

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 30-31

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: 05.05.2025

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. 30/31 · 24. Juli 2014

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE**
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

ZERTIFIZIERTE HÖFLICHKEIT

«Orangensaft oder Sekt?» war die Frage. «Eigentlich möchte ich lieber ein Glas Wasser», äusserte ich meinen Wunsch beim Check-in im 5-Sterne-Haus nach einer anstrengenden Reise. Meiner klassischen Erziehung war es wohl zu zuschreiben, dass ich dem Emanzipationsgedanken widersprach und insistierte, als wenig später die zierliche Frau sich anschickte, mein schweres Handgepäck zum Aufzug zu schleppen. «Als häufiger Gast bin ich mit den Gepflogenheiten des Hotels vertraut», wandte ich ein, als sie im Zimmer begann, mir die technischen Feinheiten in allen Einzelheiten zu erklären. «Das ist unser Standard», ignorierte sie meinen Hinweis und fuhr unbeirrt fort. Ein mürrisches: «Hol ich gleich» auf meinen Wunsch nach Wasser, weder Blickkontakt noch freundliches Lächeln im Fahrstuhl, Dienst nach Vorschrift im Zimmer. Doch, es wirkte einigermassen professionell und doch fühlte ich mich nicht wirklich willkommen. Dass man als Stammgast meinen Geburtstag vergessen hat, mag seinen Teil dazu beigetragen haben, doch mochte mein verletztes Ego nicht darüber hinwegtäuschen, dass in diesem Hause etwas Grundsätzliches abhanden gekommen ist. Die Dinge werden getan, man grüsst und doch wirkt alles letztlich herzlos und leer. Der Drink in der Bar auf den Millimeter genau abgemessen, am Frühstücksbuffet die portionierten Marmeladen genau ausgerichtet. Vergebens der Augenkontakt an einem Ort, der achtsame Blick für die leere Kaffeetasse an anderer Stelle. Die Menschen «funktionieren», sehen mich als zahlenden Gast, doch als Markus Marthaler fühle ich mich nicht wahr-

genommen. Die standardisierten Abläufe sind nicht zu übersehen, stimmig nach aussen und doch auf seltsame Weise starr, leblos. Häuser wie dieses sind austauschbar.

Differenzierte Dienstleistung

Materieller Luxus differenziert sich oft nur durch Nuancen, diese Form von «Hardware» ist in jeder Stadt vielfach zu haben und meist nur eine Frage des Preises. Was also macht den Unterschied, warum ich mich gerade für dieses Haus entscheiden soll? Eine differenzierte Dienstleistung muss es sein, natürlich und logisch. Die Persönlichkeit, «die Software» des Mitarbeitenden, soll dafür sorgen, dass meine Bedürfnisse als Gast erkannt und erfüllt werden. Meine einleitenden Beispiele mögen banal klingen, doch wurde ich gerade auch dadurch in meinem Gefühl bestärkt, seit Betreten des Hauses als Mikrokosmos in einem makrokosmischen Systemprozess eingeschleust worden zu sein. Wer Menschen gewinnen will, nicht nur zahlende Gäste, sondern auch die besten Mitarbeitenden, nutzt die Standards als Leitplanken. Die Kultur, das Herzstück eines jeden Unternehmens, setzt nach wie vor Persönlichkeiten auf allen Ebenen voraus.



Markus Marthaler
Geschäftsführer
Marthaler-Partner GmbH
www.marthaler-partner.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Wer sich die richtigen
Ziele setzt,
kann nur gewinnen»

Marc M. Galal, Verkaufstrainer

AGENDA

18. AUGUST

«Hotelbewertung richtig nutzen, BASIC», von hotelleriesuisse, im Hotel Glockenhof, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18. AUGUST

«Hotelbewertung richtig nutzen, ADVANCED», von hotelleriesuisse, im Hotel Glockenhof, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

20. AUGUST

«Turning Lookers into Bookers Teil 1: Mehr Direktbuchungen bekommen», von hotelleriesuisse, im Romantikhotel Stern, in Chur
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

20. AUGUST

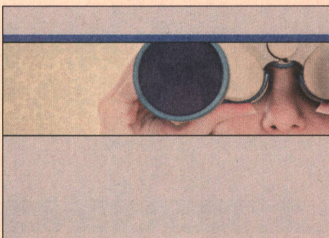
«Turning Lookers into Bookers Teil 2: Google, Booking & Co richtig nutzen», von hotelleriesuisse, im Romantikhotel Stern, in Chur
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7-10. SEPTEMBER

Kreativ-Wettbewerb «Tavola Creativa», vom Berufsverband Restauration, anlässlich der Fachmesse ZAGG, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

7. OKTOBER

16. Symposium «Gästekbetreuung 2.0 – Der Kunde im Focus, heute & morgen», vom Berufsverband Hotel-Administration Management, im Hotel Palace, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Arbeitskleidung und Hygiene (Teil 2)
Geeignete Arbeitskleidung und Einrichtung verhindern Verletzungen und helfen, die Hygieneanforderungen zu erfüllen.

Gefährdung:

- Schmutz: schwere Verletzungen von Körperteilen beim Bedienen laufender Maschinen, wenn Ringe, Uhren, Halsketten erfasst werden
- Duschen: ausrutschen

Mögliche Sicherung:

- In der Betriebsordnung Trageverbot für Schmuck und Uhren festlegen.
- Mitarbeitende entsprechend informieren.
- Einhalten des Trageverbots kontrollieren.
- Abschlüssbares, persönliches Kästchen für Wertgegenstände zur Verfügung stellen.
- Rutschhemmende Bodenbeläge.

