

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 18

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.05.2025

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. 18 · 1. Mai 2014

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

NEWSLETTER- MARKETING

Der Newsletter ist ein wirkungsvolles, preiswertes und in der Hotellerie äusserst beliebtes Online-Marketinginstrument. Um dieses umfassend zu nutzen, benötigen Sie ein stringentes Konzept und marketingrelevante Ziele. Ich empfehle Ihnen ein Vorgehen in fünf Schritten:

Konzeption: Strategie und Newsletter-Tool bestimmen

Definieren Sie als Erstes, welche Marketingziele Ihr Newsletter-Projekt erfüllen soll und welche Software (beispielsweise MailChimp) sich dazu in der Umsetzung am besten eignet. Dann gilt es, operative Fragen zu klären: Wie oft soll der Newsletter erscheinen? Wer kümmert sich um die Inhalte und den Versand? Brauchen Sie externe Unterstützung durch eine Agentur?

Gestaltung: Template programmieren

In einem zweiten Schritt gestalten Sie Ihr Template: Ihr Mailing soll ansprechend und gleichzeitig Corporate-Design-konform sein. Eine saubere Programmierarbeit ist wichtig. Sie dauert meist nicht länger als einen Tag.

Inhalte: Zielgruppengerechte Mailinginhalte erstellen

Achten Sie auf einen abwechslungsreichen Themen-Mix der Ihre Adressaten anspricht und Sie zu einer Handlung – etwa einer Bestellung, einem Download oder einer Reservation – auffordert. Wichtig sind aussagekräftige Bilder und kurze, knackige Texte. Verfügen Sie über unterschiedliche Zielgruppen, etwa Hotel-, Spa- und Restaurantgäste, ist es sinnvoll, diese mit zielgruppenspezifischen Inhalten zu bedienen.

Versand: Empfängerliste erstellen und Testlauf durchführen

Parallel zu den Inhalten erstellen und importieren Sie die Liste Ihrer Newsletter-Empfänger. Verärgern Sie keine potenziellen Kunden mit unerwünschten E-Mails. Versenden Sie Ihren Newsletter nur an bestehende Kunden sowie Abonnenten, die sich etwa über Ihre Website (mit einem so genannten Opt-in-Verfahren) für den Newsletters angemeldet haben. Sind alle Vorbereitungsarbeiten abgeschlossen, legen Sie los: Sie bestätigen die Freigabe «Newsletter an 500 Adressaten versenden». Aber Stop! Senden Sie sich zuvor ein Testmail und stellen Sie sicher, dass sich keine orthografischen oder inhaltlichen Fehler eingeschlichen haben. Wetten, dass ... Sie werden noch eine letzte Änderung vornehmen.

Erfolgskontrolle: Zielerreichung analysieren

Der Moment der Wahrheit: Sie messen den Erfolg Ihrer Kampagne. Wie viele Personen haben den Newsletter geöffnet? Welche Artikel wurden gelesen? Und wie viele Bookings (beispielsweise Reservationen) konnten Sie erzielen? Haben Sie Ihre Ziele erreicht? Dann sind Sie bereit für die Planung Ihres nächsten Newsletters.



Mathias Schürmann
Teilhaber Rocket Werbeagentur
www.rocket.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Mach dich selbst glücklich. Dann machst du auch andere glücklich»

Ludwig Andreas Feuerbach, Philosoph

AGENDA

5. MAI

«Mit TrustYou effizient arbeiten», von hotelleriesuisse, im Hotel Glockenhof, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

6. MAI

«Forum Restaurants», vom Berufsverband Restauration, im Widder Hotel, in Zürich
www.hotelgastrounion.ch

15. MAI

«Impulstag Höhere Fachprüfungen», von Hotel & Gastro formation, in Weggis
www.hotelgastrounion.ch

20. MAI

«Learning by Doing – Know-how für Ausbildungsverantwortliche», von hotelleriesuisse, im Hotel Adula, in Flims
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

23. MAI

«Mit TrustYou effizient arbeiten», von hotelleriesuisse, im RomantikHotel Stern, in Chur
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

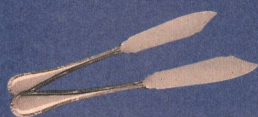
12. JUNI

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse, im Landgasthof Sternen, in Muri b. Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

24. JUNI

«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WaBi Bildungszentrum, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

Gesucht: Fischmesser
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

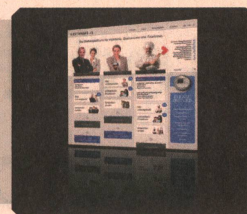
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps.

Stapler/Gegengewichtstapler mit Fahrersitz)

Gefährdung:

Umstürzen des Staplers, angefahren, eingeklemmt werden, von herabfallenden Lasten getroffen werden

Mögliche Sicherung:

- Stapler mit Fahrersitz dürfen nur von ausgebildeten Staplerfahrern bedient werden.
- Eine Liste mit Staplerfahrerschulen finden Sie unter www.suva.ch/stapler.
- Im Fahrbereich von Staplern immer Schutzschuhe tragen.

