

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 40

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. 40 · 2. Oktober 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

FALLSTUDIEN IM DIPLOMSEMESTER

Die Fallstudienwoche findet jeweils am Ende des sechsten Semesters, eine Woche vor den Diplomprüfungen, statt. Zu diesem Zeitpunkt sind die Studierenden bestens in der Lage, ihr bisher angeeignetes theoretisches und praktisches Wissen für diese letzte, umfassende Aufgabe einzusetzen. Gleichzeitig bereiten sie sich auf die Prüfungen vor.

Ziele von Fallstudien

Hotel- oder Gastronomiebetriebe mit Problemstellungen wie zum Beispiel Um- und Anbauten, schwache Umsätze und Umnutzungen wenden sich an die Hotelfachschule. Die Betriebe verpflichten sich, Einsicht in alle benötigten betriebswirtschaftlichen Zahlen zu gewähren, so dass die Studierenden fundierte Lösungen vorschlagen können. Sämtliche Zahlen und Informationen werden selbstverständlich von den Beteiligten diskret behandelt. Pro Semester werden vier Fallstudienbetriebe zugelassen. Nach einem Gespräch mit der Betriebsleitung erstellt die betreuende Person eine Fallstudienaufgabe. Diese wird in der Regel von zwei Gruppen zu zirka sechs Personen bearbeitet. Am ersten Tag der Fallstudienwoche besichtigen die Studierenden den gewählten Betrieb und verschaffen sich einen Überblick über die betrieblichen Unterlagen wie Erfolgsrechnung, Bilanzen und Pläne. Danach bearbeiten die Gruppen innerhalb von vier Tagen ihren «Fall». Am fünften Tag erfolgt an der Hotelfachschule die Präsentation der Fallstudienaufgabe vor dem Betrieb, den Betreuern und den Studierenden aller Semester.

Das selbständige Erarbeiten von Lösungen beziehungsweise Massnahmen unter Zeitdruck und in kaderähnlicher Situation ist ein wichtiger Aspekt der Fallstudienarbeit. Dabei wird einmal mehr Selbstkompetenz und Teamverhalten gefördert. Die Gruppen werden von den Betreuern gecoacht.

Bewertung und Nutzen

Die Bewertung der präsentierten Lösungen erfolgt in Form eines Feedbacks der Betriebsverantwortlichen direkt nach der Präsentation und einer abschliessenden Rückmeldung der Fallstudien-Betreuer. Die Fallstudien werden nicht im klassischen Sinn benotet. Der Betrieb erhält eine kostenlose, neutrale und fundierte Analyse des Ist-Zustandes und konkrete Lösungsvorschläge mit Massnahmen. Zum Teil werden Fallstudien eins zu eins oder in Teilen umgesetzt. Die Hotelfachschule bietet den Studierenden mit der Fallstudie einen letzten Transfer von der Theorie in die Praxis und bereitet sie optimal auf die Abschlussprüfung und den Berufseinstieg vor. Ihrerseits profitiert sie von der guten Mund-zu-Ohr-Werbung der zufriedenen Fallstudien-Auftraggeber.



Madeleine Schöttli
Fachlehrerin und Verantwortliche
Praktikumskoordination
Hotelfachschule Thun
www.hfthun.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Die Arbeit hält drei
grosse Übel fern: die
Langeweile, das Laster
und die Not»

Voltaire, Philosoph (1694–1778)

AGENDA

6.–10. OKTOBER

«reception@hotelleriesuisse.ch»,
von hotelleriesuisse,
im Seminarhotel Sempachersee,
in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

8. OKTOBER

«Hotelleriesuisse
CAREER DAY 2014»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Kursaal, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

20. OKTOBER

«KOPAS – Kontaktperson für
Arbeitssicherheit und Gesund-
heitsschutz im Gastgewerbe»,
von hotelleriesuisse,
im Gwatt-Zentrum, in Gwatt
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

25. OKTOBER

Fachtagung 2014 «Schweizer
Meisterschaft Hotelfach –
Nutzen für den Beruf?»
vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft,
im Hotel Montana, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

4. NOVEMBER

SBKPV Forum 2014 «Glutenfrei –
eine Herausforderung für die
Branche», vom Schweizer
Bäckerei- und Konditorei-
Personal-Verband,
bei der Jowa AG, in Gränichen
www.hotelgastrounion.ch

6. NOVEMBER

«Sensorik und Degustation»,
vom Berufsverband Restauration,
im UBS Restaurant Elite,
in Zürich
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.

Maschinen (Teil 6) Fritteusen

Gefährdung:

- Verbrennungen
- Überhitzung/Brandgefahr

Mögliche Sicherung:

- Das heisse Öl nicht in Plastikimer abfüllen.
- Das Öl vor dem Ablassen abkühlen lassen.
- Heisse Fritteusen nicht transportieren.
- Thermostat überprüfen lassen.
- Löschdecke (1.800 x 1.200 mm) bereitstellen.
- Instruktion der Mitarbeitenden zum Verhalten bei Fritteusebrand: 1. Alarmieren, 2. Retten, 3. Löschen
- Löschen: Stromzufuhr unterbrechen und Thermostat zurückdrehen. Ohne Panik die Löschdecke über die Fritteuse legen. Nie mit Wasser löschen!