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

EIN BESSERES TEAM SEIN DURCH RITUALE

Ob Fussball, Morgentoilette oder Berufsalltag – Rituale prägen unseren Alltag. Meistens üben wir diese Rituale unbewusst aus, bewusst gepflegt, können sie uns helfen, bessere Berufskollegen, Vorgesetzte oder Teams zu werden.

Die Fussball-Weltmeisterschaft in Brasilien ist vorbei; der erste Siegestaumel auch. Was bleibt, sind die Erinnerungen. Zum Beispiel an die teilweise eigenartigen Rituale, welche die Fussballmannschaften pflegten, um ihre Teamzusammengehörigkeit zu stärken und zu demonstrieren. Während die einen Mannschaften vor dem Spiel gemeinsam beten, stimmen sich andere mit einem so genannten «Team Cheer», einem gemeinsamen Kampfschrei ein. Der wohl bekannteste Ruf dieser Gattung, «Einer für alle, alle für einen!», stammt zwar aus einem Musketier-Roman von Alexandre Dumas, passt aber für alle Teameinsätze. Zu den Ritualen der Fussballer gehören auch das kollektive Bespringen, Umarmen und Herzen eines Torschützen sowie das mehr oder weniger elegante Freudentänzen.

In Sachen Rituale können sich Angestellte und ihre Vorgesetzten von den Fussballern ruhig etwas anstecken lassen. Denn Rituale helfen nicht nur, eine gewisse Gliederung – und damit Sicherheit und Stabilität – in den Alltag zu bringen. Sie erfüllen auch wichtige Aufgaben in Bezug auf die individuelle Seelenhygiene, die körperliche Gesundheit und sind wichtig für die Teambildung und somit den unternehmerischen Erfolg eines Betriebes.

In der Innerschweiz gibt es ein kleines Hotel, in dem die Mitarbeitenden sich jeden Vormittag für eine gemeinsame zehnmündige Meditation in der hauseigenen Kapelle einfinden. Und in der Küche eines grösseren Spitals machen die Angestellten jeden Morgen gemeinsam ein paar

Lockerungs- und Dehnungsübungen. In beiden Betrieben sagten die Angestellten, dass sie nach dieser kleinen Auszeit gesammelter, konzentrierter, motivierter, ruhiger und ausgeglichener an ihre Arbeit zurückkehrten. An Tagen, an denen diese gemeinsame Handlung ausfalle, fehle ihnen das Ritual richtig.

KLEINES RITUAL – GROSSE WIRKUNG

Ein Ritual muss nicht immer eine gemeinsam ausgeführte Aktion sein. Für den Teamgeist und den -zusammenhalt förderlich sind schon kleine, regelmässige ausgeführte Handlungen. Diese können auch direkt mit den Arbeitsabläufen zu tun haben wie beispielsweise eine kurze, tägliche Teambesprechung. Statt danach einfach auseinanderzulaufen, könnte diese mit einem Abklatschen oder einem «Team Cheer» rituell beendet werden. Wenn es zum Betrieb und vor allem zum Team passt, wäre auch ein gegenseitiges Schulterklopfen oder sogar eine Umarmung denkbar.

Die einfachste – und unter höflichen Menschen eigentlich auch selbstverständliche rituelle Handlung ist die Begrüssung respektive Verabschiedung. Sie leiten das gemeinsame Arbeiten ein und beenden es auch wieder. Wenn dann noch ein ehrlich gemeintes «Danke für die tolle Zusammenarbeit» erklingt – egal ob vom Chef, einem Berufskollegen oder als Teamspruch –, ist das wohl die preiswerteste und nachhaltigste Gruppenbildungsmassnahme, die es überhaupt gibt.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

MACHTSPIELCHEN IM BÜRO

Machtspielchen im Berufsalltag kennt wahrscheinlich jeder und manchmal mag das eine oder andere Scharmützeln ja auch ganz amüsant sein. Was aber, wenn aus dem harmlosen Spiel bitterer Ernst wird? Spätestens dann gilt es, das Spiel aufzudecken und souverän dagegen zu intervenieren. Das Buch «Machtspielchen im Büro» aus der Gabal-Serie «In 30 Minuten wissen Sie mehr!» erklärt kurz und knackig, wie man Machtspielchen erkennt und einordnet, wie Führungskräfte als Schlichter Ausgleich schaffen und als Opfer Souveränität zeigen, aber auch als Täter Verantwortung übernehmen können. Dies alles mit dem Ziel, die Kompetenzen für konstruktive Machtspielchen zu stärken und die hinter solchen Scharmützeln steckende Energie so umzuleiten, dass sie den Mitarbeitenden und dem Unternehmen nützt und nicht mehr verpufft oder sogar schadet. Für ganz eilige Leser fasst das Kapitel «Fast Reader» die wichtigsten Punkte zusammen. Und wer überhaupt keine Zeit – oder keine Lust – zum Lesen hat, für den gibt es den Ratgeber im Taschenbuchformat auch als Audio-CD. So kann man sich den Buchinhalt, von professionellen Sprechern gelesen, anhören.



«Machtspielchen im Büro»

Gabal Verlag
von
Bernd M. Wittschier

ISBN
10-3-86936-378-9
CHF 13.40

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 2.35

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.immo.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,
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.

Weiterbildungsangebote
www.hoteljob.ch

Sie stehen für Service Excellence!

