

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 1-2

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

Autor: hotelleriesuisse

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: 14.03.2025

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

PROFIL

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

Nr. 1 · 8. Januar 2015

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



UNITED AGAINST WASTE

Lebensmittelabfälle vermeiden: in der Planung, im Einkauf und in der Kommunikation mit Gästen.

Tellerreste, Überproduktion oder Lagerüberschüsse sind allen bekannt und belasten nebst der Umwelt auch das Budget. Alleine in der Schweiz gehen nach aktuellen Schätzungen jährlich über zwei Millionen Tonnen Nahrungsmittel verloren. Mit dem Verein United Against Waste mobilisiert sich die Branche gemeinsam zu diesem Thema und bietet mit einem Fachkurs innovative Ideen zur Nutzung von betrieblichem Optimierungspotenzial. Denn, wer Lebensmittelverluste systematisch vermeidet, reduziert auch die Kosten. Die Zahlen sind erschreckend: Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel geht in der Schweiz auf dem Weg zwischen Feld und Teller verloren. Die Hotellerie und das Gastgewerbe spielen in der Reduktion dieser Mengen gleich eine doppelte Rolle. Einerseits können Betriebe mit Reduktionsmassnahmen ihr Budget entlasten, andererseits gleichzeitig ihre Gäste für das Thema sensibilisieren.

Das betriebliche Optimierungspotenzial erkennen und nutzen

Dies ist aber einfacher gesagt als getan. Denn um die Thematik richtig anzugehen, braucht es engagierte Mitarbeitende, motivierende Führungskräfte, die nötigen Werkzeuge, um Abfälle zu messen und schlussendlich kreative Ideen für Veränderungen.

Dass einfache, aber zielgerichtete Massnahmen eine grosse Wirkung erzielen, zeigen die Ergebnisse eines Pilotprojektes von United Against Waste. Messungen in einem Gastronomiebetrieb haben gezeigt, dass mit wenigen Massnahmen bereits rund 20 Prozent der Abfälle eingespart werden können. Diese Einsparungen zahlen sich nicht zuletzt auch finanziell aus: Bei durchschnittlich 50 Essensausgaben pro Tag spart der Betrieb heute jährlich rund 4.100 Franken.

Diese Themen nimmt United Against Waste in einem Fachkurs für Profis aus dem Gastgewerbe auf. Der eintägige Kurs für Köche, Küchenchefs und Gastronomieverantwortliche zeigt auf, welche effektiven Möglichkeiten zur Verringerung von Food Waste bestehen. Die Referenten Georges Knecht und Mirko Buri stellen Ansätze vor, wie Abfälle messbar gemacht werden und wie Optimierungsmöglichkeiten im eigenen Betrieb genutzt werden können – von der Planung bis hin zur Kommunikation mit Gästen.



Markus Hurschler
Geschäftsführer United Against Waste
www.united-against-waste.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Es ist keine Schande,
nichts zu wissen,
wohl aber, nichts lernen
zu wollen»

Sokrates, griechischer Philosoph (469-399 v. Chr.)

AGENDA

19. JANUAR

«Info-Anlass Hotel-Tourismus-Handelsschule», von hotelleriesuisse, Institut Minerva, in Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

20. JANUAR

«Fachkurs Lebensmittelabfälle vermeiden», von hotelleriesuisse, in Gmülden
www.hotelbildung.ch/agenda

23. JANUAR

«Infoveranstaltung Kaufleute HGT und Hotel- und Gastrofachleute», von hotelleriesuisse, an der Swiss School of Tourism and Hospitality, in Passugg
www.hotelbildung.ch/agenda

25.-29. JANUAR

«FBK – Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confitseriebedarf», mit dem Berufsverband sbkpv, in Bern
www.hotelgastrounion.ch

23. FEBRUAR

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, bei Hotel & Gastro formation Aargau, in Unterefelden
www.hotelgastrounion.ch

3. MÄRZ

«Train me Day», vom Berufsverband Hotel-Administration - Management, im Campus Sursee, in Sursee
www.hotelgastrounion.ch

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Notfallorganisation

Auch wenn die Sicherheitsmassnahmen eingehalten werden, es kann immer einmal ein Unfall passieren.

Rettungsdienste und ihre Nummern:

- Sanitätsnotruf 144
- Notruf 112
- Polizei 117
- Feuerwehr 118
- REGA 1414
- Vergiftungen 145

Unfallmeldung beim Sanitätsnotruf:

- Wann ist der Unfall geschehen?
- Was ist geschehen?
- Wo ist es geschehen?
- Wie viele Personen sind betroffen?