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

DIE SIEBEN TODSÜNDEN IN DER MITARBEITERFÜHRUNG

Der ideale Chef ist wie ein eierlegendes Wollmilchschwein. Wie das Fantasietier kann und weiss er alles. Dass das nicht geht, ist klar. Auch Vorgesetzte sind Menschen, doch es gibt Fehler, die sie unbedingt vermeiden sollten.

Oft werden Menschen in leitende Funktionen erhoben, weil sie gute Fachkenntnisse haben. Doch wie unzählige Beispiele im Markt zeigen, ist nicht jeder exzellente Koch auch gleich noch ein guter Küchenchef. Genauso wenig wie ein zuvorkommender Servicemitarbeiter automatisch erfolgreich ein Restaurant führen kann. Auf dem Weg zur erfolgreichen Führungspersönlichkeit gibt es einige Fallstricke. Diese zu kennen, ist gerade für Neulinge in leitenden Positionen hilfreich. Doch auch erfahrene Führungspersonen tun gut daran, hin und wieder nach diesen Fallstricken Ausschau zu halten. Denn trotz bester Vorsätze schleichen sich im Berufsalltag immer wieder mal schlechte Führungsgewohnheiten ein. Hier die sieben grössten Sünden im Bezug auf die Mitarbeiterführung.

1. BEGEISTERUNG ABWÜRGEN

Viele Chefs wünschen sich motivierte und begeisterte Angestellte, würgen aber im Alltag genau diese Eigenschaften ab, indem sie jeden Input abblocken.

2. EMOTIONEN UNTERDRÜCKEN

Freundlich und herzlich werden nur die Gäste behandelt, nicht die Angestellten.

3. BEGRÜNDUNGEN IGNORIEREN

Entscheide werden ohne Erklärungen verkündet. Ob die Mitarbeitenden den Sinn der Anord-

nung verstehen, ist egal, Hauptsache, der Befehl wird ausgeführt.

4. VERBINDLICHKEITEN VERMEIDEN

Es gibt keine klaren Entscheide, Regeln, Richtlinien. Alles bleibt offen – flexibel, aber auch unzuverlässig und unberechenbar.

5. ARBEITSKLIMA VERGIFTEN

Es herrscht eine Angstkultur. Wer Fehler macht, fliegt; wer Anweisungen hinterfragt, auch.

6. ANREIZE UNTERBINDEN

Mitarbeitende loben oder gar ein Danke gibt es nicht. Sie bekommen Lohn, das ist Anerkennung und Dank genug.

7. FAIRNESS FALLEN LASSEN

Der Chef hat seine Lieblinge. Die werden bevorzugt, auch wenn andere eine bessere Leistung erbringen.

Mitarbeitende, die sich in ein Unternehmen nicht einbringen und entwickeln dürfen, die sich unfair behandelt, nicht wertgeschätzt, unterstützt oder gar benachteiligt fühlen, setzen sich innerlich zur Ruhe. Sie erfüllen ihre Pflicht, aber eben auch nicht mehr. Oder sie suchen sich eine neue Arbeitsstelle. Beides Optionen, die ein Unternehmen viel Geld kosten – sei es wegen nicht erfolgter Zusatzverkäufe oder wegen der Kosten für die Personalsuche und Neubesetzung der vakanten Stelle. Ricarda Frei

BUCHTIPP

GESCHENKE AUS DER KÜCHE

In der Mitarbeiterführung sind ein Lob oder ein «Danke» unentbehrliche, unterschätzte und doch extrem wirkungsvolle Managementinstrumente. Es gibt Menschen, denen fällt es allerdings schwer, ein «Merci für Ihren Einsatz» oder ein «Gut gemacht, danke» auszusprechen – sei es, weil sie es als «unmännlich» oder als «Gestülze» empfinden oder weil sie es schlicht und ergreifend vergessen oder nicht den passenden Moment für das Lob finden. Dabei könnte man doch auch mal Taten statt Worte sprechen lassen. Zum Beispiel mit einem kleinen «Geschenk aus der Küche». Das gleichnamige Buch aus dem AT Verlag bietet etliche süsse und pikante Anregungen für ess- oder trinkbare «Dankeschöns». Von selbstgemachten Likören und Sirupen über Gebäck bis hin zu Chutneys, Senfen und Ölen. Jedes Rezept ist bebildert und liefert so gleich einen Vorschlag, wie das «Danke» hübsch verpackt werden kann. Ist einmal ein etwas grösseres Lob oder Danke fällig, findet sich im Kapitel Mitbringsel für Köchinnen und Köche eine Auswahl an originellen Kits und Sets. Zum Beispiel ein Brunchkorb, eine Gewürzbox oder, passend für die Adventszeit, ein Bausatz für ein Lebkuchenhaus.