Das Unternehmen läuft auf Hochtouren und erhebt Führungsanspruch. Das Nr. 1-Erstklass-Superior-Hotel am Platz. Beste City-Lage in einer der beliebtesten deutschschweizer Metropolen. Die beeindruckende Infrastruktur des stark frequentierten Unternehmens mit gelungenem Gesamtkonzept lässt keine Wünsche offen: 185 Designzimmer/-Suiten, Top-Restaurants und F & B Outlets sowie ein beeindruckendes, grosses Tagungs- und Convention Center.

Als exzellent ausgebildete Hoteller/-Hoteliere-Persönlichkeit beherrschen Sie die relevanten Disziplinen à la Rooms Division, Revenue-Management, F & B, Congress/Event, Sales & Marketing und HR aus dem Effeff. Direktkontakt an den VR. Die langfristig angelegte Position bietet **Potential** für zusätzliche strategische Aufgaben. Angedacht ist die spätere Führung weiterer Business Units! Was das genau heisst besprechen wir mit Ihnen gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch.

General Manager w/m

des führenden Erstklass Superior Hotels am Platz

Als ambitionierter Branchenprofi sind Sie mit der **schweizerischen Hotellerie** bestens vertraut! Ihr Auftritt ist geprägt von Ausstrahlung, Präsenz und Energie. Sie begegnen krisenbedingten Veränderungen im Markt souverän, reagieren mit Übersicht und haben bereits einen grösseren Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt. Ziel der Stelle: Das rentable Unternehmen in eine langfristig sichere Zukunft zu führen.

Konsequente Umsetzung erforderlicher Massnahmen gehört für Sie zum Tagesgeschäft! Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Durchsetzungsvermögen ist Ihr Markenzeichen. Sie stehen für **Service Excellence**, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. – Interesse? Dann CV mit Foto per Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

32906-11296

Professionell geführtes Spital mit angeschlossenen Pflegeheimen

Im Rahmen einer Neuausrichtung hat die Geschäftsleitung der privaten gemeinnützigen Institution beschlossen, die Hauswirtschaft und Gastronomie zusammenzuführen und unter eine Gesamtleitung zu stellen. Das Spital verfügt über 130 Betten, ein attraktives öffentliches Restaurant und betreibt Pflegeheime mit rund 300 Plätzen. Der Arbeitsort ist im Herzen einer der drei deutschschweizerischen Metropolen an bester City-Lage.

Ziel der Stelle ist die Übernahme der Verantwortung für die Bereiche Gastronomie, Service, Reinigung und Wäscherei sowie die Entwicklung eines vielfältigen, **hochstehenden Gastronomieangebotes**. Im Bereich Hauswirtschaft ist die Sicherstellung der Hygienestandards von grosser Bedeutung. Die Organisation und Durchführung von Anlässen sowie die Mitwirkung in interdisziplinären Projekten runden das Aufgabengebiet ab.

Leiter/Leiterin Hotellerie

Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, verfügen über die nötige Affinität und Empathie im Umgang mit Patienten und haben entsprechende Führungspraxis in der Hotellerie gesammelt – vorzugsweise auf Betriebsebene. F & B und Hauswirtschaft sind Ihnen besonders gut vertraut. Erfahrung aus dem Gesundheitswesen ist von Vorteil; jedoch nicht Bedingung. 140 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

Die **Qualität der Hotellerie** ist im Spital wie auch in den Pflegeheimen einer der zentralen Erfolgsfaktoren! Als Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung liegt es in Ihrer Hand, massgeblich zur Erreichung der strategischen Ziele beizutragen. Ihr Eintritt wird flexibel gehandhabt. Er kann per sofort oder später nach Vereinbarung erfolgen. – Interessiert? Dann freuen wir uns auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

32904-11294

Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

Cafeteria Taubenhalde A/B

Taubenstrasse 16, CH-3003 Bern

per 1. September 2014

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



32908-11297

Stiftung Brändi
sozial und professionell

Die Stiftung Brändi ist eine soziale Institution. Wir fördern die berufliche, gesellschaftliche und kulturelle Integration von Menschen mit Behinderung. Für Industrie und Gewerbe sind wir ein professioneller Wirtschaftspartner.

Wollen Sie Ihre Fachkompetenz und Persönlichkeit in einem dynamischen Unternehmen sinnstiftend einbringen?

Wir suchen Sie:

KÜCHENCHEF / KÜCHENCHEFIN

Für die gepflegte Gastronomie im Restaurant Bison, Sursee

Neugierig geworden? Konkrete Angaben finden Sie auf
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

www.braendi.ch/stellen

Gestalten Sie Ihre Zukunft mit uns!

32917-11302

Betriebsleiter/in

Restaurant Forum im Weiterbildungszentrum
Schaffhauserstrasse 228, CH-8057 Zürich

per 4. August 2014

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



32906-11297

Wilhelm Kaderselektion
Member of the Wilhelm Group
Schweizer Qualität für höchste Ansprüche

Unser Kunde zählt zu den bekanntesten Herstellern von hochwertigen Produkten für ausgewählte Häuser der Hotellerie und Gastronomie. Die umfassende, individuelle Beratung, verbunden mit der Qualität für höchste Ansprüche, ist massgebend für den jahrzehntelangen Erfolg in der Schweiz und im nahen Ausland. Wir freuen uns, im Zuge der Nachfolgeregelung in der Geschäftsleitung den neuen

Verkaufsleiter (m/w)

zu suchen. Zusammen mit dem Ihnen unterstellten Team verantworten Sie sämtliche operativen und strategischen Verkaufsaktivitäten. Sie stellen eine intensive Kundennähe sicher und sind den Betreibern von Luxushotels und gastronomischen Einrichtungen in der DACH-Region ein starker Partner mit Know-how. Sie verschaffen sich laufend Informationen über den Markt und gewinnen professionell und gezielt neue Key-Accounts. Ihre Führungsverantwortung nehmen Sie in organisatorischer, fachlicher und personeller Hinsicht aktiv wahr. Sie wohnen in der Grossregion Bern und sind an eine rege Reisetätigkeit gewohnt.