Vorgehen im Fall eines Brandes:

- Ruhe bewahren
- Alarmieren
- Personen retten
- 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

MITARBEITERGESPRÄCH: WORT FÜR WORT ZUM ZIEL

Es gibt immer mehr moderne Kommunikationsinstrumente, doch keines kann ein Gespräch von Angesicht zu Angesicht ersetzen. Besonders nicht, wenn es um ein heikles oder unangenehmes Thema geht.

Es ist der Ton, der die Musik macht – so sagt ein altes Sprichwort. Recht hat es, doch ein gutes Lied besteht nicht nur aus Tönen, sondern hat auch einen ansprechenden Text. Ob Smalltalk, Bewerbungsgespräch oder Mitarbeiterqualifikation – den passenden Ton und die richtigen Worte zu finden, ist manchmal gar nicht so einfach. Es sei denn, man ist der geborene Redner und gesegnet mit hoher emotionaler und sozialer Intelligenz. Oder man eignet sich ein paar Gesprächstechniken an. Es kann durchaus auch Sicherheit geben, sich für verschiedene Gesprächssituationen Mustersätze und Gesprächsbausteine einzuprägen. Hier ein paar Tipps und Vorschläge, die für ein Mitarbeiterbeurteilungsgespräch nützlich sein können.

Eine Grundregel bei einem Beurteilungsgespräch lautet, dass nicht der Mensch, sondern seine Leistung und sein Verhalten bewertet werden. Die Beurteilung hat sich auf die Aspekte zu beschränken, für die ein Mitarbeitender eingestellt ist und entlohnt wird.

- Lob aussprechen: Oft geht ein Lob im Gespräch unter oder wird als billiger «Weichmacher» wahrgenommen. Kündigen Sie das Lob an. Zum Beispiel so: «Was ich Ihnen jetzt sage, ist keine Gesprächstaktik, sondern eine ehrliche und anerkennende Wertschätzung Ihrer Leistung und Ihrer Qualifikation.» Dann sprechen Sie aus, was der Mitarbeitende gut macht.
- Nachlassende Leistung ansprechen: Nennen Sie sachlich Beispiele, um aufzuzeigen, wo und wann Ihnen die nachlassende Leistung aufgefallen ist. «Ich möchte gerne wissen, wie Sie die

Situation sehen. Wie erklären Sie sich das Nachlassen der Leistung? Und was ist Ihrer Meinung nach nötig, damit Ihre Leistungen wieder dem Niveau entsprechen, das wir von Ihnen kennen und erwarten?»

- Reaktion auf die Stellungnahme des Mitarbeitenden: Je nach Persönlichkeit werden nach dieser Aufforderung mehr oder weniger Gründe genannt, die durchaus auch auf Konflikte im Team, gestörte Arbeitsabläufe oder sogar auf Führungsfehler zurückzuführen sind. Hören Sie genau hin und achten Sie auch auf das, was zwischen den Sätzen unausgesprochen bleibt. «Danke, dass Sie mir Ihre Ansichten und Eindrücke so offen geschildert haben. Ich muss mir dazu Gedanken machen und bin froh, dass Sie mich auf Missstände und Optimierungsmöglichkeiten hingewiesen haben. Lassen Sie uns nun darüber sprechen, wie Sie Ihren Beitrag zur Verbesserung der Situation leisten können.»
- Ergreifen von Massnahmen: Gemeinsam getroffene Entscheide und Massnahmen werden von den Mitarbeitenden besser getragen als Verordnungen aus der Chefetage. Fordern Sie den Mitarbeitenden auf, Lösungen zu finden: «Wir können in diesem Gespräch das Problem nicht auf einen Schlag lösen. Machen Sie sich bis Ende dieser Woche Gedanken, wie die Lösung aussehen könnte und erstellen Sie eine Liste mit Massnahmen, die Ihrer Meinung nach helfen, zur Lösung zu gelangen. Ich werde das selbe tun. Dann setzen wir uns zusammen und erstellen gemeinsam einen Massnahmenplan mit Zielsetzungen und Terminen.» Riccarda Frei

BUCHTIPP

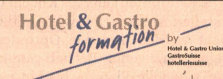
LEITFADEN FÜR ERFOLGREICHE MITARBEITERGESPRÄCHE