«Geschenke aus der Küche» – 100 Rezepte, süss und pikant
Autor: Alison Walker
ISBN
978-3-03800-771-5
CHF 29.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

ACADEMY OF HOTEL EXCELLENCE
SWITZERLAND

MAS in Hotel- und Tourismusmanagement
Neu: Anrechnung Nachdiplomstudium möglich

Informationsanlässe
21.10.14 Grand Resort Bad Ragaz, 17.00 Uhr
10.11.14 The Dolder Resort, Zürich, 18.00 Uhr
Weitere Informationen unter www.aoh.ch

MANAGED BY **GRAND RESORT** Bad Ragaz
HTW Chur
Hochschule für Technik und Wirtschaft
FHO Fachhochschule Ostschweiz

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Italienisch

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Der Weg zum Ziel...

www.hotelleriesuisse.ch/nhd
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@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 einem Monat auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative Direction)
Natalie Schmid (Art Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi
Grafila (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.

Top Leadership Campus & exklusives First Class Superior Hotel

Highlights sind die fantastische Lage direkt am See – nur wenige Autominuten vom Zentrum einer der wichtigsten Deutschschweizer Metropolen entfernt – und die beeindruckende Infrastruktur des zu den besten Schweizer Seminarhotels zählenden Spitzenbetriebes: Von GM ausgezeichnetes Restaurant und weitere F & B Outlets auf Gourmetstufe, grosszügig konzipierte **High Tech-Küche** sowie ein Congress & Convention Center für höchste Ansprüche.

Als professioneller Executive Chef suchen Sie die Herausforderung im Spannungsfeld «Weiterentwicklung/Qualitätssicherung der beiden Bereiche à la carte und Seminar/Bankett». **Modernste Führungsgrundsätze** leben Sie durch Delegieren, Mitarbeitende fördern, fördern, integrieren und gelebte Wertschätzung Ihres Teams. Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen!

Küchenchef w/m**Mitglied der Geschäftsleitung**

Das kulinarische Angebot umfasst marktfrische, innovative, internationale Gerichte, kombiniert mit saisonalen sowie regionalen Spezialitäten bei höchster Qualität und unter Verwendung einheimischer Frischprodukte. Ihre Ziele sind Nachhaltigkeit und der Anspruch **verführerische Kreationen** zu produzieren für Seminarteilnehmer, Kongressbesucher, namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft & Politik, Geschäftsleute und anspruchsvolle Individualreisende aus aller Welt.

Idealprofil: Exzellenter «Hands-on Chef de Cuisine» oder ein erfahrener Executive Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Küchenchef. **Damen sind ebenfalls willkommen!** Eine Weiterbildung zum Gastronomiekoch oder zum eidg. dipl. Küchenchef ist hilfreich. Eintrittstermin: Dez. 2014 oder Jan. 2015 bzw. nach Vereinbarung. Interessiert? Für den Erstkontakt am besten vorab 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

34168-11471

Mitgestalten, neu ausrichten und weiterentwickeln.

Das exzellente, mittelgrosse Erstklass Superior Design-Hotel & Spa kann sich sehen lassen! Im Rahmen von umfassenden Um- & Ausbauten in mehreren Etappen wurde der gesamte Hotelbetrieb auf den neuesten Stand gebracht! Einem renommierten Schweizer Architektenteam ist es gelungen mit hochwertigen Materialien, harmonischem Design, inspirierenden Farben, individuellen Formen und lichtdurchfluteten Räumen ein harmonisches Ganzes zu schaffen.

Die Highlights: Selten schöne Panoramalage, eigener grosser Park, gutbestückter Weinkeller, stilvoll eingerichtete Komfortzimmer, Superior Zimmer (30 m²) sowie Juniorsuiten & Suiten, ausgezeichnetes Restaurant auf Gourmetstufe, Bar & Lounge, Seminarmöglichkeiten sowie ein **beeindruckender Spa**, Wellness- & Fitnessbereich mit Indoor & Outdoor Pool auf knapp 2000 m². Standort: Beliebte Resort-Destination, nur max. 45 Autominuten von einer der grössten CH-Metropolen entfernt.

Direktor Design-Hotel & Spa w/m**Auch ein Gastgeberpaar ist vorstellbar**

Idealprofil: Gut vernetzt, ca. 30-45 Jahre alt, Swissness, Affinität zur New Media sowie mit F & B und der CH-Ferienhotellerie vertraut. Die **Gastgeberrolle** liegt Ihnen, selbst mit Hand anzulegen kommt Ihrem Naturell entgegen und fortschrittliches Vermarktungs-Know-how sowie Flair für vorwärts gerichtete Gastronomie bringen Sie mit! Die aktuell letzten Jahre Ihrer Laufbahn als Hotelier/Hotelière wurden gekrönt durch die wirtschaftlich erfolgreiche Leitung eines Hotels.

Zahlenflair, Kostenbewusstsein, Sprachgewandtheit – auch fremdsprachlich – Servicebereitschaft und Authentizität werden hoch gewichtet. Eintritt: März 2015; ein evtl. früherer oder späterer Start ist ebenfalls denkbar. Interessiert? Informieren Sie sich über die **Vorteile**, die mit diesem aussergewöhnlichen Haus und dem partnerschaftlichen Dialog zum VR verbunden sind! 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

34170-11486



Inmitten einer faszinierenden Bergwelt erwartet Sie ein vielseitiger, moderner und attraktiver Arbeitsplatz!

