

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 19

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. 19 · 8. Mai 2014

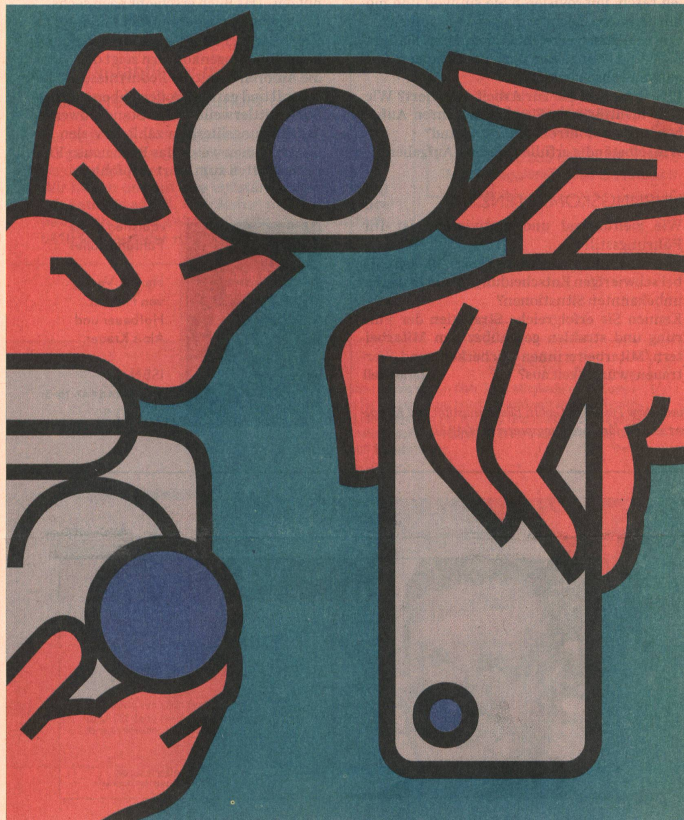
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

ERFOLG MIT REGIONALITÄT

Immer mehr Angebote mit regionalen Produkten sind am Markt. Besucher der Schweiz suchen Reiseeindrücke, die über Sehenswürdigkeiten hinausgehen.

Glückliche Gäste kommen wieder

Ein Beispiel aus dem benachbarten Ausland: In Hohenlohe werden seit einigen Jahren ländliche Gruppenreisen angeboten. Anbieter von Gastronomie, Übernachtung und touristischen Attraktionen haben sich gefunden und bieten Packages aus einer Hand. Weingüter, Bauernhöfe, Handwerker, Märkte und Museen sind Programm. Gruppen können die Angebote auch im Baukastensystem zusammenstellen. Immer dabei ist eine Gästeführerin. Das Netzwerk aus 61 Betrieben besteht aus Hotels, Restaurants, Bauern- und Winzerhöfen und weiteren regionalen Produzenten. Gemeinden, Schlösser und Museen bieten den Gruppen kulturelle Anziehungspunkte. Fast 5.000 Besucher buchen jährlich, viele davon immer wieder!

Es tut sich was in der Schweiz

Befragt man Individualgäste aus der Schweiz oder Deutschland, die Ferien in den Alpen verbringen, dann bekunden acht von zehn grosses Interesse an regionalen Produkten. Diese «Neugierde» ist übertragbar auf Handwerkskunst und kulturhistorisch interessante Industrie. Das Beispiel Zentralschweiz zeigt neue Angebote dazu: Es entsteht an zentraler Stadtlage in Luzern eine Manufaktur, in der den Uhrmachern über die Schulter geschaut werden kann. Auf alten Maschinen werden Zifferblätter in

Handarbeit kunstvoll hergestellt. Zwei weitere Ateliers für Uhren haben vor kurzem ihre Türen geöffnet. Im Juni öffnet das Verkehrshaus das «Swiss Chocolate Adventure», das Entdeckung, Herkunft, Herstellung und Transport von Schokolade inszeniert. Weitere Erlebnisse rund um das Thema Swissness bietet aktuell die Aeschbach «Schoko-Welt» in Root/LU. Spannendes Neues auch in Burgrain/LU: Das «Erlebnis Agrovision» zeigt die Produktion von Biolebensmitteln. Zudem laden ein attraktiver Verkaufsraum mit Marktatmosphäre und das stimmungsvolle Restaurant mit eigener Bio-Holzofenbäckerei zum Genuss ein. Eine Erfolgsgeschichte für das jahrelang im Dornröschenschlaf gelegene Landwirtschaftsmuseum Burgrain. Kein Zufall, dass der neue Milch-/Käseweg, der in Hergiswil bei Willisau endet, hier beginnt.