Mitarbeitergespräche sind ein zentraler Bestandteil der Unternehmenskultur und Mitarbeiterkommunikation. Sie gewinnen immer mehr an Bedeutung. Und es gibt viel zu reden in einem Unternehmen: von Bewerbungsgesprächen über Zielvereinbarungen, Disziplinar-, Anerkennungs- und Motivationsgespräche bis hin zu Kündigungs- und Austrittsgesprächen. Es gibt viel Literatur über Gesprächsführung und viele Modelle. Der «Leitfaden für erfolgreiche Mitarbeitergespräche und Mitarbeiterbeurteilungen» verzichtet auf graue Theorie und komplizierte Modelle. Stattdessen gibt er Tipps, die sofort in der Praxis angewandt werden können. Der Leitfaden enthält komplett ausformulierte Mustergespräche für verschiedene Situationen. Auch für heikle Gespräche zu Themen wie innere Kündigung, Alkoholisieren, Probleme mit dem Vorgesetzten oder sexuelle Belästigung gibt es Muster. Ergänzt wird die Sammlung ausformulierter Gespräche durch eine CD-Rom mit über 25 Formularen. Diese sind als Hilfsmittel zum Führen von Mitarbeitergesprächen und -beurteilungen gedacht und helfen, solche Gespräche besser zu strukturieren.




«Leitfaden für erfolgreiche Mitarbeitergespräche und Mitarbeiterbeurteilungen»
Marco De Micheli
ISBN 3-9522712-5-x
Praxium-Verlag, Zürich
CHF 69.–

AUS- UND WEITERBILDUNG






Planen Sie Ihre Karriere mit uns

Wir führen Sie zu eidgenössischen Fachausweisen und Diplomen

- **Lehrgänge auf die Berufsprüfungen für**
Beginn März 2015
 - Chefkoch/köchin
 - Bereichsleiter/in Restauration
- Beginn Juni 2015
 - Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
- **Lehrgänge auf die Höheren Fachprüfungen für**
Beginn Frühling 2016
 - Küchenchef/in
 - Leiter/in Restauration
 - Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
 - Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie

Profitieren Sie von Vergünstigungen durch den Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe.

Ausbildungskurse für Berufsbildner/innen (Lehrmeisterkurse)
5 x jährlich; Januar, März, Juni, September, Dezember

Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

Hotel & Gastro formation | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 (0)41 392 77 70
| hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch



Durchblick

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



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

Jeder Franken hilft

cbm
christoffel blindenmission
gemeinnützige anstalt zur erziehung

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.ch

Gesucht per 1. Mai 2015 oder nach Übereinkunft,
Pächter für unseren

Landgasthof

in einem 5-FH in Unterägeri ZG, an ruhiger Lage im Grünen, Nähe Tennisplatz, Skilift und Wanderwege, voll-inventarisiert, guter Zustand, Kegelbahn im UG, grosser Parkplatz, grosse Terrasse mit Pergola.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Anfragen bitte an:

Anton Styger AG, Andreas Styger, 041 750 16 37

35987-1101

Das imposante Naturwunder im Berner Oberland... Ein Ausflugsziel, welches jährlich bis zu 140 000 Besucher anzieht. Für unsere Restaurationsbetriebe suchen wir per Anfang 2016 eine/n

Pächterin oder Pächter

Das Restaurant beim Westeingang mit seinen verschiedenen Räumlichkeiten eignet sich für kleine und grössere Familienanlässe und Feiern aller Art. Für grosse Bankette kann unser grosszügiger Wintergarten einbezogen werden. Die schöne Gartenwirtschaft und der direkt angrenzende Spielplatz sind bei Gross und Klein sehr beliebt. Unsere neuzeitliche Infrastruktur ermöglicht es Ihnen, einerseits die Tagestouristen gut und rasch zu bedienen sowie andererseits dem Kunden mit höheren Ansprüchen in gediegenem Ambiente einen tadellosen Service zu bieten.

Das Aare-Bistro am östlichen Ende der Schlucht bietet rund 60 Sitzplätze, die meisten davon auf der grossen Sonnenterrasse.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Aareschlucht AG
Herrn Andreas Michel
Verwaltungsratspräsident
Postfach, CH-3860 Meiringen



Aareschlucht

CH-3860 Meiringen
www.aareschlucht.ch



35782-1143

The Zurich All Suite Hotel & Serviced Apartments

**EMA
house**

Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA house. Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

Réceptionist/-in, 80% - 100%

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

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

Auskünfte geben Ihnen gerne Urs Schärer oder Tina Trüb.

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

35978-1100

Restaurant/Pizzeria Bierlialp, Engelberg

Das bestbekannte Restaurant Pizzeria Bierlialp, im Dorzentrum (Fussgängerzone) von Engelberg, besticht durch die einmalige Architektur mit einfachen Betriebsabläufen.

Auf Anfang April 2015 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n kompetente/n

Pächter/in oder ein Pächter-Ehepaar

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Meierhans Immobilien AG
Am Dürbach 2
6390 Engelberg
E-Mail: info@meierhans-immobilien.ch

35475-1155



Bataillard &



Herzblut, Weitblick, Kundenfokus: Für das Bataillard-Team sind das mehr als einfache Worte. Wir sind stolz auf unsere Weine und lieben es, den Schweizer Alltag ein kleines bisschen schöner zu machen.