Ihre Leidenschaft ist der Verkauf. Ihr Kapital ist Ihr intaktes

Netzwerk in der gehobenen Hotellerie.

Entsprechend setzen wir bestehende branchenspezifische Kontakte und gute Beziehungen in die Chefetagen der Hotellerie und Gastronomie voraus. Sie verfügen über Führungserfahrung und haben vorzugsweise eine höhere Fachausbildung in der Hotellerie oder im Verkauf. Sie überzeugen durch hohe Eigenmotivation sowie ausgeprägte Kundenorientierung und lieben den Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft. Sie sind in Deutsch und Französisch verhandlungssicher. Idealalter: 35 – 45 Jahre.

Ein kompetitives Marktumfeld und ein qualitativ hochwertiges Sortiment bieten eine spannende Herausforderung. Interessiert? Daniela Stöckli freut sich über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an kontakt@wilhelm.ch. Eine diskrete Behandlung Ihrer Bewerbung ist garantiert.

Wilhelm Kaderselektion AG
Zeughausgasse 14 · Postfach · 3000 Bern 7
Telefon 031 318 90 00 · www.wilhelm.ch

Wilhelm
Competence in HR Solutions
since 1979

Zürich · St. Gallen · Vaduz · Basel · Bern · Lugano

32903-11303

Feldbach
SEE & PARK HOTEL


In einmaliger Lage direkt am Ufer des Untersees befindet sich das mit 3 Sternen ausgezeichnete See & Park Hotel Feldbach. Einst ein Kloster aus dem 13. Jahrhundert, heute ein wunderschönes Hotel für Seminar-, Individual-, Restaurant- und Bankettgäste.

Auf Grund von Familiennachwuchs der aktuellen Stelleninhaberin suchen wir ab Herbst 2014 Sie als

Direktorin / Direktor

Im modernen Hotelgebäude befinden sich 36 neu renovierte Zimmer mit Sicht auf den See oder auf den Rosengarten. Gleich gegenüber im historischen Kloster stehen den Gästen das geschmackvolle Restaurant mit 60 Sitzplätzen, die atemberaubende Seeterrasse mit 100 Plätzen und die Turmbau mit Kaminfeuer zur Verfügung. 2 Plenar- und 5 Gruppenräume werden sowohl für Seminare als auch für Bankette genutzt.

Mit einem schlagkräftigen Team bis zu 40 Mitarbeitenden führen Sie eine Küche auf dem Niveau von 13 Punkten, bauen den Bekanntheitsgrad weiter aus und sorgen für eine gute Auslastung der Hotellerie sowie der Seminarräumlichkeiten. Nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen planen Sie die notwendigen Investitionen und setzen diese im Rahmen der Budgetvorgaben um.

Idealerweise sind Sie ein junger, dynamischer Gastroprofi mit der erforderlichen Fachausbildung und nachweisbaren, erfolgreicher unternehmerischer Praxis in den Bereichen Seminar, Logement, Restauration und Bankett. Wichtig ist, nebst der professionellen operativen Leitung, das spürbare Herzblut als Gastronom und das Flair für die Auswahl und Motivation guter Mitarbeitenden zum Wohle des Gastes.

Haben Sie Interesse, unser Hotel einen weiteren Schritt voranzubringen? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, aus welchen sowohl Ihre Befähigung wie auch Ihre Motivation für diese spannende Aufgabe klar ersichtlich sind, per E-Mail an Frau Yvonne Simml, y.simml@hotel-feldbach.ch.

See & Park Hotel Feldbach | Im Feldbach 10 | 8286 Stackhorn
T +41 (0)52 762 21 21 | www.hotel-feldbach.ch

32908-11304



Haben Sie Erfahrung im selbständigen Führen eines Front Offices/Administration, sind team-, kommunikations- und kontaktfreudig und bewahren in hektischen Zeiten Ihren kühlen Kopf? Besitzen Sie die Bereitschaft, Neues zu lernen, und haben die Fähigkeit, Feedbacks aufzunehmen und sich zu reflektieren? Dann sind Sie bei uns richtig.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf den 1. September 2014 oder nach Vereinbarung

LeiterIn Administration (100%)

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören insbesondere:
Selbständiges, administratives Führen des Tagesgeschäftes in den Bereichen Tennisschule, Tennishalle und Tennis-shop
Unterstützung der Geschäfts- und Tennisschulleitung
Kontakt- und Ansprechperson der Kunden und unserer Trainer (telefonisch und persönlich)
Führen der Tageskasse, inkl. monatlichem Abschluss

Ihr Profil:
Kaufmännische Aus-/Weiterbildung oder gleichwertige Ausbildung im Hotelfach
Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
Englisch- und Französischkenntnisse in Wort von Vorteil
Sehr gute MS-Office-Kenntnisse

Wir sind eine dynamische Tennisschule und bieten ein vielseitiges und herausforderndes Tätigkeitsgebiet mit grossem Freiraum und Eigeninitiative in einem unkomplizierten Arbeitsumfeld. Sie arbeiten während der Bürozeiten von Montag bis Freitag. Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Haben wir Sie angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung inklusive Foto an folgende Adresse:

Markus Rüedi
la vie en tennis ag
Postfach
6043 Adligenswil

32900-11293

Wir suchen auf den 1. September 2014

Koch / Köchin

alter Schulweg 30, 5102 Rapperswil AG
Detailinserat unter: www.laenzertus.ch
Auskunft Leiter Verpflegung: 062 889 01 75

32900-11299



Im Herzen der Luzerner Altstadt befindet sich das unter Denkmalschutz stehende Musik-Restaurant Stadtkeller.