Wir suchen per 1. Dezember 2014 oder nach Vereinbarung

Receptionist/-in (100%)**Servicemitarbeiter/-in**

wir wenden uns an kontaktfreudige Persönlichkeiten, welche mit ihrem gepflegten Erscheinungsbild, ihren guten Sprachkenntnissen in D/E/F unsere internationalen Gäste verwöhnen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsbildung und bringen Erfahrung mit im jeweiligen Bereich, zudem sind Sie selbstständiges Arbeiten gewohnt und bewahren Ihr Lächeln auch in hektischen Zeiten.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Arbeitsstelle, sowie ein junges, dynamisches Mitarbeiterteam.

Haben wir Sie begeistert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

aspens alpin lifestyle hotel, Suzanne & Stefan Grossniklaus,
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 40 00
info@hotel-aspens.ch, www.hotel-aspens.ch

34171-11488



Das einzigartige Jugendstil-Hotel Paxmontana liegt freistehend auf einer Hügelkuppe mit herrlichem Rundblick auf den Sarnersee und die Obwaldner Berge. Das Haus verfügt über 83 frisch renovierte Hotelzimmer und exklusive Suiten. Nebst dem A-la-carte-Restaurant Veranda mit 100 Sitzplätzen bietet das Hotel Bankett- und Seminarräumlichkeiten für bis zu 400 Personen und eine Panorama-Sonnenterrasse mit weiteren 100 Sitzplätzen. Das Hotel ist mehrfach ausgezeichnet und wird seit dem Umbau 2010/11 als Ganzjahresbetrieb geführt.

Seit 2009 gehört auch das ehemalige Kurhaus Flüeli zur Hotel Paxmontana AG. Das Gasthaus verfügt zusammen mit dem Chalet Paxmontana über weitere 33 liebevoll eingerichtete Gästezimmer. Zusätzlich zum A-la-carte-Restaurant mit der gemütlichen Stube bietet das Haus einen Speisesaal für bis zu 60 Personen und eine Sonnenterrasse mit 40 Sitzplätzen.

Da sich unser geschätzter und langjähriger Küchenchef in die Selbständigkeit wagt, suchen wir einen engagierten und ausgewiesenen

Küchenchef

In der Position als Küchenchef und Mitglied des Führungsteams sind Sie für den perfekten Ablauf unserer Küche verantwortlich. Sie führen und motivieren unsere Küchenbrigade und arbeiten hervorragend mit den anderen Abteilungen zusammen.

Ihre Aufgaben

- Sie sind in der Küche für den reibungslosen Ablauf verantwortlich
- Fachliche und personelle Führung der 12 Küchen- und Office-Mitarbeitenden
- Verantwortlich für die Einhaltung des Hygienekonzeptes
- Einkauf bei Vertragslieferanten
- Einhaltung und Umsetzung des Quality-Management-Systems im Bereich Küche

Ihr Profil

- Lehre als Koch und fundierte Berufserfahrung als Führungsperson
- Kreativ, effizient, kostenbewusst
- Gepflegte Erscheinung, professionelle Umgangsformen, freundliches Auftreten
- Hohe Loyalität sowie Qualitäts- und Innovationsdenken
- Teamfähiger Motivator, der selber gerne anpackt und noch selber kocht

Unser Angebot

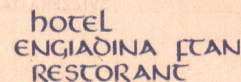
- Ein Arbeitsplatz im Herzen der Zentralschweiz mit viel Aussicht und Tageslicht, die Küche wurde 2011 komplett renoviert und ist auf dem neuesten Stand der Technik
- Eine langfristige Anstellung mit Freiraum zur persönlichen Entwicklung
- Wir versprechen Ihnen ein lebhaftes und familiäres Umfeld mit einem jungen, ehrgeizigen Team, das gemeinsam zu grossen Taten schreiten will

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung und freuen uns sehr auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Kontakt

Désirée und Diego Bazzocco-Bleiker, Direktion
Jugendstil-Hotel Paxmontana, Dossen 1, 6073 Flüeli-Ranft
Tel. 041 666 24 00 oder per Mail bazzocco@paxmontana.ch
Unsere Homepage www.paxmontana.ch

34271-11488



Für unser 30-Betten-Ferienhotel Engiadina Ftan suchen wir mit Eintritt 1. 12. 2014 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresanstellung eine/n motivierte/n und begeisterungsfähige/n

Betriebsleiterin/Betriebsleiter

Sie übernehmen die Gesamtverantwortung für ein kleines, eingespieltes Team in einem gut eingeführten ***-Hotel in Ftan, an vorteilhafter Lage, unmittelbar am Skigebiet Scuol Ftan Sent.

