

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 41

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: 04.05.2025

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

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 41 · 8. Oktober 2015

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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

ROT-GELB-GRÜN: WIE SIE MITARBEITER BEGEISTERN



Wer das volle Engagement seiner Mitarbeiter will, muss für Begeisterung sorgen. Dabei sind es meist kleine Dinge, die uns in einen Begeisterungszustand versetzen – und somit auch emotionale Verbundenheit bewirken. Erst oberhalb der Null-Linie der Zufriedenheit setzt Begeisterung ein. Begeisterung verzeiht auch kleine Fehler.

Im Wechselbad der Gefühle

Jede Mitarbeiterbeziehung ist ein Wechselbad der Gefühle und schwankt zwischen schleimster Befürchtung und hemmungsloser Begeisterung. Deshalb sind folgende Kernfragen wichtig: Welche Erwartungen haben unsere Mitarbeiter wirklich an uns? Wie können wir diese bei allen Interaktionen immer wieder übertreffen? Wie können wir sicher sein, dass unsere Vermutungen stimmen? Alles, was an den einzelnen internen, den Interaktionspunkten zwischen Mitarbeiter und Führungskraft, passiert, wird von den Mitarbeitern durch dieses Raster bewertet. Der Abgleich zwischen Erwartung und tatsächlich erhaltener Leistung führt dann zu Enttäuschung, Zufriedenheit oder Begeisterung – mit den entsprechenden Folgen für die Arbeitsqualität.

Das Rot-Gelb-Grün-Ampelsystem

Ein Ampelsystem kann bei der Begeisterungsführung sehr hilfreich sein.

Grün bedeutet: Die Führungskraft erkennt an verbalen und nonverbalen Signalen, dass alles bestens läuft, dass es dem Mitarbeiter prima geht und dass mit der Interaktion – wie zum Beispiel einem Mitarbeitergespräch – zügig fortgefahren werden kann.

Gelb bedeutet: Der Gesprächspartner wechselt in eine Hab-Acht-Stimmung. Offenheit und Gelöstheit verschwinden, der Mitarbeiter nimmt sich zurück, er wird unruhig, seine Miene verdüstert sich. An dieser Stelle unterbricht man die Interaktion und sagt: «Mir ist, als ob Sie eine Frage haben...?»

Rot bedeutet: Der Mitarbeiter erstarrt und macht sichtbar zu. Seine Miene wirkt abweisend. In diesem Fall muss die Interaktion zunächst gestoppt werden. Jedes weitere Vorgehen würde auf taube Ohren treffen. Die Störung geht also vor. «Wie denken Sie darüber?», könnten Sie fragen, oder: «Was geht in Ihnen vor, wenn Sie ... hören?»

Danach machen Sie eine Pause, damit der Gesprächspartner sich sammeln und bedacht antworten kann. Hören Sie gut hin, und gehen Sie auf die Antwort ein. Ziel ist es, wieder auf Gelb und dann auf Grün zu kommen. Fragen Sie nach, was getan werden müsste, damit es wieder auf Gelb oder Grün gehen kann. Denn nur, wenn die Mitarbeiter voll und ganz mitziehen, können hochgesteckte Ziele erreicht und Spitzenleistungen vollbracht werden.



Anne M. Schüller
Marketing Consulting München
www.anneschueler.de

ZITAT
DER WOCHE

«Entweder werden wir einen Weg finden oder wir machen einen!»

Hannibal, Feldherr der Antike (247–183 v. Chr.)

AGENDA

29. OKTOBER

«Der erste Eindruck zählt», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei der Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

30. OKTOBER

«Kosten der Reinigung und Wäscherei», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei der Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

11. NOVEMBER

«Fachkurs: Lebensmittelverluste vermeiden», von United Against Waste, Gümligen
www.hotelbildung.ch/agenda

14. NOVEMBER

«Lern- und Leistungsdokumentation», vom Schweizer Kochverband, bei GastroBaselland, Liestal
www.hotelgastrounion.ch

30. NOVEMBER

«eHotelmarketing: Distribution», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

3. DEZEMBER

«KOPAS-Kurs», von hotelleriesuisse, im Hotel Walhalla, St. Gallen
www.hotelbildung.ch/agenda

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelbildung.ch/nlds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01
unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Jobs online
www.luzern-hotels.ch

Luzern
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

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

ARBEITSSICHERHEIT

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

Gesundheitsschutz (Teil 6)

Die Massnahmen, welche die Behörde vom Arbeitgeber zur Gesundheitsvorsorge verlangt, müssen im Hinblick auf ihre baulichen und organisatorischen Auswirkungen verhältnismässig sein.