Für diesen abwechslungsreichen und interessanten Betrieb suchen wir per 01. 09. 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Service (m/w) 100%

Für die Betreuung unserer internationalen Gäste stellen wir uns eine aktive, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor, welche an der Front tätig ist.

Dank der abgeschlossenen Servicefachausbildung und mehreren Jahren Berufserfahrung übernehmen Sie die Vorbildfunktion im Team. Sie führen die Service-Crew professionell und motivierend und beherrschen die deutsche sowie die englische Sprache sehr gut.

Neugierig? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an Frau Andrea Gehrig, Geschäftsführerin.

Stadtkeller Musik-Restaurant · Sternplatz 3 · 6004 Luzern
Tel. +41 41 410 47 33 · a.gehrig@stadtkeller.ch

32903-11308

Wir suchen in ein junges Team

Bargirl

das Partys und Menschen liebt,
in eine kleine Disco auf dem Land.

Rufen Sie uns an:
Seppl Durrer, Happy Day
6386 Wolfenschiessen
079 358 65 20
sepp@happyday.ch

32932-11307



Nach dem Motto FRISCHFRECHFRÖHLICH servieren wir im geschichtsträchtigen GASTHOF ZUM LAMM saisonale, altbekannte und neu interpretierte Speisen. Der traditionelle Gasthof hat zudem gemeinsam mit der Stiftung PLUSPUNKT die Aufgabe, Jugendliche im realitätsnahen Arbeitsfeld wirtschaftlich zu integrieren und auszubilden.

Für diese spannende und herausfordernde Aufgabe suchen wir eine/n:

Küchenchef/in (100%)

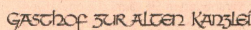
innovative, kreative und überraschende Küche, ab Okt. 2014 oder n. Vereinb.

Sous-Chef/in (80-100%)

sozialkompetent und erfahren in eidg. Fachausweis
Ausbildung, ab Okt. 2014 oder n. Vereinb.
(neue Stelle)

Detaillierte Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter:
www.gasthof-zum-lamm.ch

32940-11310



Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche. Unser Haus besteht aus einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, einem Saal mit 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen auch über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Service-Mitarbeiter/in (mit A-la-carte-Erfahrung)

Hotelsekretär/in (mit Hotelerfahrung)

Jungkoch

Hilfskoch

Zimmermädchen

Beginn nach Übereinkunft, Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u. a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

info@gasthofkanzlei.ch
H. und H. Jochum
Dorfstrasse 13, 8606 Greifensee
Telefon 044 940 58 87

32935-11309



Betriebsleiter/in

Restaurant Mishio Stadelhofen
Stadelhoferstrasse 10, CH-8001 Zürich

per 15. September 2014

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



32907-11394



Das See-Spital ist das moderne öffentliche Spital am linken Zürichseeufer. An den zwei Standorten Horgen und Kilchberg (200 Akutbetten und 22 Pflegeheimplätze) kümmern sich unsere 1000 Mitarbeitenden jährlich um 12 000 stationäre und 17 000 ambulante Patientinnen und Patienten. Der Standort Horgen deckt als Akutspital mit Chirurgie, Innerer Medizin und Geburtsabteilung inkl. Notfallaufnahme und IPS eine umfassende Spitalgrundversorgung für die gesamte Region ab. Kilchberg wiederum wird als Belegarzt-Spital geführt, wo rund 180 niedergelassene Ärztinnen und Ärzte verschiedenster Disziplinen planbare Eingriffe vornehmen.

Zur Ergänzung unseres Teams am Standort Kilchberg suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

Mitarbeiter/in Room-Service (80%)

Anforderungsprofil

- Erfahrung im Service-Bereich (Muss)
- Ausbildung in der Gastronomie von Vorteil
- Sehr gute Deutschkenntnisse, Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
- Flair für administrative Aufgaben
- Bereitschaft zu Wochenendeinsätzen
- Gepflegtes und sauberes Erscheinungsbild
- Kommunikativ, Freude an der Beratung
- Empathie im Umgang mit Patientinnen und Patienten
- Hohe Kunden- und Dienstleistungsorientierung
- Belastbar, flexibel und teamfähig

Ihre Aufgaben umfassen

- Bedürfnis- und klassengerechte Betreuung der Patientinnen und Patienten
- Beratung und Instruktion der Patientinnen und Patienten bezüglich Nutzung der Infrastruktur in den Zimmern
- Aufnahme, Eingabe im System und fachgerechtes Servieren der Mahlzeiten und Getränke unter Einhaltung der medizinischen Verordnungen
- Organisation und Abwicklung der Ein- und Austritte
- Office- und Reinigungsarbeiten inkl. Blumenpflege (keine Raumpflege)
- Aufgabenkoordination mit dem Pflegedienst, dem Reinigungsdienst und der Küche
- Wäscheversorgung und Zimmerkontrolle
- Bereitschaft zur Mitarbeit beim Catering

Was können wir Ihnen bieten?