Wenn Sie sich von dieser Aufgabe angesprochen fühlen, geben wir Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Erstkontakt:

Hotel Restaurant Engiadina Ftan
Frau Hedi Fuchslin
7551 Ftan
081 864 04 34
info@engiadina-ftan.ch
www.engiadina-ftan.ch

34174-11486

34182-11487



Das ****Hotel Säntispark ist eines der beliebtesten Hotels in der Region Ostschweiz. Nach einer umfassenden Erweiterung mit Investitionen von rund 40 Mio. Franken wurde das von der Migros Ostschweiz geführte Hotel Ende Februar 2014 neu eröffnet. Die zusätzlichen 70 Wohlfühlzimmer, in einem in der Schweiz einmaligen Hotelholzbau, bringen das stilvolle Angebot auf insgesamt 136 Zimmer und Suiten. Das vielfältige Angebotskonzept beinhaltet ausserdem einen erweiterten Seminarbereich auf dem neuesten technischen Stand, flexible Banketträumlichkeiten, drei Restaurants und die Integration des erfolgreichen Zentrums für Medizin und Sport (ZMS) in die Hotelanlage, welche weiterhin einen direkten Zugang zum Einkaufszentrum und Freizeitpark Säntispark bietet. Mit dieser grosszügigen Angebotsstruktur ist das neue Hotel Säntispark einmalig in der Schweiz.

Ob Genuss in intimer, eleganter Atmosphäre oder unkomplizierte Gastlichkeit mit Lieblingsgerichten aus der Region – **Vielfalt in der Gastronomie ist unsere Spezialität.**

Für Sie als hoch motivierten Profi mit Unternehmergeist bietet sich die tolle Gelegenheit, Ihr Können in unserem vielfältigen und gut positionierten Hotel unter Beweis zu stellen. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir eine/n erfahrene/n

Küchenchef (m/w)**Ihr Profil**

Sie sind idealerweise zwischen 35 und 50 Jahre jung, sprechen fließend Deutsch und haben von Vorteil Kenntnisse der italienischen Sprache. Als Praktiker verfügen Sie über solide Berufserfahrung und haben zudem Erfahrung als Küchenchef in vergleichbaren Hotels mit einer vielschichtigen Gastronomie gesammelt.

Ihre Aufgabe

Sie sind kreativ am Herd und bei der Menu-Gestaltung. Sie erledigen Ihre Hauptaufgaben selbständig und sind der Organisation des gesamten Küchenablaufs unseres lebhaften Jahresbetriebs gewachsen. Als Verantwortlicher für das Küchenteam rekrutieren und schulen Sie Ihre Mitarbeiter und garantieren so Qualität unter Berücksichtigung der Budgetvorgaben. Dank Ihrem Organisationstalent funktionieren auch dann komplexe Bankette reibungslos, wenn gleichzeitig im A-la-carte-Bereich Leistung und Qualität gefordert werden. Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, führen, motivieren und fördern Ihr Team mit gelebter Fach- und Sozialkompetenz.

Es erwarten Sie

In dieser Kaderposition übernehmen Sie einen gut eingeführten Betrieb mit einem motivierten Team und modernen Anstellungsbedingungen. Eintritt nach Vereinbarung.

Adrian Stalder freut sich auf Ihr aussagekräftiges und vollständiges Bewerbungsdossier inklusive Foto, Stärken-/Schwächen-Profil, Zeugnissen und Referenzen.

stalder
projects

Adrian Stalder
stalderprojects sagl
adrian@stalderprojects.ch
Ai Ronch 1
CH-6653 Verscio
+41 79 629 61 88 / +41 91 780 72 88

34275-11488

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

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

**AUFLAGE
40.000**

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

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

htr **hotelrevue** **HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

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



LEHRT GOOGLE DIE OTAS DAS FÜRCHTEN?

In 40 Jahren Betriebszugehörigkeit in der Schweiz erlangte Herr Dittl ein hohes Ansehen. Als Hotelier und als Mensch. Dittl ist ein Mann, der die Welt der Hotels und der Gastronomie aus dem Inneren kennt. Er ist ein Mann, der die Welt der Hotels und der Gastronomie aus dem Inneren kennt. Er ist ein Mann, der die Welt der Hotels und der Gastronomie aus dem Inneren kennt.

**Gesucht: Salatztreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch**

marktplatz.ch
Die Plattform für die Suche nach dem besten Personal.

PROFIL

**SOMUS EIN LEBENS-LAUF
AUSSEHEN**

22. Juni
17. August
11. August
10. September
20. September

Labette Post & Sonnerie

SCHAFER & PARTNER

Küchenchef

SSP Switzerland

Mischelbacher

PROFIL

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



**HUNDE IM HOTEL -
EIN THEMA FÜR SICH**

Die Hotelbranche ist in der Schweiz ein wichtiger Wirtschaftszweig. Die Hotelbranche ist in der Schweiz ein wichtiger Wirtschaftszweig. Die Hotelbranche ist in der Schweiz ein wichtiger Wirtschaftszweig.