Neue Mitarbeitende sollten also neben den Massnahmen zur reinen Unfallverhütung auch die Massnahmen im Bereich des Gesundheitsschutzes gemäss Arbeitsschutzgesetz kennen lernen. Dieses Wissen soll periodisch aufgefrischt werden.

Nur so können Arbeitgeber und Arbeitnehmer auf dem Gebiet der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes umfassend sensibilisiert und entsprechende Massnahmen umgesetzt werden.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitätern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

SO ZÄHMT MAN SCHREIHÄLSE UND HEULSUSEN

Die Hotellerie und Gastronomie ist eine emotionale Branche. Für den Gast wird Genuss zelebriert, Ambiente erzeugt und Erlebnis geschaffen. Auch auf Seiten der Mitarbeitenden spielen Gefühle eine grosse Rolle.

Der Zeit-, Leistungs- und Erwartungsdruck in Hotels- und Restaurants, Spitätern und Kantinen ist hoch. Menschen aus den verschiedensten Kulturkreisen und Generationen arbeiten eng zusammen. Oft wohnt man auch in den gleichen Mitarbeiterhäusern und verbringt daher noch einen Teil der Freizeit zusammen. Da bleibt es nicht aus, dass auch mal starke Emotionen zum Tragen kommen.

Gegen Gefühle ist nichts einzuwenden. Allerdings gibt es in vielen Teams Mitarbeitende, die ihren Gefühlen unverhältnismässig freien Lauf lassen. Die einen werden wütend und schreien rum, die anderen brechen beim kleinsten Anlass in Tränen aus. Ob Schreihals oder Heulsuse – beide Verhaltensweisen sind Ausdruck einer gewissen Hilflosigkeit. Sie haben ausserdem zur Folge, dass konstruktive Auseinandersetzung vermieden werden. Das wiederum beeinträchtigt die Effizienz eines Teams und hemmt dessen Weiterentwicklung. Als Führungsperson, deren Ziel ein motiviertes, leistungsfähiges Team ist, gilt es zu handeln. Hier ein paar Tipps, wie man mit Schreihälsen und Heulsusen umgehen kann.

Das Problem analysieren

- Wie lange geht dieses Verhalten schon und was ist der Auslöser? Hat sich jemand innerhalb oder ausserhalb des Teams darüber beschwert? Wie wirkt sich das Verhalten auf Effizienz und Qualität der Arbeit aus? Sind die Ausbrüche die Ausnahme oder die Regel?

- Wie ist die Gruppendynamik im Team? Welche Position nimmt der Schreihals/die Heulsuse in der Gruppe ein? Wie beliebt ist er/sie?
- Beschränkt sich das emotional auffällige Verhalten auf das Team oder tritt es auch im Umgang mit Gästen und Lieferanten auf?

Mögliche Lösungsansätze

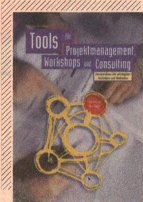
- Den Zusammenhang verstehen, dann das Problem ansprechen. Vielleicht hat sich etwas in den Lebens- und Arbeitsumständen des Mitarbeitenden so verändert, dass er unangemessen emotional reagiert.
- Sich auf die Ursache des Problems konzentrieren, nicht auf die Wirkung. Schliesslich sollen nicht Symptome bekämpft, sondern das Problem ausgemerzt werden.
- Das Problem mit der Teamleistung ansprechen – mit dem ganzen Team und mit jedem einzelnen Mitglied. Die betroffenen Mitarbeitenden sollen wissen, dass ihr Vorgesetzter das Problem erkannt hat und sich um eine gute Lösung kümmert.
- Das eigene Verhalten überprüfen. Es kann sein, dass der Vorgesetzte selbst Grund für den Frust des zu emotional reagierenden Mitarbeitenden ist. Vielleicht wird diesem Unterstützung versagt, vielleicht wurde er bei Beförderungen übergangen oder seine Arbeit zu wenig wertgeschätzt. Es zeugt von menschlicher Grösse, wenn man Führungsfehler zugeben kann und bereit ist, gemeinsam einen neuen Weg einzuschlagen.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