Siehe auch Suva-Checkliste 67021.d

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

WICHTIGE FRAGEN FÜRS BEWERBUNGSGESPRÄCH

Das Vorstellungsgespräch ist wohl der entscheidendste Teil im Bewerbungsverfahren. Und zwar für den Chef wie den Bewerber. Der Chef muss die richtigen Fragen stellen und der Bewerber die guten Antworten geben.

Für Sie als zukünftigen Chef gilt dasselbe wie für den Stellensuchenden: Sie müssen sich gut auf das Interview vorbereiten. Sie sollten das Dossier genau lesen und sich überlegen, welche Fragen Sie stellen wollen, wo noch Unklarheiten sind und so weiter. Denken Sie daran, dass Sie den Betrieb repräsentieren. Ihr Auftreten ist auch Imagepflege. Als Interviewer sind Sie einer der wichtigsten Erstkontakte für neue Mitarbeiter in Ihrem Unternehmen. Ihr Auftritt, Ihre Begeisterung und Ihre Überzeugung werden dem Bewerber lange in Erinnerung bleiben und mit dazu beitragen, ob er sich für Ihr Unternehmen entscheidet. Zudem wollen Sie herausfinden, ob der Bewerber die richtige Person für Ihren Betrieb ist. Sie sollten stets versuchen, die Eignung des Bewerbers objektiv zu beurteilen; trotzdem ist der erste Eindruck wichtig (wirkt der Bewerber sympathisch, passt er zum Team usw.), zumal sich in Situationen wie dem Bewerbungsgespräch subjektive Eindrücke niemals vollständig ausschalten lassen. Grundsätzlich haben Bewerbungsgespräche eine überschaubare Struktur:

Vorstellung von Betrieb und Ihrer Position

- Begrüssung, Fragen nach der Anreise, Vorstellen der Personen
- Dank für das Interesse am Unternehmen
- Vertraulichkeit betonen
- Infos über Unternehmen und Arbeitsplatz

Vorstellung des Bewerbers

- Vortrag zur persönlichen Situation, Herkunft, Familie, Wohnort, Lebenslauf etc.
- Vortrag zum beruflichen Werdegang

Fragen an den Bewerber

- Zu Chronologie, persönlichen Umständen, Details aus dem beruflichen Umfeld, Grund der Veränderungsabsicht, Zukunftsvorstellungen. Lassen Sie den Bewerber möglichst viel von sich erzählen. Stellen Sie dabei offene Fragen und vermeiden Sie geschlossene Fragen (Ja-/Nein-Antworten) oder Suggestivfragen.
- Lassen Sie den Bewerber konkrete Sachverhalte, Situationen, Erlebnisse und Erfahrungen schildern. Geben Sie sich nicht mit allgemeinen Aussagen zufrieden, sondern haken Sie gegebenenfalls nochmals nach. Prüfen Sie das Fachwissen. Anschlussfragen an den Bewerber (zum Beispiel: «Was waren Ihre Gründe in dieser Situation?», «Wie haben Sie sich dabei gefühlt?», «Welche Ziele haben Sie dabei verfolgt?»).

Fragen des Bewerbers an die Unternehmung

- Arbeitsumgebung; Mitarbeiter, Führungsstil, Betriebskonzept, Marktanteile, Markteinschätzung und -potenziale, Lohn und Pensionskasse.
- Beenden Sie das Gespräch niemals abrupt innerhalb der ersten halben Stunde, auch wenn Ihre Entscheidung bereits zu einem sehr frühen Zeitpunkt feststehen sollte. Jedes Gespräch sollte einen professionellen und verbindlichen Rahmen erhalten. Geben Sie am Ende des Gesprächs keinen Entscheid bekannt, auch wenn er für Sie klar sein sollte. Vereinbaren Sie einen Termin, bis wann Sie sich gegenseitig Bescheid geben.

Mario Gsell

BUCHTIPP

THEORIE UND PRAXIS ZUR MITARBEITERFÜHRUNG

Mitarbeiterführung ist eine permanent unterschätzte Daueraufgabe in allen Unternehmen. Schlankere Hierarchien und Strukturebenen, wie sie etwa durch die Arbeit in Teams und Projektgruppen entstehen, führen dazu, dass heute rund 15 Prozent aller Mitarbeiter selbst direkte oder indirekte Personalverantwortung tragen. Bevor einem Mitarbeiter als Gruppen-, Abteilungs- oder Geschäftsleiter Verantwortung übertragen wird, erhält er in der Regel eine solide fachliche Ausbildung. Befragt nach ihrer Qualifikation zum Thema Mitarbeiterführung geben Manager jedoch häufig an, diese in Seminaren und Trainings mit einer Gesamtdauer von einigen Tagen oder bestenfalls Wochen erworben zu haben. Eine solche Ausbildung ist somit oft kaum mehr als ein «Schnupperkurs». Durch eine intelligente Verknüpfung von Theorie und Praxis bietet der Autor ein komplettes Kompendium zum Thema Führung, aber auch ein praktisches Handbuch zum Nachschlagen. Zahlreiche Checklisten und Planungshilfen runden das Fachbuch ab.