Die Bataillard-Gruppe ist eine führende und erfolgreich aufgestellte Weinhandelsfirma, die sich seit fünf Generationen in Familienbesitz befindet. In einem hartumkämpften Markt hat die Gruppe grosse Investitionen getätigt und ist mit einer klaren Marktausrichtung gut positioniert.

Für den Bereich strategischer Weineinkauf suchen wir nach Vereinbarung eine fachlich versierte Persönlichkeit als

Weineinkäufer/in

Zum Aufgabenbereich dieser vielseitigen Stelle gehören die Betreuung und die Akquisition von Lieferanten und sie sind verantwortlich für den Weineinkauf aller Qualitäts-Klassen von festgelegten Beschaffungsbereichen. Sie spüren die Trends am Markt, führen Lieferantenverhandlungen und sorgen für reibungslose Prozessabläufe innerhalb Ihres Bereichs und in der engen Zusammenarbeit mit dem Product Management, dem Verkauf und dem Supply Chain Management.

Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Tätigkeit sind mehrjährige Erfahrung im Bereich Weineinkauf, sehr gute Degustationskenntnisse sowie ein grosses und fundiertes Wein-Fachwissen. Sie sind vertraut mit den gängigen EDV-Programmen, besitzen gute Englisch-, Italienisch- und von Vorteil Französischkenntnisse, sind zudem belastbar, verfügen über Teamgeist und reisen gerne. Ausserdem zählen gutes Verhandlungsgeschick und eine gute Kommunikationsfähigkeit zu Ihren Stärken.

Wenn Sie gerne hervorragende Leistungen in einem interessanten Umfeld erbringen, sich als Teil eines Ganzen verstehen und die Arbeit in einem dynamischen Team schätzen, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder E-Mail an:

BATAILLARD AG, Christine Babst Näpfelin
Hasenmoosstrasse 33, 6023 Rothenburg
christine.babst@bataillard.ch, Tel. 041 289 61 61

35915-1162



NEUSTADT

Die Stiftung Alterszentren Zug betreibt im Auftrag der Stadt Zug die Zentren Neustadt, Frauensteinmatt und Herti. Das Zentrum Neustadt ist ein Betrieb der Stiftung Alterszentren Zug. Es bietet 76 hochbetagten Bewohnerinnen und Bewohnern ein Zuhause mit umfassenden Dienstleistungen innerhalb der Pflege und Betreuung, der Hotellerie und der Freizeitgestaltung an. Unter dem Slogan «offen für alle» werden im Zentrum Neustadt regelmässig externe Besucher gepflegt und Seminarräume ausgemietet. Auch ist das Zentrum Neustadt beliebt für die Durchführung von verschiedensten Anlässen.

Wir suchen per 1. April 2015 oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als Küchenchef (m/w) 100%

Mehr zu dieser interessanten Stelle erfahren Sie auf unserer Homepage unter:
www.alterszentrenzug.ch/zentrum_neustadt/stellen/

35986-1154



Die Obergoms Tourismus AG ist die Tourismusorganisation für die Region zwischen Niederwald und Oberwald im Oberwallis und zuständig für sämtliche Tourismusfragen unseres malerischen Hochtales. Die Loipe Goms und der traditionsreiche Int. Gommerlauf sind zwei unserer wichtigsten Geschäftsfelder während der Wintersaison. Der Sommer ist geprägt von einem aktiven Natur- und Genusserelebnis.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. April 2015 oder nach Vereinbarung:

ein(e) Geschäftsführer(-in) (100%)

Hauptaufgaben:

- die operative Umsetzung der Strategie für die touristische Region Obergoms
- das Führen eines motivierten Teams mit mehreren Aussenstellen
- die touristische Angebotsgestaltung für die Schwerpunkte Sommer und Winter
- die Gästebetreuung
- der Betrieb der Loipe Goms als eigenständig geführtes Profit-Center innerhalb der Organisation
- die Organisation des Internationalen Gommerlauf und weiterer Events
- die Umsetzung der Positionierung „Authentische Bergdörfer – geniessen“

Sie bringen mit:

- Abschluss einer Tourismusfachschule oder einer gleichwertigen Ausbildung
- Berufserfahrung im Tourismus und/oder im (Event-) Marketing
- Führungsfähigkeit durch Motivation und Zielvorgaben
- Kommunikationsfähigkeit und Durchsetzungsvermögen
- EDV-Anwenderkenntnisse (Word, Excel, MS-Office)
- Muttersprache Deutsch sowie gute Kenntnisse in Französisch und Englisch
- Engagierte, sportbegeisterte, teamorientierte und kommunikative Persönlichkeit
- Selbstständige Arbeitsweise und sicheres Auftreten
- Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit, Flexibilität und Zuverlässigkeit

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einer der schönsten Feriendörfer der Schweiz, ein engagiertes und motiviertes Team und eine vielseitige Tätigkeit in einer wachsenden Tourismusorganisation.