TOOLS FÜR PROJEKT-MANAGEMENT, WORKSHOPS UND CONSULTING

Führungskräfte müssen all ihre Aufgaben und Probleme zielgerichtet, schnell und mit einem optimalen Ergebnis lösen. Keine leichte Aufgabe, wenn man dazu nicht das nötige Werkzeug zur Verfügung hat. Je nach Aufgabe und Problemstellung gibt es dafür eine oder mehrere optimale Techniken. Nicolai Andler präsentiert in seinem Buch «Tools für Projektmanagement, Workshops und Consulting» 152 Techniken und Methoden, erklärt, wann welches Tool eingesetzt wird und wie man es erfolgversprechend nutzt. Die einzelnen Methoden und Techniken sind in verschiedene Themenbereiche gegliedert. Zum Beispiel in die Themen Informationsbeschaffung, Kreativität, Zielformulierung, Strategieanalyse oder Entscheidungsfindung. Zahlreiche Grafiken und Illustrationen verdeutlichen die Anwendungs- und Einsatzmöglichkeiten der jeweiligen Tools. Mit seinem Buch, das bereits in der sechsten überarbeiteten Auflage erscheint, richtet sich Nicolai Andler an Führungskräfte und Projektverantwortliche, die mehr Instrumente beherrschen möchten als Mindmapping und Brainstorming.



«Tools für Projektmanagement, Workshops und Consulting – Kompendium der wichtigsten Techniken und Methoden»
Nicolai Andler
Publicis
ISBN
978-3-89578-453-8
CHF 68.00



GASTROJOB.ch

DAS GRÖSSTE STELLENPORTAL DER BRANCHE

Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote
10 % Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union
Bewerberprofile • Lehrstellen und Praktika • Kurse & Seminare

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-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

Karin Huwyler
Tel. 041 418 24 44
karin.huwyler@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

insetate@stellenprofil.ch
insetate@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.immobiliengestaltung.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, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leuppi,
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION
Insetate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print

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.

Weltbekanntes Luxushotel

Die Wettbewerbsvorteile eines legendären Spitzenhotels optimal nutzen: Spektakulärer SPA, exklusive Superior-Zimmer & Suiten, Restaurants auf höherem GM-Niveau sowie beeindruckende Tagungs- & Banqueting-Infrastruktur. Vorzugslage im Herzen einer von internationalem Publikum best frequentierten deutschschweizer Premium Destination. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann sind Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Die einem COO gleichzusetzende Position beinhaltet sowohl die Verantwortung für die Operation als auch je nach Ihrem Talent und Verfügbarkeit neue Produkte mitzugestalten und mit dem Executive-Team gemeinsam umzusetzen. Dank geschickter Führung Ihrer Department Heads in den Bereichen Front of House, F&B und Housekeeping sichern Sie die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele. Ihr **wertvoller Einsatz** ermöglicht dem General Management den angestrebten grösseren Freiraum für die Umsetzung richtungsweisender Visionen.

Resident Manager

Stellvertretender Generaldirektor – w/m

Sie kommunizieren brillant auf allen Ebenen und haben erstklassige Erfahrungen auf Kaderstufe in der internationalen Spitzen-Hotellerie gesammelt. Als Absolvent einer der etablierten Hotelfachschulen haben Sie Ihr Wissen durch eine adäquate Zusatzbildung in Richtung **BWL/Management** konsolidiert. Aktuell sind Sie in einem führenden Schweizer Deluxe-Hotel engagiert; vorzugsweise auf Stufe Hotel Manager, Direktor oder Vizedirektor und suchen die ultimative Herausforderung.

Im Umfeld eines Hauses von Weltklasseformat – der Mix aus **Business, Resort & Convention** ist einmalig – überzeugen Sie durch Kompetenz und Ausstrahlung. Als Hotelière/Hoteller mit Sinn für Lifestyle, Design & Excellence und dem geschulten Auge für Details spielen Sie auf Champions-League-Niveau und wollen mit Nachdruck ein Zeichen setzen! Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. Eintritt: 1. Quartal 2016 bzw. nach Vereinbarung. – Interesse? Optimal für den Erstkontakt: CV via Mail senden oder anrufen; auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten inkl. Wochenende: +41 79 402 53 00. 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

Mitglied des Executive Teams

Das Zusammenspiel von Perfect Living, einem Hauch von Romantik, zeitloser Eleganz und historischem Ambiente an **Top Lage** in einer der bekanntesten D-CH-Premium Destinationen macht den besonderen Reiz dieses grossen Betriebes aus – ein Leuchtturm in der europäischen Hotellerie. Einer der entscheidenden Faktoren für die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens ist Ihr Know-how in Sachen «Schöner Wohnen». Im Rahmen der Umsetzung spannender Projekte für die Zukunft mitzuarbeiten könnte Sie reizen.