«Mitarbeiterführung kompakt»

Midas Verlag von Reinhold Haller

ISBN 978-3-907100-31-8 CHF 72.00

AUS- UND WEITERBILDUNG



Wer gerne kommuniziert und eine Tätigkeit in der Hotellerie anstrebt, kann an der Hotel-Tourismus-Handelsschule hotelieressuisse der Minerva eine kaufmännische Berufsschule in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus machen. Die Lernenden absolvieren ein einjähriges Praktikum an der Reception eines Hotels und schliessen bereits nach zwei Jahren ein erstes Diplom ab, nach 3 Jahren folgt der KV-Abschluss. Die praxisnahe Ausbildung kann zweisprachig D/E oder mit integrierter Berufsmaturität absolviert werden.

Mehr Praxis. Mehr Perspektiven.

Aarau Baden Basel Bern Luzern St. Gallen Zürich
www.minervaschulen.ch

HOTEL-TOURISMUS-HANDELSCHULE

- Diplom Kaufm. Mitarbeitende
- Hotellerie + Tourismus
- Eidg. Fähigkeitszeugnis Kauffrau/Kaufmann



31972-11001

Zu viele Köche verderben den Brei.
Einige von ihnen sollten...

CsBe ...Informatiker werden!

Informatiker EFZ
ab 15. August 2014
In nur 2 Jahren zum zweiten EFZ!

ICT Ausbildungszentrum Bern - www.csbe.ch

31997-11006

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelieressuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelieressuisse.ch

hotelieressuisse
Swiss Hotel Association

Weiterbildungsangebote

www.hoteljob.ch

It's boarding time!



Fasten your Seat Belts

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben. Wir, ein junges Team mit 45 Mitarbeitern, begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Service und Ambiente rund um die Ilyushin 14 und entführen diese auf eine kulinarische Reise um die Welt.

Das Runway34 Restaurant umfasst folgende Lokaltäten in den Bereichen Bar, A-la-carte-Restaurant, Bankett, Seminar, Catering und Partys:

Wingwalker Bar bis max. 50 Personen
 Hangar Restaurant bis max. 350 Personen
 Aviator Lounge bis max. 45 Personen
 Smoker's Lounge bis max. 18 Personen

Zur Ergänzung unserer Kadercrew suchen wir nach Vereinbarung eine engagierte und belastbare Persönlichkeit als

Direktion Front Mitglied der Geschäftsleitung

Möchten Sie sich verändern? Gemeinsam mit der Kadercrew und unserem modernen und kooperativen Führungsstil den Flugkurs bestimmen. Dann sind Sie bei uns genau richtig! Mit Ihrer herzlichen, positiven Art und hohen Einsatzbereitschaft führen Sie unser Team und repräsentieren das Runway34. Dank Ihrer Erfahrung in einer leitenden Position (wenn möglich Hotel-fachschulabschluss), Ihren Sprachkenntnissen D (Muttersprache)/E/F und administrativen Fähigkeiten ergänzen Sie die Geschäftsleitung optimal und gewährleisten den hohen Qualitätsstandard des Hauses.

Ihr Aufgabenprofil:

- Präsenz und Mithilfe an der Front (MOD)
- Verantwortlich für den reibungslosen Ablauf am Front Desk und im Service
- Administrative Unterstützung der Bankettkoordination
- Administrative Aufgaben im HR und der Buchhaltung
- Entwicklung und Umsetzung neuer Ideen und Konzepte

Starten Sie mit uns durch! Wir freuen uns auf Ihre detaillierte Bewerbung:

RUNWAY RESTAURANTS AG
 Rohholzstrasse 57, 8152 Glattpburg
 www.runway34.ch, E-Mail: info@runway34.ch
 Felix Berini und Sonja Rasehorn (Geschäftsleitung)
 058 680 34 34

31904-11083



sucht per sofort oder nach
Vereinbarung

General Manager m/w
für die kommende Sommersaison
2014 noch (m/w)

Réceptionnist

Chef de Partie

sowie für die Wintersaison
ab 1. Dezember 2014

Sous Chef

Chef de Partie

Chef de Réception

Réceptionnist

Servicemitarbeiter

- * ca. 60 Zimmer und Suiten
- * 3 hauseigene Restaurants
- * Bar und Lounge
- * romantischer Wellnessbereich

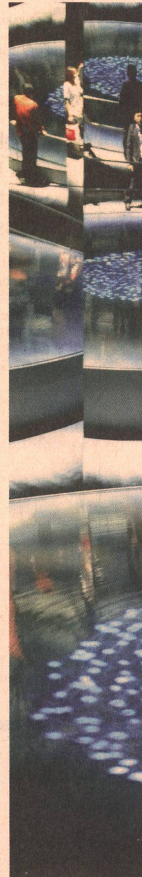
Anforderungen:

- * abgeschlossene Ausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
- * Führungserfahrung (für Kaderpositionen)
- * ausgezeichnete Fachkenntnisse, saubere Arbeitsweise

Weitere Informationen geben wir Ihnen gerne nach Erhalt Ihrer vollständigen Bewerbung (aktueller lückenloser Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse Ihrer bisherigen Arbeitgeber) per E-Mail.