- Moderne Infrastruktur
- Attraktive Anstellungsbedingungen
- Ein angenehmes Arbeitsklima

Sind Sie interessiert? Wenn ja, zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Stefanie Schmid, Leiterin Room-Service, Tel. 044 716 69 34, gerne zur Verfügung.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an: personaldienst@see-spital.ch

See-Spital, Personaldienst, Grütstrasse 60, 8802 Kilchberg, www.see-spital.ch

32988-11298

Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Für die Küche in der Direktion Betrieb suchen wir per 1. Oktober 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in Produktionsküche 100%

Ihre Hauptaufgaben

- Überwacht die Produktion in der Hauptküche
- Optimierte, entwickelt und kalkuliert laufend ein kundenorientiertes Angebot zusammen mit den Schnittstellen
- Verantwortlich für die Organisation des Bestellwesens in der Produktionsküche
- Unterstützung der Abteilungsleitung bei Führungsaufgaben
- Führt und fördert die ca. 30 unterstellten Mitarbeitenden im Verantwortungsbereich
- Unterstützung des Abteilungsleiters Küchen bei der Weiterentwicklung der Küche und der Gastronomie
- Positive Repräsentation der Abteilung Küche gegenüber internen und externen Kunden

Ihr Profil

- Eidg. dipl. Küchenchef/Produktionsleiter oder Chefkoch/Chefköchin mit eidg. Fachausweis
- Kennt verschiedene Betriebsmodelle (Gemeinschaftsgastronomie, Catering, Hotchküche, etc.) und bringt aus solchen verschiedenen Produktionserfahrungen und Führungserfahrung mit
- Durchsetzungsvermögen, Verhandlungs- und Organisationsgeschick
- Hohe Kommunikationsfähigkeit mit unterschiedlichen Kunden und Kulturen

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einem der führenden Spitalgastronomiebetriebe der Schweiz, welcher geprägt ist von hoher Qualität, Selbständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Sie erhalten die Möglichkeit, gezielte Weiterbildung in Anspruch zu nehmen. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie dabei in allen Belangen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Mit Ihrem und unserem Wissen erreichen wir gemeinsam das Beste für unsere Patientinnen und Patienten.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte vorzugsweise per Email an:
willkommen@usz.ch, Frau Tanja Bucher

oder per Post an:
UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Frau Tanja Bucher, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich



UniversitätsSpital
Zürich

www.usz.ch

32988-11299



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Finanzdepartement EFD
Bundesamt für Bauten und Logistik
BBL

Fachliche Auskünfte erteilt Ihnen gerne:
Herr Theodor Steiner, Leiter Objektmanagement, Tel. 058 462 81 26

Ist Ihnen die Bewerbung mittels Direktlink unter www.stelle.admin.ch nicht möglich, senden Sie Ihr Bewerbungsdossier an:

DLZ Pers EFD
Frau Melina Masciadri
Eigerstrasse 71
3003 Bern
Die Weiterverarbeitung erfolgt bei allen
Dossiers elektronisch.

Ref. Code: 620-21280

Weitere interessante Stellenangebote der
Bundesverwaltung finden Sie unter
www.stelle.admin.ch

Das Bundesamt für Bauten und Logistik (BBL) ist zuständig für das Immobilienmanagement der zivilen Bundesverwaltung sowie für die Materialwirtschaft der gesamten Bundesverwaltung und gehört dem Eidgenössischen Finanzdepartement (EFD) an.

Leiter/in Reinigungszentrum im Parlamentsgebäude und Bundeshäuser (80-100 %)

Als Leiter/in eines Reinigungszentrums betreuen Sie unsere Kunden und gewährleisten zusammen mit Ihren ca. 70 Mitarbeitenden eine wirtschaftliche und ökologische Gebäudereinigung. Sie sind verantwortlich für die Einhaltung der Leistungs- und Qualitätsstandards und steuern alle betriebswirtschaftlichen Abläufe in den Dienstleistungsobjekten in Ihrem Bereich. Neben der Personalführung sind Sie verantwortlich für die Erstellung der Dienstpläne, die Berechnung des Reinigungsaufwandes und das Bestellwesen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Hauswirtschaftlicher Betriebsleiter/Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Gebäudereinigungsfachmann/-fachfrau oder vergleichbare Ausbildung im Bereich Facility Management. Wir wenden uns an eine ausgewiesene Fachperson mit mehrjähriger Berufserfahrung sowie erfolgreicher Führungserfahrung und Durchsetzungsvermögen. In Ihrer täglichen Arbeit müssen Sie vor Ort entscheiden und als Persönlichkeit überzeugen. Dabei hilft Ihnen auch die Erfahrung im Umgang mit VIP's. Sie sind ein Organisationstalent und haben eine hohe Sozialkompetenz. Als Vorbild motivieren und unterstützen Sie Ihre Mitarbeitenden. Dank Ihren kommunikativen Fähigkeiten und Ihrem Verhandlungsgeschick sind Sie ein kompetenter Ansprechpartner/eine kompetente Ansprechpartnerin für unsere Kunden. Aktive Kenntnisse einer zweiten Amtssprache und wenn möglich passive Kenntnisse einer dritten Amtssprache runden Ihr Profil ab. Weitere Sprachkenntnisse sind von Vorteil.