Erfolg gesichert?

Das Erlebnis aller Sinne wird zum Erfolg der touristischen Anbieter beitragen. Die Erwartungen und Bedürfnisse der Gäste erfordern dafür Zusammenarbeit, noch besser Vernetzung der Partner! Dieses koordinierte Zusammenspiel wird der nächste Schritt sein, damit der Erfolg nicht nur die Gäste glücklich macht.



Rolf Peter Pfaff
Pfaff Consulting GmbH
Tourismus & Veranstaltungen
www.pfaffconsulting.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Die Formel meines
Glücks: ein Ja, ein Nein,
eine gerade Linie, ein Ziel»

Friedrich Nietzsche

AGENDA

14. MAI

«Infoveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, in Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

20. MAI

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

3. JUNI

«Infoveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Walhalla, in St. Gallen
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

11.-13. AUGUST

«Praktischer Vorbereitungskurs Bereichsleiter/-in Restauration EFA», vom Berufsverband Restauration, im Hotel Balsthal, in Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

AB AUGUST

«Lehrgang Diätetik und gesunde Ernährung», vom Schweizer Kochverband, in Gränichen, Luzern und Bern
www.hotelgastrounion.ch

**Jobs
online**
www.luzern-hotels.ch
Luzern
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

GASTROJOB.ch
Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
**JETZT
BUCHEN**

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.

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.

Arbeitsplatzgestaltung/
sicheres Verhalten

Worauf unbedingt zu achten ist:

- Durch persönliche Schutzmittel, ergonomisch richtig gestaltete Arbeitsplätze und gute Arbeitsorganisation lassen sich viele Gefährdungen vermeiden.
- Geeignete und zweckmässige Arbeitskleidung verhindert, dass Personen von Maschinenteilen erfasst und verletzt werden. Schuhe mit gutem Halt und rutschhemmenden Sohlen helfen, Stürze zu vermeiden.

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

VERKAUFEN SIE SICH GUT
BEI EINER BEWERBUNG

Auf eine Stelle bewerben sich Dutzende oder gar Hunderte. Da geht Massenware unter. Damit Sie berücksichtigt werden, müssen Sie hervorheben, wo Ihre Stärken liegen.

Wer eine neue Stelle sucht, der muss sich gut verkaufen können. Das gilt sowohl bei der Bewerbung wie beim Vorstellungsgespräch. Sie müssen sich also im Vorfeld gut überlegen, wo Ihre Stärken liegen. Das gilt einerseits für Ihre berufliche Erfahrung und Ihr Können. Aber daneben gibt es noch andere Kompetenzen, die Sie vielleicht haben. Hier einige Beispiele in Frageform. Die Punkte, die für Sie zutreffen und die Sie in Ihrem Beruf einsetzen können, sollten Sie spätestens beim Vorstellungsgespräch erwähnen.

ARBEITSSTIL UND
METHODENKOMPETENZ

- Wie ausgeprägt ist Ihre ganzheitliche, mehrdimensionale Sichtweise? Wie rasch ist Ihr Überblick über Gesamtprozesse und Zusammenhänge?
- Inwiefern sind Sie in der Lage, Relevantes von Unwichtigem zu trennen?
- Können Sie die Perspektive wechseln? Inwiefern führt dies zu einer schnellen Erarbeitung zielführender Lösungen?
- Wie gehen Sie mit den vorhandenen (evtl. knappen) Ressourcen des Unternehmens um?
- Wie klar ist Ihr Gespür für organisatorische und soziale Zusammenhänge im Unternehmen?
- Wie gut sind Sie beim Erwerb und der Erweiterung von Qualifikationen sowie bei der Beschaffung, Auswahl und Kombination von Informationen?