Posthotel Holiday Villa Arosa
 Jakob Fahmi
 Oberseepromenade, CH-7050 Arosa
 Tel.: +41 81 378 50 00
 Fax: +41 81 377 40 43
 j.fahmi@posthotel-arosa.ch
 www.posthotel-arosa.ch
 www.posthotelholidayvillaarosa.ch

31983-11091



WIR ENTWERFEN, PLANEN UND REALISIEREN AUSSTELLUNGEN UND ERLEBNISWELTEN FÜR MUSEEN, TOURISTISCHE DESTINATIONEN UND BRANDLANDS IM IN- UND AUSLAND.

Wir suchen per **1. Oktober 2014** einen/eine

Projektleiter/in (100%) Geschäftsfeld Tourismus

Aufgabenbereich

Ihre Hauptaufgabe ist es, die Bedürfnisse des touristischen Marktes zu erkennen, mit Opinion Leaders in regem Austausch zu stehen, für Steiner Sarnen Schweiz Projekte zu generieren und diese auch federführend zu leiten. Sie definieren Ziele, leiten Projektteams, stellen Qualität und Kosten sicher. Diese faszinierende Arbeit verlangt Weitsicht und Verhandlungsgeschick mit Auftraggebern und Lieferanten.

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 27. Mai 2014** an Karin Aebi, aebi@steinersarnen.ch.

Steiner Sarnen Schweiz AG
 Pilatusstrasse 18
 CH-6060 Sarnen

T +41 41 660 83 30
mail@steinersarnen.ch
www.steinersarnen.ch

32110-11105

CHATEAU GÜTSCH

Über einer der schönsten Städte der Schweiz thront eindrucksvoll das ehrwürdige Schlosshotel Château Gütsch, ein traditionsreiches Haus mit insgesamt 27 Zimmern und einem atemberaubenden Ausblick über die Stadt Luzern und den Vierwaldstättersee. Nach jahrelangem Dornröschenschlaf öffnet es nun in neuem Gewand, umfassend renoviert durch einen renommierten Stararchitekten, als 4-Sterne-Superior-Hotel erneut seine Tore. Das Château Gütsch verfügt über ein Restaurant, eine Bar, einen Bankettsaal, Seminarräumlichkeiten und eine Sommerbaranlage.

Wir suchen für unser Hotel junge, motivierte Mitarbeiter, die Gäste wie Kollegen durch eine überdurchschnittliche Leistung zu begeistern wissen und die mit viel Herzlichkeit und Engagement bei der Arbeit sind. Folgende Positionen sind ab sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

- **Chef de Service (m/w)**
- **Chef de Rang Restaurant (m/w)**
- **Night Auditor (m/w)**
- **Réceptionistin (m/w)**
- **Portier**
- **Pâtissier**
- **Chef de Partie**
- **Office-Mitarbeiter**

SIE BRINGEN MIT

- ❖ Allgemeine Anforderungen:
 - Aufgeschlossene und teamfähige Persönlichkeit
 - Hohe Belastbarkeit
 - Speditiv und selbstständige Arbeitsweise
- ❖ Für den Service:
 - Praktische Erfahrung im gehobenen Servicebereich mit grosser Flexibilität. Erfahrung in differenzierten Gastronomiebetrieben auf verschiedenen F&B-Levels von Vorteil
 - Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch
 - Grundlegende Weinkennnisse vorhanden
- ❖ Für die Réception:
 - Abgeschlossene Ausbildung als Kauffrau/-mann
 - Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch in Wort und Schrift, Französisch von Vorteil
- ❖ Für die Küche:
 - Abgeschlossene Ausbildung als Koch
 - Erfahrung in differenzierten Gastronomiebetrieben auf verschiedenen F&B-Levels von Vorteil

WIR BIETEN

Eine spannende und herausfordernde Position in einem jungen, dynamischen Team mit grossem Entwicklungspotenzial.

Wenn Sie dabei sein wollen, wenn das Wahrzeichen der Stadt Luzern ein neues Kapitel seiner Geschichte schreibt, senden Sie Ihr Dossier inkl. Lebenslauf und Lichtbild noch heute per E-Mail an:

Château Gütsch Management AG
 Gerard.Kuhn@chateau-guetsch.ch

31989-11079

PSYCHIATRIE BASELSTADT

Die Psychiatrie Baselland zählt zu den führenden psychiatrischen Institutionen in der Region Basel. Sie bietet ein umfassendes ambulantes, teilstationäres und stationäres Angebot für Kinder, Jugendliche und Erwachsene bis ins hohe Alter. Psychisch und mehrfach behinderte Menschen unterstützt die Psychiatrie Baselland durch Betreuung, Beherbergung und Arbeitsintegration. An mehreren Standorten im Kanton Basel-Landschaft engagieren sich rund 1000 Mitarbeitende.