32912-1101



Alters- und Pflegeheim
Länzerthus AG

Als eines der grössten Altersheime im Kanton Aargau sind im Länzerthus bis zu 104 leicht bis schwer pflegebedürftige Bewohner vorwiegend aus den Trärgemeinden Rupperswil, Auenstein, Hunzenschwil und Schafisheim zu Hause. In acht Abteilungen erbringen rund 100 Mitarbeitende tagtäglich Topleistungen für die Bewohnenden, Angehörigen und Besucher. Als moderne Arbeitgeberin bietet das Länzerthus anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeiten, fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein interessantes Umfeld, umfassende Fort- und Weiterbildungen sowie eine gut erreichbare Lage.

Über die Mittagszeit verpflegt das Länzerthus 120 bis 180 interne und externe Gäste. Die Zufriedenheit dieser Gäste ist uns sehr wichtig.

Auf den 1. September 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Koch/Köchin 100%

Ihr Profil

- Grundausbildung als Koch
- einige Jahre Berufserfahrung
- Freude im Umgang mit Menschen
- Koch mit Leidenschaft und Kreativität
- EDV-Kenntnisse
- sicheres und freundliches Auftreten

Ihre Aufgaben

- Sie verwöhnen unsere Bewohner/innen und Gäste mit einer frischen saisonalen Küche und setzen dabei unsere Ernährungsgrundsätze um.
- Sie kontrollieren die Lieferungseingänge und führen Bestellungen im Auftrag der Leitung Verpflegung aus.
- Sie leiten zwei Auszubildende zum Koch an.
- Sie halten die hygienischen Vorgaben ein und setzen die Sicherheitsvorgaben im Verpflegungsbereich um.
- Sie pflegen eine gute bereichsübergreifende Zusammenarbeit.

Ihre Zukunft

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit mit Gestaltungsmöglichkeiten. Ein tolles Team sowie ein der Verantwortung entsprechendes Gehalt und gute Arbeitszeiten.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen die Leitung Verpflegung, Herr Thomas Brunner (Tel. 062 889 01 75), zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage unter www.laenzerthus.ch

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bis 31. Juli 2014 bitte an: Alters- und Pflegeheim Länzerthus, Frau Therese Rickenbacher, Alter Schulweg 30, 5102 Rupperswil, oder per E-Mail an: t.rickenbacher@laenzerthus.ch

32911-1100



Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

Senden Sie eine SMS an 339 mit
CBM10 und spenden Sie 10 Franken
an eine Graue-Star-Operation.

Online-Spende auf
www.cbmswiss.ch



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

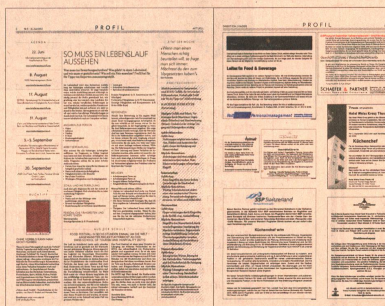
EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

htr **hotelrevue**

**HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG**

AUFLAGE
40.000

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



KEYSTONE

FEUER UND FLAGGE

Gute, verständliche und korrekte Flucht- und Rettungspläne sind in Hotels ein absolutes Muss.

Flucht- und Rettungspläne sind in der Schweiz für viele Gebäude vorgeschrieben. Gemäss Brandschutznorm der VKF (Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen) müssen Eigentümer und Nutzerschaft von Bauten und Anlagen dafür sorgen, dass die Sicherheit von Personen, Tieren und Sachen gewährleistet ist. Darum sind die Flucht- und Rettungspläne auch Teil der Hotelklassifikation von hotellerieuisse. Verschiedene Normen geben Auskunft, wie sie gestaltet werden und welche Informationen sie enthalten sollten. Doch diese Vorgaben führen nicht automatisch zu einfachen, nachvollziehbaren, korrekten und zuverlässigen Fluchtwegplänen, die nicht nur Vertrauen schaffen, sondern auch im Notfall verständlich bleiben, Panik verhindern und schnellstmöglich in Sicherheit führen.

Anwendungsbeispiel «The Flag»

Mounir Brown weiss das. Er ist Geschäftsführer des Konzept-Hotels The Flag in Zürich-Altstetten, das stark auf Business-

Gäste ausgerichtet ist. «Ich arbeitete schon in manchem Hotel und überall waren und sind gute Flucht- und Rettungspläne ein absolutes Muss», sagt Brown. «Wir sind ein kunstorientiertes Hotel für Geschäftsreisende, mit Angeboten in einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis. Wir versuchen, viele Design-Elemente in einem nicht so hohen Sterne-Segment zu integrieren. Auch sind wir technisch sehr modern ausgerüstet. Es gibt hier beispielsweise viele Informationen via Bildschirm oder ein automatisches Check-in-Terminal. Das erlaubt uns, die Réception an Wochenenden nicht während 24 Stunden besetzen zu müssen. Doch deshalb müssen wir uns auch umso mehr auf die Flucht- und Rettungspläne verlassen können, damit jeder Gast im Notfall seinen Weg nach draussen findet.» «The Flag» bietet 102 Zimmer in vier Kategorien auf sechs Etagen an, die von Künstlern individuell gestaltet wurden und bis zu drei Monate lang gemietet werden können. Das Hotel öffnete seine Tore im Sommer 2013. Davor erfuhr das Gebäude eine Gesamtrenovierung. Heute sind die Flucht- und Rettungspläne in allen Gängen der sechs Etagen und in allen Zimmern des Ho-

tels gut erkennbar angebracht. «Wenn man sich diese Pläne anschaut, erkennt man sofort, dass sie in unser Konzept passen», ist Brown begeistert. «Sie sind farblich schön und übersichtlich gestaltet, die verschiedenen Grössen der Zimmer sind realitätsgetreu wiedergegeben und die Pläne enthalten keinerlei unnötige Details. Sie sind so simpel und schlicht wie möglich gehalten. Glücklicherweise mussten wir sie noch nie in einem Notfall testen. Doch als ein Gast einmal zu heiss duschte, löste er damit einen Fehlalarm aus und ermöglichte uns so eine durchaus interessante Übung.»