- Inwiefern bewahren Sie auch in heiklen Situationen die Übersicht und Ruhe?
- Wie souverän gehen Sie mit unerwarteten Schwierigkeiten (wie z. B. Materialengpässen, Zusatzaufträgen, anderen Prioritäten) um?
- Inwiefern «erspüren» Sie «intuitiv» mit Ihrem «sechsten Sinn», ob Arbeitssituationen normal oder kritisch sind, erkennen Störungen und beheben diese prompt?
- Erkennen Sie organisatorische Schwachstellen rasch, improvisieren Sie sinnvoll und mobilisieren Sie die notwendigen Ressourcen?
- Wie realistisch erreichbar definieren Sie Ihre Ziele und können den dazu notwendigen Zeitaufwand abschätzen?
- Wie stark sind Sie zur Arbeit motiviert? Wie sehr identifizieren Sie sich mit Ihren Aufgaben, so dass Kontrollen unnötig sind?
- Wie selbständig erfüllen Sie Ihre Aufgaben?

FÜHRUNGSKOMPETENZ

- Wie zielführend und motivierend ist Ihr Führungsstil?
- Wie souverän, ruhig und gelassen bleiben Sie bei schwierigen Entscheidungen und in neuen, unbekannten Situationen?
- Kennen Sie erfolgreiche Strategien der Führung und strahlen gegenüber den Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen Sicherheit und Vertrauenswürdigkeit aus?

Mario Gsell

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

BUCHTIPP

PRAXISBUCH FÜR DIE ERSTEN
100 TAGE

Als Trainer und Berater haben die beiden Autoren zahlreiche Führungskräfte in der Vorbereitung beim Führungsstart begleitet. Dieses Praxisbuch richtet sich klar an die angehenden Führungskräfte, die unvorbereitet neu in diese Rolle kommen und praktische Hilfestellung für diese herausfordernde Startsituation suchen. Das Buch bietet Modelle, Empfehlungen und Hinweise sowie Tools und Checklisten. Damit können Sie Ihre Entscheidungsgrundlagen analysieren. Die Schlussfolgerungen für Ihre Handlungen und Entscheidungen müssen Sie am Ende für sich treffen. Die Checklisten und Fragestellungen kann man zur Analyse gut nutzen. Das Buch erscheint nach sechs Jahren bereits in der fünften Auflage. Für Ralph Linde, Leiter Personalentwicklung beim Volkswagenkonzern zeigt dies, dass die Autoren damit die Bedürfnisse der Leser voll und ganz getroffen haben und das Buch mittlerweile zu den Standardwerken der Führungsliteratur zählt. In vielen Unternehmen werde das Buch neuen Führungskräften zum Start empfohlen.



«Einstieg in die Führungsrolle»

Hanser Verlag
von Helmut
Hofbauer und
Alois KrauerISBN
978-3-446441-16-3
CHF 39.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

**ACADEMY
OF HOTEL EXCELLENCE
SWITZERLAND**

CAS/DAS in Hotel- und Tourismusmanagement
MAS in Hotel- und Tourismusmanagement
Neu: Anrechnung erbrachter Studienleistungen eines Nachdiplomstudiums möglich!

Weitere Informationen unter www.aoh.ch

MANAGED BY **GRAND RESORT** **STW** Chair
Bad Ragaz **Switzerland**
FH Othello Fachhochschule Ostschweiz

Durchblick

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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@hotmail-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 23inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE

StellenanzeigenMillimeter-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 WeiterbildungMillimeter-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 eines Monats auf www.htr.ch / www.immobiliensuche.ch publiziert. 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,
grafila (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie* Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 LuzernDruck: 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.

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

30360-9910

HOTEL Chalet Du Lac
Direkt am Brienzsee

ISELTWALD
bei Interlaken

Für unser Team suchen wir junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung (teilweise in Jahresstelle)

Service (deutschsprachig)
Serviceangestellte (m/w)
SEFA / REFA / GAFA (m/w)
Serviceaushilfen (m/w)

Küche

Chef de Partie (m/w)
Commis (m/w)
Hilfskoch (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Chalet Du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58
Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

32179-1116



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

32007-1108

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.



Für die Projektleitung im Bereich Partnerschaften und Kooperationen, mit Arbeitsplatz in Bern, suchen wir per 1. Juni 2014 oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Projektleiter/-in Partnerschaften (80 %)

Ihre Aufgaben

Betreuung der Preferred Partner von hotelleriesuisse, des Beraternetzwerks und individuellen Kooperationen. Koordinationsarbeiten im Geschäftsbereich Mitglieder und htr hotel revue, Organisation und Durchführung von Events und Messen.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung, eine touristische Zusatzausbildung oder berufliche Erfahrung in der touristischen Branche. Hohes Verantwortungsbewusstsein und selbstständiges Arbeiten, Loyalität gegen Innen und Aussen sowie kompetentes Auftreten sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sehr gute schriftliche und mündliche Ausdrucksweise in Deutsch und gute Kenntnisse in Französisch. Erfahrung im Key Accounting, Projektmanagement und/oder Marketingzusatzbildung von Vorteil.