Für den Bereich Facility Management suchen wir per 1. November 2014 oder nach Vereinbarung eine(n)

Leiterin/Leiter Hotellerie

Ihre Aufgaben:

In dieser vielseitigen Funktion führen Sie fachlich und personell die Abteilungen Gastronomie, Hauswirtschaft, Telefonvermittlungszentrale/Klinikempfang sowie Postdienst mit rund 120 MitarbeiterInnen. Durch die Sicherstellung einer angenehmen Umgebung und einem qualitativ hochstehenden Gastronomieangebot bewirken Sie mit Ihrem Team, dass sich PatientInnen, Gäste und Personal in der Psychiatrie Baselland gleichermaßen wohl fühlen. Die Organisation und Durchführung von Anlässen und Banketten sowie die Mitarbeit in interdisziplinären Projekten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Was Sie mitbringen:

Wir sprechen eine unternehmerische handelnde Persönlichkeit mit einer soliden Grundausbildung sowie einer höheren Weiterbildung im Bereich Hotellerie an. Zudem bringen Sie einen erfolgreichen Leistungsnachweis als Führungskraft mit. Ihr Profil wird durch die Fähigkeit, sich in verschiedenen Themen rasch zurecht zu finden und durch Ihre hohe Belastbarkeit ergänzt. Sie bringen sowohl das erforderliche Management- und Fachwissen, als auch eine ausgeprägte Sozialkompetenz verbunden mit dem notwendigen Durchsetzungsvermögen mit. Als kommunikative und gewinnende Persönlichkeit motivieren und führen Sie Ihr Team und leben den Dienstleistungsgedanken. Sie arbeiten zuverlässig, verantwortungsbewusst und selbstständig, verfügen über gute PC-Anwenderkenntnisse und haben Freude an der Planung und Umsetzung von Anlässen jeglicher Art.

Was wir bieten:

Zusammen mit einem gut organisierten Team, arbeiten Sie in einem dynamischen Umfeld und wirken massgeblich an der Gestaltung der Psychiatrie Baselland mit. Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche und weitgehend selbstständige Tätigkeit in einem aktiven und zukunftsgerichteten Unternehmen mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Treffen wir Ihre Erwartungen? Dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme und Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Fabian Keller, Leiter Facility Management, Telefon 061 553 60 01.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Psychiatrie Baselland, Personaldienst, Bienenalstrasse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 553 53 53, www.pbl.ch.



VEREINIGUNG DIPLOMIERTER
HOTELIERS RESTAURATEURS SHV / HOTELMANAGER HF-NDS

Der VDH ist die Alumni-Organisation des NDS HF Hotelmanagement (früher Unternehmenseinheit der Hoteliersuisse). Die Vereinsziele sind unter anderem die Pflege und Förderung der Kameradschaft, die Förderung beruflicher und persönlicher Qualifikationen und die Förderung der Weiterbildung in Hotellerie und Gastgewerbe. Darüber hinaus hat es sich der Verein zur Aufgabe gemacht, die beruflichen und individuellen Interessen der Mitglieder durch gegenseitige Unterstützung zu wahren und zu fördern.

Der VDH hat annähernd 500 Mitglieder.

Die dem VDH angegliederte Stiftung Hans Schellenberg unterstützt bei Bedarf in Form von Stipendien oder Darlehen Studenten und Studentinnen des NDS HF Hotelmanagement.

Zur Führung der administrativen Geschäfte des Vereins suchen wir eine(n)

Geschäftsstellenleiter(in)

ab 1. Juni 2014 oder nach Vereinbarung.

Ihre Aufgabenschwerpunkte:

- Allgemeine Sekretariatsarbeiten und Korrespondenz
- Zuverlässige Adressverwaltung und -pflege
- Debitoren- und Kreditorenverwaltung, Mahnwesen, Inkasso
- Entgegennehmen und Beantworten resp. Weiterleiten von Mitgliederanfragen per Telefon, Post, Fax und E-Mail
- Archivführung der Vereins- und Stiftungsunterlagen
- Betreuung von Website und Social-Media-Plattformen
- Aufbereitung und Versand des Newsletters
- Aufbereitung und Versand der Postmailings
- Administrative Unterstützung des Vorstands bei der Organisation von Anlässen

Sie verfügen über ein stilsicheres Deutsch in Wort und Schrift und haben ein Flair für die Hotellerie und Gastronomie.

Wir rechnen mit einem Pensum von ca. einem Tag pro Woche, vor grossen Anlässen wie zum Beispiel der Mitgliederversammlung ist mit erhöhtem bzw. konzentriertem Aufwand zu rechnen.