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis am 20. Januar 2015 an untenstehende Adresse. Mathias Fleischmann, scheidender Geschäftsführer, steht für Rückfragen zur Verfügung.



Obergoms Tourismus AG
Personalkommission
Furkastrasse 53
3985 Münster



Obergoms Tourismus AG
Furkastrasse 53, CH-3985 Münster, T +41 27 974 68 68, F +41 27 974 68 69, info@obergoms.ch, www.obergoms.ch

35989-1167

protel
HOTEL SOFTWARE



Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten nachhaltig unterstützen?

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotellerieuisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erferrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Projektleitungsteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Projektleiterin/Projektleiter

Sie haben Ihre Hotelfach-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, kennen den Bereich FrontOffice aus vertiefter Erfahrung und sind auf der Suche nach einer langfristigen Herausforderung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre Begeisterung.

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus. Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung an:

jobs@rebag.ch
rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Walter Badertscher (044 711 74 10 oder 079 940 19 81).

www.rebag.ch

35105-1158

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

htr **hotelrevue**

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

**AUFLAGE
40.000**

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

PROFIL

GESAMT-AUFLAGE 40.000

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

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

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

LEHRT GOOGLE DIE OTAS DAS FÜRCHTEN?

Die OTAs sind mittlerweile zu den bekanntesten Marken der Welt geworden. Doch was ist das eigentlich? Und warum sind sie so erfolgreich? In der Ausgabe vom 12. Juni 2012 wird das Thema OTAs (Online Travel Agencies) im Mittelpunkt stehen. Die Ausgabe enthält eine ausführliche Analyse der OTAs, die Auswirkungen der OTAs auf den Reisehandel und die Reiseveranstalter, sowie die Chancen und Risiken für die Reiseveranstalter. Die Ausgabe ist ein Muss für alle, die sich mit dem Reisehandel beschäftigen.

Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

SO MUSS EIN LEBENS-LAUF AUSSEHEN

12. Juni
13. Juni
14. Juni
15. Juni
16. Juni
17. Juni
18. Juni
19. Juni
20. Juni
21. Juni
22. Juni
23. Juni
24. Juni
25. Juni
26. Juni
27. Juni
28. Juni
29. Juni
30. Juni

Die Ausgabe vom 12. Juni 2012 enthält eine ausführliche Analyse der OTAs, die Auswirkungen der OTAs auf den Reisehandel und die Reiseveranstalter, sowie die Chancen und Risiken für die Reiseveranstalter. Die Ausgabe ist ein Muss für alle, die sich mit dem Reisehandel beschäftigen.

PROFIL

Die Ausgabe vom 12. Juni 2012 enthält eine ausführliche Analyse der OTAs, die Auswirkungen der OTAs auf den Reisehandel und die Reiseveranstalter, sowie die Chancen und Risiken für die Reiseveranstalter. Die Ausgabe ist ein Muss für alle, die sich mit dem Reisehandel beschäftigen.

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

PROFIL

Die Ausgabe vom 12. Juni 2012 enthält eine ausführliche Analyse der OTAs, die Auswirkungen der OTAs auf den Reisehandel und die Reiseveranstalter, sowie die Chancen und Risiken für die Reiseveranstalter. Die Ausgabe ist ein Muss für alle, die sich mit dem Reisehandel beschäftigen.

HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH

Die Ausgabe vom 12. Juni 2012 enthält eine ausführliche Analyse der OTAs, die Auswirkungen der OTAs auf den Reisehandel und die Reiseveranstalter, sowie die Chancen und Risiken für die Reiseveranstalter. Die Ausgabe ist ein Muss für alle, die sich mit dem Reisehandel beschäftigen.

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

Gesucht per sofort. 100%

Asia Koch

Restaurant Punkt, Place de Notre Dame 4
1700 Fribourg - Tel: 026 322 65 21
fribourg@restaurant-punkt.ch

35996-11690



Glacéheit und GASTHOF ZUM LAMM sind eigenständige Betriebe der Stiftung PLUSPUNKT im Gwatt (Thun). Ziel der Stiftung ist es, junge Menschen sozial und wirtschaftlich zu integrieren. Zusammen mit den Jugendlichen kreieren wir im Gasthof (www.gasthof-zum-lamm.ch) saisonale, altbekannte und neu interpretierte Speisen, mit Glacéheit regionale, reiche und reine Glace (www.glaceheit.ch).