Die Kernaufgaben von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotelklassifikation, die politische Interessenvertretung der Branche sowie Angebote rund um Beruf und Bildung. hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Thomas Allemann, Leiter Mitglieder und htr hotel revue unter Tel. 031 370 43 36 oder thomas.allemann@hotelleriesuisse.ch zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

hotelleriesuisse - Kompetent.
Dynamisch. Herzlich.
Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
hr@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

32345-1122

Der Verein Schweizer Jugendherbergen betreibt ein Netzwerk von 53 Häusern, die von der romantischen Schlossherberge bis zum Design-Betrieb reichen. Im Fokus der Organisation mit rund 100'000 Mitgliedern steht der qualitätsbewusste, nachhaltige und preisgünstige Jugend- und Familientourismus. Mit 600 Mitarbeitern werden jährlich rund 950'000 Logiernächte generiert.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine Führungspersönlichkeit für die

Bereichsleitung der Betriebe West/Süd

Ihre Aufgabe

Sie führen und koordinieren die 15 Betriebsleitungen in den Kantonen BE, FR, JU, VD, VS und TI in fachlicher, administrativer, personeller und finanzieller Hinsicht und rapportieren direkt an den COO. Sie prägen die Marktorientierung der Betriebe mit und bringen Ihr Fachwissen in Projektteams ein.

Was Sie mitbringen

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie (Hotelfachschule oder gleichwertige höhere Ausbildung) und über mehrjährige Führungserfahrung. Sie sind eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Affinität zu nachhaltigem Handeln und verfügen über gute Kommunikationsfähigkeiten in deutscher, französischer, italienischer und englischer Sprache. Sie sind initiativ, belastbar und haben eine hohe Reisebereitschaft.

Wir bieten Ihnen

Diese herausfordernde Aufgabe in einer erfolgreichen, ambitionierten Nonprofit-Organisation eröffnet Ihnen die Chance, mit einem hohen Grad an Selbstständigkeit etwas zu bewegen. Ein motiviertes Team, moderne Arbeitsbedingungen und ein attraktives Leistungspaket wartet auf Sie.

Falls Sie diese anspruchsvolle Kaderposition anspricht, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuzustellen.

Schweizer Jugendherbergen
Fredy Gmür, CEO
Schaffhauserstrasse 14 | Postfach
8042 Zürich
f.gmuer@youthhostel.ch
www.youthhostel.ch



Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

32126-1110

Wir sind ein kleines **3-Sterne-Stadthotel** im Herzen von Basel und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine gelernte, aufgeschlossene und freundliche

Fachfrau

für das **selbständige Führen unserer Hotélreception.**

Sie sind für unsere internationale Hotellkundschaft **wortgewandt in D, F, E (auch schriftlich).**

Und das Wichtigste für uns ist, dass Sie Freude an Ihrer neuen Herausforderung mitbringen.

Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier mit Bild unter Chiffre 32267-11121 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, und freuen uns auf das baldige Kennenlernen.

32267-1121

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 llyushin 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 Hotelfachschulabschluss), 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
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch, E-Mail: info@runway34.ch
Felix Berini und Sonja Rasehorn (Geschäftsleitung)
058 680 34 34

31914-1103



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. Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Köchin/Koch 100%
Küchenhilfe 80-100%

Sie verfügen über ein fundiertes Fachwissen, sind dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar. Sie haben Freude am Verwöhnen unserer Gäste und beherrschen die deutsche Sprache, dann wartet eine abwechslungsreiche, anspruchsvollen Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen auf Sie.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Diese senden Sie bitte bis 23. Mai 2014 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

31984-11002

Per sofort oder nach Absprache

Assistentin Réce-Admin-Serv.