GASTROJOB.ch

HERZER

RESTAURANT

**Die Stellenplattform
für Restaurations-,
Gastronomie- und
Tourismusberufe**

**JETZT
BUCHEN**

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

Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann

Sie bringen das Hotel ins Spital

Ihre 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

Ihr Anforderungsprofil:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als SEFA, HOFA, 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

Arbeitspensum: 50 – 100 %

Stellenantritt: per 1. Dezember 2014 oder nach Vereinbarung

Fühlen Sie sich angesprochen? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Christa Heilerli, 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 106/14 an: Kantonsspital Graubünden, Personaldienst, Loestrassse 170, 7000 Chur

Weitere Jobchancen unter www.ksgr.ch

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



Kantonsspital
Graubünden

34181-11479



Küchenchef (w/m)

Gastronomie im
Parlamentsgebäude
3003 Bern

Per sofort

Der ZfV ist ein traditionsreiches Schweizer Unternehmen mit den Tätigkeitsschwerpunkten Hotellerie, Gastronomie und Bäckerei-Konditorei.

Der ZfV hat im Winter 2007 die Führung der Gastronomie im Parlamentsgebäude übernommen. Diese besteht aus der Galerie des Alpes und einer Cafeteria, welche über ca. 40 Plätze verfügt. Die Cafeteria bietet ein kleines, täglich wechselndes Küchenangebot. Die Galerie des Alpes ist nur für Ratsmitglieder zugänglich und verfügt über 70 Plätze. Die Küche konzentriert sich hauptsächlich auf täglich frische Gerichte. In der zur Galerie des Alpes gehörenden Lounge werden zudem Apéros und Stehlunches organisiert.

Ihre Aufgabe

In dieser anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie die Verantwortung für die Führung sowie Organisation des gesamten Küchenbereiches mit bis zu 120 Menüs täglich, der neben dem à la carte-Restaurant Galerie des Alpes für Parlamentarier sowie der Cafeteria auch diverse Grossanlässe, Veranstaltungen und VIP-Bereiche auf höchstem Niveau beinhaltet. Ihre Aufgabe umfasst die Führung der Küchenbrigade bestehend aus 4 Mitarbeitenden, die Warenbewirtschaftung, das Bestell- und Inventarwesen sowie die Kalkulationen. Sie planen das gesamte Angebot des Restaurants sowie der Anlässe und Bankette. Ausserdem pflegen Sie aktiv den Kontakt zu Gästen und Lieferanten. Sie arbeiten in der Regel im Tagesdienst, sind jedoch während den intensiven Sessonszeiten und Grossanlässen bereit, über Ihre Dienstzeit hinaus Aussergewöhnliches zu leisten.

Ihr Profil

Wir wenden uns an eine kreative und leidenschaftliche Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Ausbildung zum Koch,

die bereits über Erfahrung im Führen einer Küchenbrigade verfügt. Sie bringen fundierte Kenntnisse der Schweizer Küche mit und lieben es, mit Spezialitäten und aussergewöhnlichen Produkten zu experimentieren. Ihre Kochkünste befinden sich auf höchstem Niveau. Ausserdem kennen Sie sich im Planen von grossen Anlässen und VIP-Events aus. Ihr unternehmerisches Denken und Handeln gepaart mit Ihrer Freude am Menschen und dem Geschehen in der Welt zeichnen Sie aus. Sie zeigen eine sehr hohe Leistungsbereitschaft, entwickeln stets neue und kreative Ideen und bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig sowie besonnen. Sie kommunizieren mit den verschiedenen Bezugspersonen angemessen, gehen aktiv auf andere zu und erkennen auch unausgesprochene Bedürfnisse. Sie begeistern und überraschen zudem das Gegenüber mit Zusatzleistungen. Sie setzen sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür. Zudem treffen Sie angemessene, sorgfältige Entscheidungen im Sinne des Gastes sowie der Unternehmung und setzen diese um. Für getroffene Entscheidungen übernehmen Sie die Verantwortung. Relevante Trends und Entwicklungen schätzen Sie frühzeitig ein und wägen Kosten-Nutzen-Aspekte sorgfältig ab.

Wir bieten

Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung.

ZfV-Unternehmungen

Astrid Kaiser
Stv. Leiterin Personalwesen
Füelistrasse 51
Postfach
8047 Zürich

Weitere Stellenangebote:

www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



34214-11490

Betriebsleiter/in

Tierpark-Restaurant Dählhölzli
Tierparkweg 2, 3005 Bern

per 1. Dezember 2014

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden

Sie unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



34189-11485

INTERNATIONAL

The PARADISE KOH YAO Boutique Beach Resort & Spa

«Island hideaway near Phuket»

the paradise koh yao, a contemporary 70 room boutique resort is located on koh yao noi island, a 60 minute boat trip from phuket

our eco-chic environment is complemented by our 'conscious living' ethos of barefoot luxury philosophy – NOW complimented with the yoga and wellbeing center

we are looking for a superb leader to join our dynamic team

Executive Sous Chef/Host Chef (1 position)

chef personality with guest relation skills – interaction with guests, hosting chef table and assisting executive chef in menu innovations/promotions