Für diese spannenden und herausfordernden Aufgaben suchen wir eine/n.

Sous-Chef/in (80-100%)

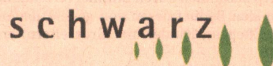
Sozialkompetent und erfahren in Ausbildung und Führung ab sofort oder nach Vereinbarung (neue Stelle)

Konditor-Confiseur/in, Pâtissier als Produktionsleiter/in (80-100%)

Unternehmerisch, kreativ und führungserfahren ab März oder nach Vereinbarung.

Detaillierte Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter: www.stiftung-pluspunkt.ch

38001-11693



Wir sind ein vielseitiges Unternehmen in der Lebensmittelbranche. Unser Sortiment umfasst Gemüse, Früchte, Fisch, Fleisch, Milchprodukte und Convenienceprodukte. Für unseren Geschäftsbereich Primeurs en gros suchen wir auf den 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung eine/n

Früchte- und Gemüsespezialist/-in im Aussendienst

Sie haben sehr gute Warenkenntnisse von Gemüse, Früchten und Comestiblesprodukten. Erfahrung in der Akquisition von Neukunden sowie Kenntnisse und Kontakte in der jeweiligen Branche. Sie verfügen über ein überdurchschnittliches Verhandlungsgeschick und eine hohe Überzeugungskraft.

Berufserfahrung im Verkauf, Grundkenntnisse im kaufm. Bereich, selbständige Arbeitsweise, Bereitschaft zur Stellvertretung im Innendienst und eine hohe Sozialkompetenz runden Ihr Profil ab.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung z. Hd. Thomas Locher oder per E-Mail an sekretariat@schwarz.ch

Max Schwarz AG | Hauptstrasse 49 | CH-5234 Villigen
Fon ++41 56 297 87 87 | Fax ++41 56 297 87 02 | www.schwarz.ch

35924-11682



Wir suchen per 1. Februar 2015 eine(n) junge(n) Mitarbeiter(in) als

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.

35933-11669



SCHWAN
HOTEL & TAVERNE

8810 Horgen
www.hotel-schwan.ch

Familiäre Atmosphäre und Charme prägen unser geschichtsträchtiges Hotel und Restaurant inmitten der Altstadt von Horgen am Zürichsee. Wir haben 22 individuell eingerichtete Zimmer. Für den Feinschmecker bieten wir hervorragende mediterrane Küche in der Taverne mit 80 Plätzen und einer Terrasse rund um den Dorfbrunnen.

Gesucht wird per sofort oder nach Vereinbarung eine

Rezeptionistin/Allrounderin (Betriebsassistentin)

Sie suchen eine herausfordernde, langfristige Anstellung mit viel Eigenverantwortung in einem familiären Unternehmen.

Aufgabengebiete:

- Operative Leitung der Rezeption sowie des hauswirtschaftlichen Bereiches.
- Bereichsübergreifender Einsatz bei der Gästebetreuung von A bis Z im Hotelbereich sowie von administrativem Rezeptionsbereich bis Restaurantservice.

Anforderungsprofil und Kompetenzen:

- Solide Ausbildung und Erfahrung in gleichwertiger Stellung im Hotel und in der Gastronomie.
- Frontorientierte, sprachgewandte (D, E in Wort und Schrift, weitere Sprachen von Vorteil) und flexible Persönlichkeit (28 bis 45 Jahre).
- Charmanter, engagierter und überzeugender Auftritt.
- Hoher Qualitätsanspruch an die Dienstleistungen und wirtschaftliches Denken.
- Selbstständige, pflichtbewusste und zuverlässige Arbeitsweise mit dem Blick für das Ganze.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, kreative Tätigkeit in einem etablierten Unternehmen mit einer internationalen Stammkundschaft.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an den Inhaber Vito Esposito, Fohlenweidstrasse 73, 8615 Wermatswil, oder per Mail an d.esposito@gmx.ch. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Vito Esposito unter 079 549 90 93 zur Verfügung.

