiffeisenbank-Automat. Zu- und Ausfahrt für Tankstellen-Anlage an Hauptstrasse, grosse Schaufenster-Front 10 × 2 m² und Büro. Parkplätze vor der Ausstellung. Evtl. Ladenvergrösserung oder medizinisches Zentrum. Heilpraktiker-Massage sehr bekannt, Hr. Lindenberger, schon vorhanden. Mieter seit 17 Jahren. 5 Wohnungs-Einheiten. Einstellhalle UG. Angegliederter Hotel-Restaurant-Betrieb, 3-Stern-Einrichtung mit 14 Hotelzimmern, 28 Bett. Das Hotel eignet sich als Alters- oder Pflegeheim. Rollstuhlgängig, Lift, Invaliden-Toiletten usw. Neuzeitliche Einrichtung, super Infrastruktur, Parkanlage. Angrenzend 5400 m² Bauland. Voll erschlossen. Wohn-Gewerbe-Zone. Grosses Einzugsgebiet.

Verkaufspreis inkl. Hotel und Ladeneinrichtung
sowie Bauland Fr. 6 800 000.–.
Finanzierung geregelt.
Erforderliches Eigenkapital Fr. 1 800 000.–.
Interessenten erhalten nähere Auskunft.

Kontaktadresse
Centre de Commerce Bellerive SA
z. Hd. Hr. A. Haberthür
Rte de France 22
2805 Soyhières

28719-10439

hotelforsale.ch

Haben Sie den Schlüssel? Hier ist der Erfolg!

Aus Altersgründen zu vermieten
per 1. Februar 2014
bestens eingeführtes

*****Unique-Hotel-Restaurant**

im schönen Walliser Weingebiet
Ein Ort der Begegnung, der über alle Grenzen hinweg bekannt ist!

Restauration mit ca. 105 SP, Saal mit ca. 80 SP
Sonnenterrasse mit ca. 40 SP, 28 stilvoll eingerichtete Hotelzimmer, gehobene 4½-Zimmer-Wohnung
Umsatzgrösse heute 1 Mio. – ausbaubar
Kaufinventar ca. Fr. 100 000.–

Ideal für innovative Unternehmer!

Treue Stammkundschaft und ein kulantes Mietverhältnis warten auf Sie.
Beteiligung und späterer Kauf möglich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:
Jürg Zumkehr & Sophie Etterli
Unternehmensberatung
Bernastrasse 25, 3800 Interlaken
Tel. 033 822 63 84
info@hotelforsale.ch

27780-10341