- 3–5 years experience in equivalent property/position
- good command of the English/German language
- leader personality, creative with new product innovations
- 25–35 years of age

comprehensive remuneration package – we are looking for the best team leaders – please send your resume with picture to

joeraess@theparadisekohyao.com
www.TheParadisekohyao.com

34184-11485

keine News mehr
verpassen mit htrnews!
Anmelden unter www.htr.ch

htr hotel revue

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue – Tel. 031 370 42 42/77

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

34184-11485

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

CHANCEN VON KOOPERATIONEN



ISTOCK

Eine Organisation hat ihre Gründung und ihre Entwicklung zwei Bedingungen zu verdanken: Sie muss effektiv (wirksam) und effizient (leistungsfähig) sein. Übertragen auf Kooperationen bedeutet Effektivität die Erreichung der Zielvorgaben. Die Effizienz einer Kooperation besteht demgegenüber in ihrem Vermögen, sich durch die Befriedigung der Zielvorstellungen der Partner zu erhalten. Mit dem Modell der Wertkette ist es möglich, die Unternehmung in viele kleine Einheiten zu zerlegen und diese isoliert und im Zusammenspiel zu betrachten. Die Ausweitung des Modells auf gleich-, vor- und nachgelagerte Wertketten von Mitbewerbern, Lieferanten, Distributoren und Abnehmern führt zu kooperativen Überlegungen. Einzelbetrieblich und überbetrieblich geht es darum, Kosten und Zeit zu sparen sowie Qualität und Service bei konsequenter Kundenorientierung zu verbessern.

Konzentration der Kräfte

Die Kooperationspartner konzentrieren sich auf ihre jeweils starken Wertaktivitäten und überlassen die schwächeren Aufgabenbereiche den in diesen Bereichen stärkeren Kooperationspartnern. Gleichzeitig können in den angestammten starken Bereichen die jeweiligen Wettbewerbsvorteile noch zusätzlich ausgebaut werden, da Skaleneffekte und ein Vorrücken auf der Lernkurve zu erwarten sind. Zudem steigt der Anteil der variablen Kosten an den Gesamtkosten, was den Kooperationspartnern eine höhere Flexibilität gewährt. Der Konzentrationsgrad eignet sich als Indikator dafür, inwieweit Skalenvorteile in der Hotellerie bisher realisiert wurden. Unter diesem Aspekt bestehen insbesondere an Sekundärstandorten und in den unteren Klassifizierungsebenen geradezu ideale Voraussetzungen für grössere Hotelgesellschaften, ihre Skalenvorteile gegenüber der Klein- und mittelgrossen Hotellerie zu nutzen. Aufgrund der schwachen Konzentration bestehen so gut wie keine grössenbedingten Eintrittsbarrieren. Dies bedeutet, dass Effektivitäts- und Effizienzreserven, die durch Kettenbildung realisiert werden können, bisher noch ungenutzt sind.

charen Aufgabenbereiche den in diesen Bereichen stärkeren Kooperationspartnern. Gleichzeitig können in den angestammten starken Bereichen die jeweiligen Wettbewerbsvorteile noch zusätzlich ausgebaut werden, da Skaleneffekte und ein Vorrücken auf der Lernkurve zu erwarten sind. Zudem steigt der Anteil der variablen Kosten an den Gesamtkosten, was den Kooperationspartnern eine höhere Flexibilität gewährt. Der Konzentrationsgrad eignet sich als Indikator dafür, inwieweit Skalenvorteile in der Hotellerie bisher realisiert wurden. Unter diesem Aspekt bestehen insbesondere an Sekundärstandorten und in den unteren Klassifizierungsebenen geradezu ideale Voraussetzungen für grössere Hotelgesellschaften, ihre Skalenvorteile gegenüber der Klein- und mittelgrossen Hotellerie zu nutzen. Aufgrund der schwachen Konzentration bestehen so gut wie keine grössenbedingten Eintrittsbarrieren. Dies bedeutet, dass Effektivitäts- und Effizienzreserven, die durch Kettenbildung realisiert werden können, bisher noch ungenutzt sind.

Vernetzung als Chance

Vor diesem Hintergrund erscheinen Kooperationen als überlegene und zukunftssträchtige Organisationsformen. In der Vernetzung mit Partnern liegt dann auch eine bedeutende Chance für zahlreiche kleine und mittelgrosse Hotelbetriebe, um im Wettbewerb gegen grosse Hotelketten und Systemanbieter ihre Existenz langfristig zu sichern. Die Einbindung in kooperative Strukturen ist zudem eine Erfolgsvoraussetzung für Risikokapitalmodelle oder mezzaninäre Finanzierungsmodelle, die angesichts des Mangels an Eigenkapital in der Branche immer mehr ins Zentrum des Interesses rücken.