Jobcode hoteljob.ch: J80625

Hotel-Restaurant Jardin
Militärstrasse 38, 3014 Bern
031 333 01 17, info@hotel-jardin.ch

32127-11111

Im Bereich Events suchen wir eine(n)

Kaufmännische Mitarbeiterin

planitwiss sàrl
Ch. des Ramiers 22, 1009 Pully-Lausanne
jurg.tschanz@planitwiss.ch

32096-11103

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.

31348-11019

Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann

Sie bringen das Hotel ins Spital!

Hauptaufgaben:

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

Anforderungsprofil:

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

Unser Angebot:

- Interessante, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Moderner Arbeitsplatz im Zentrumsspital
- Vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten
- Attraktive Arbeitszeiten zwischen 7.00 und 19.00 Uhr

Arbeitspensum: 30 - 50 %

Stellenantritt: per sofort oder nach Vereinbarung

Für weitere Informationen steht Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, Telefon +41 81 255 23 30, gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 56/14 an: Kantonsspital Graubünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur. www.ksgr.ch

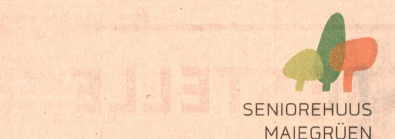
Weitere Jobchancen unter www.ksgr.ch

Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrums-spital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ hochstehendes Angebot.



Kantonsspital
Graubünden

32180-11117



Das SENIOREHUUS MAIEGRÜEN, Hagglingen, bietet betagten Menschen, die in den Aktivitäten des täglichen Lebens eingeschränkt sind oder keinen eigenen Haushalt führen wollen, ein angenehmes Heim und pflegerische Betreuung.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Jungkoch EFZ (80%)

- Wir erwarten:**
- Abgeschlossene Berufsausbildung
 - Freude und Bereitschaft zur Übernahme von Verantwortung
 - Flexible und belastbare Persönlichkeit
 - Gute Teamfähigkeit
 - Interesse an einer transparenten Kommunikationskultur

Wir bieten:

- Interessante und abwechslungsreiche Arbeit, in der Sie Ihre Fach- und Sozialkompetenz einsetzen können
- Einen kooperativen Führungsstil und aktive Unterstützung durch die Vorgesetzten
- Möglichkeiten zu Fort- und Weiterbildungen
- Abwechslungsreiche Aufgaben mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen

Sie finden bei uns ein spannendes, dynamisches Umfeld in einem Team von engagierten Mitarbeitern. Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung.

Weitere Informationen erhalten Sie von Herrn Andreas Biedermann, Küchenchef, Tel. 056 616 74 04.

Die kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an SENIOREHUUS MAIEGRÜEN, Dieter Mürger, Heimleiter, Geissmann-Ackermannstrasse 12, 5607 Hagglingen.

32181-11116

**Mitarbeiter suchen –
Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch**

WALDHAUS SILS

A family affair since 1908 – das etwas andere Fünfsternehaus in einer der schönsten Regionen der Schweiz

Ab sofort bzw. nach Vereinbarung suchen wir für eine längerfristige Anstellung eine/n

Chef de Réception

Ihr Aufgabengebiet

- Führung des Réceptionsteams (7 Personen)
- Leitung des Tagesgeschäfts
- Kontrolle der Korrespondenz und Reservationen (PROTEL)
- Bearbeitung von Pauschalen
- Verwaltung der Online-Reservierungssysteme
- Ausbildung einer KV-Lernenden
- Ansprechperson für unsere internationalen Gäste

Was bringen Sie mit

- kaufmännische Ausbildung und Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- sicheres Auftreten und Flair im Umgang mit unseren Gästen
- Spass am Arbeiten in einem Familienunternehmen
- speditives Erledigen administrativer Aufgaben (Word, Excel)
- Teamgeist und Zuverlässigkeit
- Schweizerdeutsch als Muttersprache
- gute Kenntnisse in Französisch und Englisch – jede weitere Fremdsprache von Vorteil

Dürfen wir Sie in unserem jungen Team längerfristig willkommen heissen? Freude an der Arbeit wird bei uns grossgeschrieben – bei Ihnen auch?

Herr Claudio Dietrich und Herr Patrick Dietrich nehmen Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto gerne unter folgender Adresse entgegen:
Hotel Waldhaus, Via da Fex 3, 7514 Sils-Maria oder staff@waldhaus-sils.ch.