Sie interessieren sich für diese spannende Aufgabe? Wir freuen uns über Ihre Bewerbung an Simone Müller: simone@vdh.ch oder Simone Müller, Dorf, 9658 Wildhaus.

32013-11099



TIERPARK/GOLDAU

Der Natur- und Tierpark Goldau ist der meistbesuchte Freizeitort und grösste Tierpark der Zentralschweiz.

Für unser neues Selbstbedienungs- und Bankettrestaurant „grüne Gans“ suchen wir per 1. September 2014 oder nach Vereinbarung engagierte Mitarbeiter für unser Team

- Chefkoch oder Küchenchef m/w (100 %) mit Freude am operativen Kochen
- Restaurantleiter m/w (100 %)
- Casserolier / Allrounder (100 %)

Das detaillierte Stelleninserat mit den interessanten Aufgaben und den attraktiven Arbeitszeiten finden Sie unter www.tierpark.ch > Besucher-Infos

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto bis am 15. Mai: Natur- und Tierpark Goldau, Ruth Imhof, Leiterin Gastronomie, Postfach, 6410 Goldau oder ruth.imhof@tierpark.ch

32007-11098



ZENTRUM BREITENHOF
GEMEINDE RÜTI

Das Zentrum Breitenhof umfasst ein Alterszentrum mit rund 100 Bewohner/innen sowie eine Kinderkrippe und ein Tagesheim.

Wir suchen per 1. August 2014 oder nach Vereinbarung eine initiative und flexible Persönlichkeit als

Servicefachangestellte/n mit Führungsfunktion (100%)

der/die sich mit Freude und Leidenschaft für unsere Bewohner und Gäste einsetzt.

Weitere Informationen über diese Stellen entnehmen Sie auf unserer Homepage:

<http://www.breitenhof.ch/wcms/ftp/b/breitenhof.ch/uploads/insertat-service.pdf>

Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto senden Sie an folgende Adresse:

Zentrum Breitenhof • Frau Andrea Voser • Leitung Hotellerie • Breitenhofstrasse 12 • 8630 Rüti

32112-11104

Küchenchef/in 100 %

«Arbeit,
die Spass macht.»

weitere Jobs unter www.migros.ch

Der Catering Services der Migros Ostschweiz ist eines der führenden Cateringunternehmen im Raum Ostschweiz. Wir planen und organisieren Veranstaltungen für renommierte Unternehmen und Organisationen aus Wirtschaft, Politik und Kultur und setzen jedem Event die Krone auf. Wir suchen per **sofort** oder **nach Vereinbarung** eine/n

Küchenchef/in 100 %, Catering Services Migros

Ihre Aufgabengebiete

In dieser anspruchsvollen Funktion sind Sie nebst der Führung und Förderung ihres Küchenteams (4 Festangestellte, 20 Aushilfen) hauptsächlich für die Produktionsplanung und Küchenorganisation verantwortlich. Anhand der Kundenwünsche sowie der Anlassart (Generalversammlungen, Public- und Privatevents, mehrtägige Filmfestspiele etc.) erstellen Sie bedürfnisgerechte Menüvorschläge, sorgen für eine einwandfreie Menükalkulation und einen optimalen Personaleinsatzplan. Zudem sind Sie verantwortlich für einen optimalen Food & Beverage Einkauf. Durch Ihre mehrjährige Berufserfahrung als Küchenchef/in in diesem Bereich sind Sie in der Lage, mehrere Events gleichzeitig zu steuern. Während der Durchführung der Events überwachen Sie die Produktion, helfen punktuell auch selber aktiv mit und repräsentieren den Catering Services Migros gegenüber den Kunden. Nach den Events stellen Sie eine optimale Nachbearbeitung der Anlässe sicher.

Unsere Anforderungen

- Mehrere Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie/Gastronomie oder im Catering Bereich als Küchenchef/in
- Erfahrungen in der Organisation von anspruchsvollen und komplexen Privat- sowie Firmenevents
- Sehr gute analytische und betriebswirtschaftliche Fähigkeiten
- Überzeugendes und begeisterungsfähiges Auftreten
- Grosses Durchsetzungsvermögen und Bereitschaft zur persönlichen Mitarbeit bei Events
- Gute MS Office-Kenntnisse

Wir bieten

Die Migros bietet attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen. Ausserdem bieten wir Ihnen einen modernen Arbeitsplatz und ein junges, dynamisches Team.

Wir suchen engagierte und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Frau Cornelia Willi, HR Beraterin, Telefon 071 493 23 62.

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

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Cornelia Willi, HR Beratung

MIGROS



31977-11086



hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmensverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende.

Die htr hotel revue ist die führende Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n

Kundenberater/-in

Ihre Aufgaben

Kunden kompetent zu beraten und ihnen bedürfnisorientierte Lösungen rund um unsere Medien (Zeitung und Online) anzubieten, ist eine Herausforderung, der Sie sich gerne stellen. Ihr persönlicher Erfolg ist Ihre Motivation und es macht Ihnen Spass, sich täglich neuen Aufgaben zu stellen. Ihre Affinität zu Medien und/oder zur Hotellerie/Gastronomie erleichtert Ihnen den Einstieg in diese spannende Aufgabe.