Dr. Markus Frey
Managing Partner
CFBnetwork AG, Zürich
www.cfbnetwork.ch

Perle an Top-Lage zu verpachten per 1.1.2015 oder nach Vereinbarung



Das Objekt:

- Das Hotel-Restaurant Schiff ist eine Perle an Top-Lage
- Es liegt als Teil der historischen Altstadt direkt am Rhein an der Schiffbrücke im wunderschönen und beliebten Stein am Rhein (SH)
- Terrasse mit Blick auf den Rhein und die schönsten Sonnenuntergänge mit 70 Plätzen
- Hübsches Restaurant mit 40 Plätzen im Erdgeschoss
- Gemütliches «Schiff-Stübli», Saal im 1. OG (Lift) mit 50 Plätzen
- 4 Doppelzimmer im 2. OG (Lift) mit Blick auf den Rhein oder die Altstadt
- Charmante Wirtswohnung im 3. OG (Lift, 3½ Zimmer); Alternativnutzung möglich

Ihr Profil:

- Abgeschlossene gastronomische Ausbildung mit Weiterbildung
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Fundierte Berufserfahrung mit Führungserfahrungen im Gastgewerbe
- Engagierte, unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit(en)
- Herausragende Gastgeberqualität
- Freude und Begeisterung an der Führung des eigenen Betriebes
- Englisch und Französisch von Vorteil
- Souveränes Auftreten und gute Umgangsformen
- Guter Leumund

Es erwartet Sie:

- Höchst attraktiver Betrieb an exklusiver Lage
- Faire Mietbedingungen
- Betrieb voll inventarisiert (Kaufinventar lediglich 5000 bis 25 000 Franken, nach Absprache)

Kontakt:

- Eigentümer-Familie
- Bewerbungsunterlagen bitte senden an: M. Schaffner, Im Dornacker 24, 8967 Widen
- E-Mail: maurice.schaffner@gmx.ch
- Tel. 079 359 96 03

34208-11408

Zu vermieten oder zu verkaufen
in **SAMEDAN** (Oberengadin) ein

HOTEL/RESTAURANT

an hervorragender Passantenlage.

Der Betrieb umfasst ein Restaurant mit zwei Sälen mit insgesamt 105 Sitzplätzen, einer Terrasse und 20 Gästezimmern (36 Betten).

Die Lage des Hotels/Restaurants eignet sich hervorragend für den Aufbau einer treuen Stammkundschaft.

Der Übergabetermin ist der 1. Mai 2015 oder nach Vereinbarung.

Kaufinteressenten oder ausgewiesene Bewerber für eine Anmietung (idealerweise Ehepaar) melden sich bitte unter Chiffre U 176-797097, an Publicitas S.A., Postfach 1280, 1701 Fribourg.

34208-11408

Engstligenalp

Für unser kleines, gemütliches Restaurant mit 40 Innenplätzen und 40 Terrassenplätzen bei der Talstation der Bergbahnen Engstligenalp suchen wir ab der Wintersaison 2014/15

eine/n Pächter/in

Wir bieten:

- Gute Lage direkt neben Luftseilbahn
- Fairer Pachtzins
- Schöne Terrasse

Weitere Auskünfte erhalten Sie von:
Berghotel Engstligenalp AG, Matias Bolliger,
3715 Adelboden, Tel. 033 673 22 91
berghotel@engstligenalp.ch

34109-11408

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@bluwin.ch

30238-10276



Gemeinde Saas-Fee
www.3906.ch

Verpachtung Bergrestaurant «Felskinn»

Die Burgergemeinde Saas-Fee sucht ab 1. November 2014 oder nach Vereinbarung für das Bergrestaurant «Felskinn» eine/n Pächter/in resp. ein Pächterpaar: Das Bergrestaurant «Felskinn» ist ein modernes Bergrestaurant im Skigebiet Felskinn in Saas-Fee. Das Restaurant weist 120 Plätze im Inneren sowie 100 Terrassenplätze auf.

Die Pacht des Bergrestaurants «Felskinn» umfasst folgende Aufgabengebiete:

- Führung des Restaurants
- Angebotsentwicklung
- Führung der Mitarbeiter – Schulung und Kontrolle
- Qualitätskontrolle
- Organisation des Einkaufes

Für diese anspruchsvollen Aufgaben erwarten wir:

- Gastronomieerfahrung als Pächter oder Geschäftsführer in ähnlichen Positionen – Bergrestaurants
- Erfahrung in Einkauf, Mitarbeiterschulung und Qualitätssicherung
- Kreativität
- Zusammenarbeit mit der Saas-Fee Bergbahnen AG

Angesprochen werden Profis mit fundierter Erfahrung in ähnlichen Positionen (Inland oder Ausland).

Ab dem 26. September 2014 kann bei der Gemeindeverwaltung Saas-Fee, Herr Fabian Kalbermatten, Dienstleistungen, 3906 Saas-Fee (Tel. +41 (0) 27 958 11 79; fabian.kalbermatten@3906.ch) das Dossier sowie ein Musterpachtvertrag zum Bergrestaurant «Felskinn» bezogen werden. Herr Kalbermatten steht bei allfälligen Fragen ebenfalls gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung mit der Bezeichnung «Bergrestaurant Felskinn» inkl. den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Referenzen usw.) erwarten wir bis Freitag, 10. Oktober 2014, an folgende Adresse: Gemeindeverwaltung Saas-Fee, Herr Roger Kalbermatten, Gemeindepräsident, 3906 Saas-Fee.

34160-11478