35924-11682

Wir suchen per sofort und Ende Februar 2015

Restaurant-Fachmann/-frau
Jobcode hoteljob.ch: J90220

JUCKERS Restaurant Hotel
Hauptstrasse 96, 8274 Tägerwil
071 669 11 68, info@juckers-hotel.ch

35975-11679

INTERNATIONAL

Canada - Ontario Sommer 2015 (Juni-Sept.)

gesucht 2 Köche und 2 Hofas

Tornado's Canadian Resorts Inc.
Martin Seelhofer
Gasterweg 1, 8730 Uznach

35995-11695



Boutique-Luxus-Hotel mit 5-Diamond-Restaurant zwischen Boston und New York sucht auf April/Mai

Assistant Restaurant Manager
Head Sommelier
Chef de Rang
Assistant Front Office Manager
Internship Front Office/Restaurant

E-mailen Sie uns bevorzugt in englischer Sprache Ihre Bewerbung. J-1-Jahresvisum ist erhältlich, und wir sind gerne bereit, Ihnen dabei zu helfen.

Website: www.wheatleigh.com
E-Mail: gm@wheatleigh.com

35985-11683

ANZEIGEN

Zu verkaufen diverses

SILBERGESCHIRR

1 Suppenterrine, gross, mit Deckel;
5 Légumiers; 3 Saucieren, versilbert;
17 neue Espressoöffel, versilbert;
11 Silberplatten, oval und rund, neu versilbert

Vonbach, Bad Ragaz
Telefon 081 302 58 51
oder vonbach@rsnweb.ch

35927-11687

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von



**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-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Riccarda Frei
Tel. 041 418 24 50

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotellerie-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.immoprofil.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
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

40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015, 9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015, 30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015, 10.12.2015.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

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

BUSINESSGAST DER ZUKUNFT

Die Globalisierung, neue aufstrebende Märkte, neue Mitbewerber und Angebote, schnelle, transparente Buchungsplattformen und gut informierte, anspruchsvolle Gäste intensivieren den Wettbewerb unter den Hotels. Dieser Entwicklung ist kaum Einhalt zu bieten, sie wird den Hotelunternehmer als permanente Herausforderung begleiten. Die Verhaltensmuster und das Konsumverhalten der Generationen befinden sich in einem steten Wandel. Der Wertewandel wird durch Megatrends wie Individualisierung, Verweiblichung, Downaging, Wissensgesellschaft, Gesundheit, Neo-Ökologie und Vernetzung beeinflusst. Was bedeutet das aber beispielsweise für ein 3-Sterne-Hotel mit 40 Zimmern in einer mittelgrossen Stadt im Mittelland? Der Hotelaufenthalt versteht sich für die hauptsächlichlichen Businessgäste, Passanten und anderen Kurzaufenthalter als Teil des Lebens. Die Hotelunternehmer sind somit herausgefordert und sollten sich mit allen möglichen Kundennutzen auseinandersetzen oder wenigstens für ihren Betrieb einen kleinen gemeinsamen Nenner finden. Im angenommenen Hotelsegment muss auf

die Bedürfnisse des kreativen Businessgastes abgestellt werden. Der tägliche Stress wird weiter zunehmen und die vom Arbeitsleben geforderte Kreativität wird sich erhöhen. Die Ferien einmal pro Jahr werden an Wichtigkeit verlieren. Dafür aber wird das Konzept Ferien, Pause, Abschalten regelmässig und kreativ umgesetzt. Das Wunschzimmer ist vor allem funktional und entrümpelt, verfügt über die «state of the art»-Einrichtungen und situativ nutzbare Dienstleistungen wie gratis Highspeed-WLAN, Businesscenter, rund um die Uhr Snacks (in der Lounge, an der Bar oder Réception), Fahrradverleih, hochwertige Textilien, iPod-Dockingstation, kostenloses Pay TV, Zimmersafe (passend für Laptop), Wahl der Kopfkissen und andere adäquate Dienstleistungen mehr. Die Ausgestaltung der Zimmer erfolgt zeitgemäss, schlank und konzentriert sich auf Bett, Arbeitsplatz (mit allen nötigen Anschlüssen) und sanitären Annehmlichkeiten. Diese auf die Bedürfnisse flexibel anpassbaren Einrichtungen und Dienstleistungen erbringen dank Kundennutzen zusätzliche Wertschöpfung und einen rechenbaren Mehrwert. Den Gäs-

ten wird die Positionierung besser sichtbar gemacht und für die Hotelunternehmer die Preisfindung innerhalb der Gruppe der relevanten Konkurrenzbetriebe optimiert (revenue management). Die schlanke und stilvolle, aber keinesfalls zu edle Ausstattung ermöglicht, die Investitionskosten schlank und ertragswirksam zu halten und durch flexible Anpassungen an kurzfristige Trends konkurrenzfähig zu bleiben. Die Flexibilität lässt sich zusätzlich durch Zimmerverbindungen erhöhen, so dass sogar den Bedürfnissen von generationenübergreifenden Familien (Ehepaar, Kinder und Grosseltern) entsprochen werden könnte.