Ihr Profil

Sie bringen eine gute kaufmännische Grundbildung mit ersten Marketing- und Medienkenntnissen mit. Ihr Verkaufsflair konnten Sie bereits erfolgreich unter Beweis stellen. Ihre Korrespondenz verfassen Sie selbstständig und korrekt in Deutsch und können sich auch auf Französisch verständigen. Wenn Sie zudem gerne selbstständig arbeiten sowie flexibel und offen auch für neue Produkte und Ideen sind, würden wir Sie gerne kennenlernen.

Auf Sie warten gut eingeführte Produkte in einem faszinierenden Umfeld. Nebst der Unterstützung durch ein gut eingespieltes Team bieten wir Ihnen eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

hotelleriesuisse - Kompetent.
Dynamisch. Herzlich.
hotelleriesuisse
Human Resources
Mombijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
bewerbung@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Barbara König, Verlagsleiterin unter 031 370 42 39 gerne zur Verfügung.

htr hotel revue

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

31991-11093

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen ab 1. Juni 2014 eine(n) junge(n)

Restaurationsfachfrau/-mann 100%

für unseren Betrieb, Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem A-la-carte-Restaurant «Zunftstube» und dem Cateringbereich. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, haben eine abgeschlossene Berufsbildung in der Restauration und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sprachkenntnisse: fließend Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.

31348-11079

ASPEN in Switzerland sucht:

Receptionistin inkl. Service

Jobcode hoteljob.ch: J80165

Aspen alpin lifestyle hotel Grindelwald
Aspen 1, 3818 Grindelwald, 033 854 40 00
info@hotel-aspen.ch, www.hotel-aspen.ch

31976-11085

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushi-Koch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 28790-10489 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

28790-10489

Jahres- oder Saisonstelle direkt am Bodensee

Réception / Service

SD Gastro GmbH, Park-Hotel Inseli
Inselstrasse 6, 8590 Romanshorn
071 466 88 88, info@hotelinseli.ch

31975-11084

SUISSE ROMANDE

Nous cherchons pour de suite un

chef de rang qualifié cuisinier ou chef de cuisine

pour restaurant italien gastro à Nyon dans le canton de Vaud. Nous offrons un salaire important et un logement pour personne compétente.

Antonio Pagliuca
Auberge du Château
Place du Château 8
1260 Nyon VD
Téléphone port. 079 401 14 68

32106-11100



Kategorie: Unikat

Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich-Luzern-Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare und Weiterbildungen statt.

Wir suchen per 1. Juli oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich fundierte(n), kommunikative(n) und verkaufsorientierte(n)

Réceptionist(in) / Seminar Koordinator(in) 80%

Ihr Aufgabengebiet: Sie unterstützen das Team der Seminarorganisation und -koordination tatkräftig und springen auch an der Réception ein. Sie sind mitverantwortlich für den Verkauf und die Administration (inkl. Offertwesen und Rechnungsstellung) des Klosters Kappel.

Ihr Profil: Sie sind ausgebildete Réceptionist(in) oder Hotelfachfrau/-mann. Sie sind dienstleistungsorientiert und sprachgewandt (Deutsch und Englisch fließend, mündlich und schriftlich), überzeugen durch ein sicheres und zuvorkommendes Auftreten, verfügen über fundierte EDV-Kenntnisse (Fidelio V8 von Vorteil). Gleichzeitig haben Sie ein Flair für Zahlen und sind bereit, zeitweise auch abends und am Wochenende zu arbeiten (Achtung: Abends besteht keine Anbindung an den öffentlichen Verkehr!)

Es erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet in einem spannenden und dynamischen Umfeld.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Sandra Hartmann (Leiterin Reservation und Verkauf, Tel. 044 764 88 04) zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis spätestens 15. Mai 2014 an folgende Adresse:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

31084-11092



Saison im Sommer und Winter im Unesco-Paradies Aletsch.

Wir suchen für die Sommersaison ab ca. 6. Juni bis ca. 20. Oktober 2014 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

SERVICEFACHANGESTELLTE mit Inkasso SERVICEPRAKTIKANTIN

CASSEROLIER – KÜCHENMITARBEITER

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

Armin Berchtold-Lampart
Telefon +41 (0)27 927 22 23, Fax +41 (0)27 927 31 49

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

31080-11086

INTERNATIONAL

Gesucht nach Kananda in Hotel / Restaurant

Koch-Service-Zimmermädchen

Mile 462 Alaska Hwy
Muncho Lake - B.C. CANADA
info@northernrockieslodge.com

31081-11086

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

HOTELLERIE "GASTRONOMIE ZEITUNG"

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

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

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

Hotellerie "Gastronomie Verlag"