Claudio Dietrich und Patrick Dietrich
Hotel Waldhaus, CH-7514 Sils-Maria
Tel. +41 81 838 51 00, www.waldhaus-sils.ch



32128-11112

VA BENE

Das Restaurant VA BENE mit seinem gepflegt modernen Ambiente ist Teil der Residenz Bener Park. Das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant mit Apérobar und Banketträumen ist eine der Top-Adressen in Chur und gehört zu den führenden Gastronomiebetrieben der Stadt.

365 Tage im Jahr bietet das VA BENE seinen Gästen eine frische saisonale Küche, die regionale mit internationalen Trends verbindet. Die eindrucksvolle Weinkarte mit fast 500 Positionen lässt kaum Wünsche offen.

Im VA BENE ist der Gast König – ob für den schnellen Business-Lunch, ein gediegenes Abendessen, ein Seminar, eine unvergessliche Hochzeitsfeier, oder ganz einfach eine Auszeit auf der grossen Sonnenterrasse.

Zum 1. Juli 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine kompetente und begeisterungsfähige Persönlichkeit als

SOUS-CHEF (w/m)

Ihre Aufgaben Sie unterstützen unseren Küchenchef Jürg Stauffer und verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste kulinarisch.

Ihr Profil Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch sowie entsprechende Erfahrung als Sous-Chef oder Chef de Partie in guten Häusern gesammelt. Ein ausgeprägter Sinn für Kreativität, eine hohe Motivation und ein gesunder Teamgeist runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot Wir bieten Ihnen eine vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit mit der Möglichkeit, in einem lebendigen und spannenden Umfeld viel bewegen, gestalten und beeinflussen zu können.

Können wir Sie für diese neue Herausforderung begeistern?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Jürg Stauffer, Küchenchef, unter der Tel. 081 258 78 02 gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an: Restaurant VA BENE | Gäuggeli-strasse 60 | 7000 Chur.

www.restaurant-vabene.ch



echt besser

32124-11108

THEATER CHUR

Das Theater Chur ist ein Koproduktions- und Gastspielhaus mit ca. 150 Veranstaltungen pro Saison. Für unsere Café-Bar suchen wir ab der Spielzeit 2014/15 (Beginn Sept. 2014) einen theateraffinen

Pächter Theatergastronomie (w/m)

Anforderungen:

- Betrieb der Café-Bar im 1. Stock und im Seitenfoyer (Sept. bis Juni)
- Verantwortung für das gastronomische Angebot (Getränke, Speisen, Catering) für Publikum, Künstler und Gäste an sämtlichen Veranstaltungen im Theater Chur (Vorstellungen, Konzerte, Vermietungen etc.)
- Zusammenarbeit mit anderen Cateringpartnern (je nach Anlass)
- Einrichtung und Betreuung einer (vorerst) mobilen Gastronomie auf dem Theaterplatz ab Frühjahr 2015
- Enge Zusammenarbeit mit Leitung und Team Theater Chur (Normalbetrieb und gastronomische «Rahmenprogramme»)

Ihr Profil:

- Gastro-Allrounder / Vorzugsweise Erfahrung im Gastronomiebereich als Führungsperson
- Finanzmanagement inkl. Controlling, Personalführung und Personalplanung
- Organisationstalent
- Begeisterung für Theater und Kultur
- Flexibel und kreativ
- Belastbar und zuverlässig
- Gästeorientierte, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit
- Engagierter und guter Gastgeber

Ihr aussagekräftiges Bewerbungsdossier senden Sie bitte per Post bis spätestens 19. Mai 2014 an:

Theater Chur | Direktion | Uta Haferburg | Zeughausstrasse 6 | CH-7000 Chur | www.theaterchur.ch

32132-11116



Wir vermieten hochwertiges Veranstaltungs-Equipment für Privat- und Firmenkunden an den Standorten Basel und Zürich.

Zur Verstärkung unserer Teams suchen wir eine/n

kaufmännische/n Mitarbeiter/in zur Kundenberatung und Angebotserstellung

in Muttenz BL

Idealerweise verfügen Sie über Erfahrungen in der Hotellerie, Gastronomie oder dem Event-Catering. Sie überzeugen durch Organisationstalent, kommunikatives Auftreten und sind ein/e Allrounder/in mit sehr guten Deutschkenntnissen.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagefähige Bewerbung per E-Mail.