René Bettenmann
CFB network AG
www.cfbnetwork.ch



THEMENBILD: KEYSTONE

SPORTZENTRUM

GRINDELWALD

Wir vermieten per 1. Mai 2015 im Herzen von Grindelwald unseren Gastronomiebetrieb «Sport Pub» im Sportzentrum.

Erfahrener und innovativer Pächter (w/m) gesucht

Ihre Aufgabe

Als Pächter sind Sie für die betriebswirtschaftliche, personelle sowie qualitativ und fachlich hochstehende Führung und Organisation der gesamten Gastronomie im Sportzentrum zuständig.

Ihr Profil

Wir wenden uns an eine innovative und einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, welche über mindestens fünf Jahre Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion verfügt. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, sorgen für das Wohl unserer Gäste und vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre. Ihre personelle und finanzielle Betriebsführung ist geprägt von einem sorgfältigen Management sowie unternehmerischem und kundenorientiertem Denken.

Wir bieten

Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld inmitten einer pulsierenden alpinen Top-Destination. Die Sportzentrum Grindelwald AG ist bestrebt, eine langjährige Partnerschaft einzugehen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung bis 27. Februar 2015 inklusive Betriebskonzept mit Angaben zur Person und dem bisherigen beruflichen Werdegang.

Sportzentrum Grindelwald AG, Dorfstrasse 110, 3818 Grindelwald. Für Fragen zum Betrieb wenden Sie sich bitte an Regina Burgener, Administration Sportzentrum, Tel. +41 (0)33 854 12 30, Mail: regina.burgener@grindelwald.ch

Ihre Chance

Bellebtes und bekanntes Restaurant mit viel Charme und noch mehr Herz sucht per Anfang 2015 oder nach Vereinbarung einen Nachmieter. An bester Lage im Raum Zürich-Goldküste mit hohem Umsatz und einem vernünftigen Mietzins.

Ihre Kurzbewerbung mit Lebenslauf bitte an plus38@hotmail.com oder 079 681 98 66.

35994-11626

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, 8908 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

35907-11626

Staatlich geprüfter Gastronom sowie Restaurantleiter mit eidgenössischem Fähigkeitsausweis sucht

Hotel Garni zur Pacht.

Gerne Raum Zentralschweiz. Inventar wird gerne übernommen. Weiterbildend an der Hotelfachschule Heidelberg.

Bitte nur seriöse Angebote. Nationalität: Deutscher/Schweizer.

Angebote unter Chiffre 35998-11692 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

35998-11692

Sie denken ebenfalls über die Nachfolge in Ihrem Restaurant oder Hotel nach? Sie wollen den Gasthof Kreuz von Mimi und Louis Bischofberger übernehmen? Sie haben Interesse einen Betrieb zu kaufen oder zu verkaufen?

Hotel- & Restaurant Nachfolge/Betriebsübergabe

Eine Veranstaltung für Käufer, Verkäufer, Betreiber und Investoren

DATEN
Montag 19.1.2015 – 12.00-16.00 Uhr
Donnerstag 29.1.2015 – 16.00-20.00 Uhr

ORT
Gasthof Kreuz - Olmerstrasse 11
4622 Egerkingen - www.kreuz.ch

ANMELDUNG - TEILNAHME

anmeldung.kohl-int.ch
Teilnahmegebühr CHF 150.- / Person

AUSKUNFT
+41 44 533 50 42 - www.kohl-int.ch
frank.reutlinger@kohl-int.ch



35902-11626

Neueröffnung Campingplatz Trun 2016

Die Campadi Trun SA plant den Neubau der gesamten Basisinfrastruktur des Campingplatzes Ognä in Trun. Für den Betrieb der modernen und zeitgerechten Anlagen suchen wir per 1.6.2016

Pächterin/Pächter Campingplatz Trun

Das neue Restaurant (40 Innen- und 60 Aussenplätze) eignet sich für einen Jahresbetrieb. Zudem bilden 80 feste Mobilhome-Standplätze, 8 beheizte Holz-Cabins, 20-30 Standplätze für Camperfahrzeuge die wirtschaftliche Basis.

Pachtinteressenten sollten sich über Erfahrungen im gastronomischen Bereich ausweisen können. Die Anlagen verfügen über ein solides wirtschaftliches Potenzial; innovative und motivierte Pächter können sich hier auf ideale Weise entfalten.

Bewerbungen erwarten wir bis zum 20. Januar 2015 an folgende Adresse:

Campadi Trun SA, Postfach 82, 7166 Trun
Tel. 079 698 53 28, mail@hbaier.ch



35905-11626