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer

REDAKTION

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

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 "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 2.55

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 eines Monats 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

Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 16.01., 30.01.13.02., 03.07., 14.08., 28.08., 27.11., 11.12.)
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

UNERWÜNSCHTE BETTGENOSSEN



KEYSTONE

Oft bringen Reisende nicht nur schöne und sorgfältig ausgewählte Feriensouvenirs mit, sondern in ihrem Gepäck reisen auch unerwünschte 3,8 bis 5,5 mm grosse blinde Passagiere mit. Die Bettwanze ist zu einem Kosmopolit geworden und wer sie einmal hat, wird sie fast nicht mehr los. Die kleinen Blutsauger sind nachtaktiv und werden sowohl von Körperwärme und Schweiß als auch von Kohlendioxid, welches beim Ausatmen ausgestossen wird, angelockt. Tagsüber halten sie sich in trockenen Verstecken wie Spalten, Ritzen, aber auch in Matratzen versteckt. Solange Bettwanzen genügend Nahrung finden, bleiben sie im Raum und verbreiten sich nicht von selber. Allerdings werden sie in Taschen und Koffern unbemerkt weitertransportiert.

Diagnose Befall

Ein fortgeschrittener Befall ist durch dunkle, oft schwarze Flecken (Kotsuren) auf der Matratze oder der Bettumrandung (Lattenrost) usw. zu erkennen. Auch kleine Blutflecken auf dem Bettlaken lassen einen Rückschluss auf Bettwanzenbefall zu.

Ausserdem sondern Bettwanzen einen unangenehmen, leicht süsslichen Geruch ab. Meistens wird aber der Befall durch Wanzenbisse festgestellt. Der Speichel, der die Bettwanze zur Betäubung der Bissstelle absondert, ruft bei Menschen starken Juckreiz hervor, welcher aber nicht sofort einsetzen muss. Stichstellen liegen dabei oft in einer Reihe oder nahe beieinander und können bei empfindlichen Menschen zu grossflächigen Hautentzündungen führen. Da diese unerwünschten Hotelgäste mit dem Gepäck der regulären Gäste anreisen, ist es unerlässlich, das Hauswirtschaftspersonal entsprechend zu sensibilisieren und zu schulen, damit bei einem möglichen Befall rasch und konsequent gehandelt werden kann.

Bekämpfung

Bettwanzenbefall ist schwierig zu bekämpfen. Gute Hygiene, Tiefenreinigung und der Einsatz von handelsüblichen Insektiziden bringen keinen Erfolg bei der Bekämpfung. Bettwanzen können bis zu 40 Wochen ohne Nahrung auskommen. Sie können

daher nur durch Spezialisten wirksam und langfristig bekämpft werden. Dazu kommen hauptsächlich zwei Möglichkeiten in Frage: Eine Behandlung mit Insektiziden muss mindestens dreimal im Abstand von ca. 10 Tagen durchgeführt werden, da die Eier nicht abgetötet werden. Bei der Wärmebehandlung wird der befallene Raum auf durchschnittlich 58 Grad aufgeheizt, und diese Temperatur muss während mindestens 4 bis 6 Stunden gehalten werden. Die Behandlungsdauer kann aber stark variieren, dies in Abhängigkeit zum zu behandelnden Objekt. Mit dieser Methode werden alle Entwicklungsstadien der Bettwanze abgetötet.



Pascal Messner
Verkaufsleiter/Mitglied der Geschäftsleitung
Rentokil Schweiz AG
www.rentokil.ch

HESSER Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u.a.m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

30238-10016

Panorama-Hotel-Restaurant Hultegg

ZH/SG/TG – 200 Sitzplätze – 120 Terrassenplätze –
200 Parkplätze – 25 Betten – 2 Wohnungen

Weitere Auskünfte unter Telefon 055 533 04 50
www.engelvoelkers.com/ch/zuercher-oberland/hinwil

31943-11076

Am Fusse der Bergbahnen Klosters/Davos

Hotel-Restaurant Old Jnn

in 7247 Saas i. P., 12 Zimmer, 2½-Zimmer-Wohnung,
68 Sitzplätze (Restaurant/Terrasse).

VERKAUF: Flury Treuhand, 081 300 30 40
info@flury-treuhand.ch

31982-11060

A vendre :

Château Hôtel de caractère

Couple suisse prend sa retraite et vend son établissement de charme, situé dans le sud-ouest authentique de la France. Bastide en pierres blanches avec une architecture rare, le site idéal pour un couple de professionnels qui souhaite s'installer dans une des plus belles régions de France.

2000 m² bâti, 4 ha de terrain, piscine, 22 chambres, 4 chambres pour le personnel et 4 appartements.

Prix de vente pour l'ensemble (mur et fonds) : 1 950 000 €

Pour plus d'informations et dossier complet :
chateauhotel.charme@almandra.com

31979-11087

Kann man innere Leere mit Konsum füllen?

Bewusst leben macht glücklich: wwf.ch/gluecks-experiment