Steffen Rudiger
Geschäftsleiter Kaufmännische Direktion
CSF Wunderli GmbH
www.csfwunderli.ch

Club an bester Lage in Chur zu verkaufen

Inkl. Inventar/Kapazität bis ca. 450 Pers.
300m², 2 Bars (Raucher/Nichtraucher) /
VP Fr. 300'000.00 Bitte melden Sie sich
unter: 078 858 57 21

30205-11305

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

30238-10076

Restaurant mit Ambiente an schöner Lage zu verkaufen

Im Kanton Obwalden verkaufen wir ein traditionelles Restaurant, welches sich durch eine langjährige Wirt-Dynastie auszeichnet.

Der grosse Speisesaal verfügt über 80 Sitzplätze, das Restaurant über 30 Sitzplätze und die gemütliche Bar über ca. 40 Plätze. Ebenso ist eine freundliche Sonnenterrasse mit ca. 40 Sitzplätzen angegliedert.

In der gut ausgestatteten Restaurantküche können die feinsten Gerichte kreiert werden. Eine kleine Anlieferung, zwei Lagerräume im Untergeschoss mit Warenlift und Kühlzellen gehören dazu.

Im Obergeschoss befinden sich eine Mitarbeiterwohnung sowie eine 200 m² grosse Wirtewohnung mit 6½ Zimmern.

Nebst drei Garagen gehören 21 Autoabstellplätze zur Liegenschaft.

Kaufpreis: Fr. 790 000.-

Nähere Auskünfte unter Chiffre 32847-11275 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

30847-11275

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

31982-11090

PONTE BROLLA (TI) zu verkaufen

GEBÄUDE mit berühmtem RESTAURANT / PENSION

11 Zimmer, inmitten eines gepflegten Parks.
Anfragen schriftlich unter Chiffre 024-870987 an Publicitas S.A., Case Postale 1280, 1701 Fribourg.

30897-11090

Die Bergschaften Scheidegg & Grindel suchen ab Sommersaison 2015 ein

PÄCHTER ODER PÄCHTERPAAR

BERGHAUS BÄREGG 1775 M.Ü.M. GRINDELWALD

Inmitten des UNESCO Welterbe Jungfrau-Aletsch und von Ende Mai bis Mitte Oktober geöffnet. 40 Plätze Gaststube, 60 Terrassenplätze, 28 Gästebetten, Wirtewohnung.

Bewerbungsunterlagen bis 18. August 2014 an:

Christian Brawand
Kirchbühlstrasse 35
3818 Grindelwald
T 079 501 69 73

Detaillierte Infos unter
www.bergschaft-grindel.ch

30942-11311



LEM
MOBILIEN

Zu verkaufen:

TSCHIERV – VAL MÜSTAIR

Hotelliegenschaft und
Dependance (25 Zimmer) mit
Restaurant, Pizzeria, Laden-
lokalitäten und Umschwung

Verkaufspreis CHF 1.3 Mio.

Gerne stehen wir für weitere Auskünfte oder für eine Besichtigung zur Verfügung

Ihr Immobilienberater:

LEMM IMMOBILIEN AG
Via Maistra 5
7500 St. Moritz
Telefon 081 833 44 66
Fax 081 833 47 96
E-Mail lemm.immobilien@bluewin.ch
www.lemmobilien.ch

30896-11289

hotelforsale.ch

Verkaufshit im schönen Wallis am Fusse der Alpenpässe,

traditionelles Hotel-Restaurant,

gastronomischer Treffpunkt an der Alpenroute.

21 Hotelzimmer/38 Betten, Salon, Sitzungszimmer, 3-Zimmer-Wirtewohnung,

Verkaufspreis: Fr. 1,1 Mio.

Zumkehr & Etterli AG
Bernastrasse 25, 3800 Interlaken
info@hotelforsale.ch
www.hotelforsale.ch

30899-11292



Mit dem Sihlbogen wird in Zürich-Leimbach, direkt neben dem Bahnhof, ein neues, lebendiges Zentrum mit Ortscharakter erschaffen, mit insgesamt 221 Wohnungen.

Im Gebäude A wird es nebst diverser Gewerbe ein Restaurant/Bistro mit 66 Sitzplätzen im Innen- und 48 Sitzplätzen im Aussenbereich (100 m² zzgl. Nebenräume von rund 65 m²) geben. Das Gastronomiekonzept soll die Quartiersversorgung abdecken und im Quartier Zürich-Leimbach einen neuen Akzent setzen.

Falls Sie am Restaurant/Bistro interessiert sind, würden wir uns über eine Kontaktaufnahme Ihrerseits freuen, damit wir Ihnen die Vermietungsbroschüre zustellen können.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

044 497 10 60

manuela.kaelin@bgzurlinden.ch

BG Zurlinden
Die 2000-Watt Genossenschaft

30895-11276