Event-Service Heidmann GmbH

Frau Irene Heidmann

Hardstrasse 50, 4132 Muttenz

Tel. +41 (0) 61 - 313 6000

E-Mail: zuerich@heidmann-event.ch

32348-11124

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

32106-11105

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo

htr hotel revue – Telefon 031 370 42 42

Ist eine Einkaufsliste
ein gelungener
Lebensentwurf?

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



SPINAS CIVIL VOICES

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

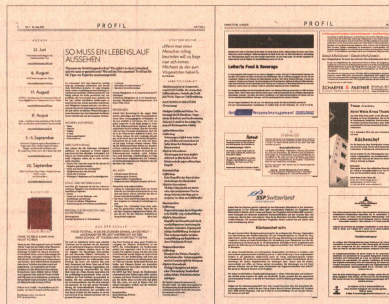
AUFLAGE
40.000

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

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

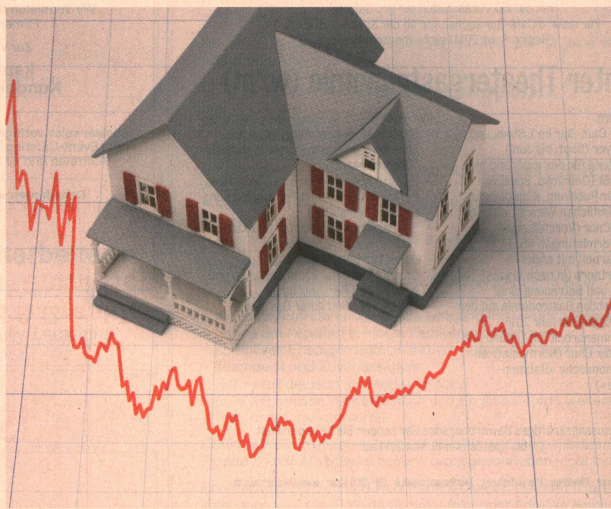


**BUCHEN
SIE JETZT!**

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

www.stellenPROFIL.ch

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



ISTOCK

MÖGLICHKEITEN DER FINANZIERUNG

Kreditnehmer haben in den letzten Jahren ihren langfristigen Finanzierungsbedarf vermehrt mit Libor-Hypotheken gedeckt und somit erhebliche Einsparungen gegenüber Festhypotheken mit längeren Laufzeiten erzielt. Die fehlende Fristenkongruenz zwischen den Investitions- und Finanzierungszyklen birgt Risiken im Fall steigender Zinsen, speziell bei Hotelliegenschaften (lange Lebenszyklen, hohe Investitionen). Wo liegt die optimale Struktur zwischen Kostenminimierung mit Flexibilität und Sicherheit mit starren Rückzahlungsterminen? Beide Zielsetzungen stellen Managementaufgaben dar, die jedoch nicht gleichzeitig erzielt werden können. Es geht um einen optimalen Mix eventuell mit Einsatz von speziellen Finanzierungsinstrumenten wie Swap-Hypotheken.

Finanzierungsarten

Der Finanzierungsbedarf ist präzise unter Berücksichtigung der Bauphasen oder des Investitionsbedarfs bei bestehenden Finanzierungen zu ermitteln. Der Businessplan soll aufzeigen, in

welchem Quartal wie viel Geld gebraucht, bzw. zurückbezahlt wird. Dann simuliert der Experte die beste Verschuldungsoption, und empfiehlt ein Modell (welche Tranchen mit welcher Laufzeit). Man kann zum Beispiel bestimmen, dass ein Sockelbetrag immer bleibt und somit möglichst lang finanziert wird. Dann gibt es eine zweite Tranche, die zwar heute aufgenommen, aber erst in zwei Jahren bezahlt wird, mit einer Laufzeit von acht Jahren. Die restliche Finanzierung wird mit diversen variablen Tranchen sichergestellt. Eine frühzeitige Rückzahlung der fixen Hypotheken, unter anderem bei einem Verkauf, ist mit hohen Kosten verbunden. Die Finanzierungskosten dieser Lösung belasten die Erfolgsrechnung mehr als bei einer voll variablen Variante.

Die Aufnahme einer «Swap-Hypothek» kann Vorteile bringen. Diese Hypothek besteht aus zwei Transaktionen, nämlich aus einer Libor-Hypothek und einer Zinsabsicherung mit Zinsswap. Vereinfacht geht es darum, während der Laufzeit variable Zinsen gegen fixe auszutauschen. Die Vorteile liegen darin, dass die

Swapsätze tiefer und transparenter als jene der Fixhypotheken sind, und die Verbindlichkeiten lassen sich auch einfacher auflösen. Bei steigenden Zinsen kann sogar vorkommen, dass die Ablösung ein positives Ergebnis darstellt. Eine Fachbegleitung bei der Anwendung dieses Instruments empfiehlt sich, da es für dessen Abschluss einen etwas umfangreicheren Vertrag braucht und sicherzustellen ist, dass der Kreditnehmer den Mechanismus nachvollziehen kann. Die regelmässige Überprüfung der Finanzierungsstruktur und bei Bedarf deren Anpassung lohnt sich auf jeden Fall, es können Einsparungen erzielt werden, egal ob bei einem Neubau oder bei einer bestehenden Finanzierung.



Anne Cheseaux
dipl. Wirtschaftsprüferin, lic. oec. HEC
CFB network AG
www.cfbnetwork.ch

Im zürcherischen Oberland, regional zwischen Turbenthal und Wald gelegen an guter Verkehrs-Verbindungsstelle, **vermieten** wir auf Ende September/1. Oktober 2014 einen renommierten, gepflegten,

mittelgrossen Landgasthof

Das Tages-Restaurant bietet 60 Plz., (Raucher-)Stübel 30 Plz., im Sommer die gedeckte Gartenterrasse 60 Plz., den Festsaal für grössere Anlässe der verschiedenlichsten Arten, sei es für Bankette - Präsentationen - Seminare - Veranstaltungen u.w.m. Der gesamte Restaurationsbereich befindet sich auf gleicher Ebene.

Zudem 14 Hotelzimmer, 10 Einzel - 4 Doppel, eine 3-Zimmer-Wirtswohnung im Hause mit Küche. Lingerieraum vorhanden, ebenso ausreichend Parkplätze.

Verschiedene Konzepte sind realisierbar. Küche und die Warenräumlichkeiten sind optimal eingerichtet. Sämtliches idealerweise für ein **(Ehe-) Paar** oder **Team: Er** der innovative **Koch - Sie**; zuständig für den **Front-**, Hausdienst sowie **Bürobereich**.

Eigenkapital zur Übernahme des Kleininventars ist erforderlich. Vorteilhafte Mietbedingungen werden geboten.

Wir bevorzugen Interessenten mit schweizerischer Nationalität bzw. Fachleute ausländischer Herkunft, welche über sehr gute 'schweizerdeutsch-sprachliche' Sprachkenntnisse verfügen.

Sie erreichen uns unter **zurzeit@bluewin.ch**. **Besten Dank** für Ihre Kontaktaufnahme mit Angaben zu Ihrer Person. **Jede Anfrage** wird beantwortet. **Diskretion** ist Ihnen zugesichert.

32130-11114

Graubünden

Zu verkaufen in Innerarosa, an erhöhter, sonniger, ruhiger und unverbaubarer Lage, unmittelbar beim Ski- und Wandergebiet

heimeliges 3*Hotel

18 Zimmer, 35 Betten, Innenausbau in Arve. Solide Bauweise, guter, zeitgemässer Zustand. Gästeparkplatz und Umschwung.

Interessieren Sie sich für das Spezielle? Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Immobilien-Treuhand M. Wetzel
+41 71 460 01 41 / mwetzel@immowetzel.ch
www.immowetzel.ch

32125-11109

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

32028-10076

Zu verkaufen

Hotel Restaurant im Berner Oberland

20 Zimmer / 4 2-Zimmer Studios
Restaurant: 42 + 28 Sitzplätze
2 Säle mit 16 resp. 50 Sitzplätzen
Gartenwirtschaft mit 30 Sitzplätzen

Auskunft und Verkauf:
von Kaenel Treuhand, Aeschi
Tel. 033 654 18 90
Email: info@vonkaenel-treuhand.ch

32129-11113

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

31979-11057

Gesucht

Bed & Breakfast oder Garni-Hotel

zum Kaufen / Mieten
Raum Ost- bis Innerschweiz

Freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme
unter 079 319 20 79 oder dakini@postmail.ch

32347-11123

**Gestalten, berechnen und disponieren
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter
www.htr.ch/immobilien**

htr hotel revue