Die Bereiche Rooms, Public Areas, Back of House, Lingerie, Stewarding und Portierswesen unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich; unterstützt von einem Executive Housekeeper, einem Assistant Executive Housekeeper und zwei Floor Supervisors; mit alles in allem rund 40-50 Mitarbeitenden. Sie pflegen einen engen Kontakt zu den Verantwortlichen für Front of House, F&B, Wellness & Spa sowie zum Unterhaltsteam. In Entscheidungsprozesse werden Sie mit einbezogen und erhalten grosszügigen Freiraum. **Gästeszufriedenheit** zu jedem Zeitpunkt ist oberstes Ziel.

Director of Housekeeping w/m

in einem der attraktivsten Luxushotels der Schweiz

Als zukünftiger «Captain der Hauswirtschaft» übernehmen Sie ein Schiff mit visionärem Kurs! Sie besitzen die Fähigkeit, Teams mit positiver Ausstrahlung zu aussergewöhnlichen Leistungen zu motivieren. Sie zeichnen sich verantwortlich für die strategische Ausrichtung und operative Führung des gesamten Housekeeping Departements. Dabei sind Ihnen die Analyse der Arbeitsprozesse, das finanzielle Controlling sowie die Planung, Führung und Schulung besonders wichtig. **Gastfreundschaft** liegt Ihnen im Blut und Qualitätssicherung im Logementbereich ist Ihnen bestens vertraut. Sie berichten direkt an den Resident Director.

Einschlägige Berufs- und Führungserfahrung in der gehobenen **Grand- oder Luxus-Hotellerie** sowie sprachliche Gewandtheit – auch fremdsprachliche – sind ein «Must». Der Eintritt wird flexibel gehandhabt: Per sofort möglich oder nach Vereinbarung. – Interesse? Dann sind wir gespannt auf Sie und freuen uns, Sie persönlich kennenlernen zu dürfen. Am besten vorab CV/Foto per Mail einsenden oder ganz einfach anrufen; auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten inkl. Wochenende: +41 79 402 53 00.

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

Wir suchen für unser 4****Stern-Hotel in einem bekannten Winter- und Sommerberggebiet einen

Vizedirektor

Das mittelgrosse Hotel bildet mit einer Topgastronomie den gediegenen Rahmen für grossartige Anlässe. Dies an fantastischer Lage eines bekannten Winter- und Sommerurlaubsgebiets. Ein Rückzugsort als Ausgleich zum Alltag.

Ziel der Stelle: Geschickte Zusammenarbeit mit dem gut eingespielten Kader und Mitarbeitern sowie die Verantwortung für die operativen Belange des Betriebes. Das umfasst u. a. die Erreichung eines guten Auslastungsgrads, Reservationen, persönliche Gästebetreuung, Betreuung der Verkaufskanäle und Buchungsplattformen, Revenue Management, F+B-Angebote, permanente Qualitätssicherung in allen Bereichen sowie die Mitarbeiterzeiteinsatzplanung.

Idealprofil: Rhetorisch gewandte, sympathische Hotelfachpersönlichkeit mit solider Praxis vorzugsweise in der Schweizer Hotellerie. Aspekte wie Preisgestaltung und die Bewirtschaftung von Buchungsportalen sind Ihnen bestens vertraut. Gute Sprachkenntnisse (D/E) bringen Sie mit, weitere Fremdsprachen sind von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Sind Sie die charismatische offene Persönlichkeit, die gemeinsam mit dem Kader die Geschicke des Betriebes führen will? Dann sind wir gespannt auf Sie!

Bewerbungen unter Chiffre 38581-12324 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Für das ****SeminarHotel am Ägerisee, Unterägeri, Kanton Zug, suchen wir einen engagierten und gästeorientierten

Hoteldirektor (m/w)

Das SeminarHotel am Ägerisee hat 89 moderne, grosszügige Zimmer, 14 Seminarräume mit moderner Technik, einen grossen neuen Festsaal für Anlässe und das grösste Licht- und Wasserspiel der Schweiz.

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für:

- Aktive Gästebetreuung und Sicherstellung der Gästezufriedenheit
- Akquirierung von Neukunden und persönliche Betreuung der VIPs
- Auswahl, Weiterentwicklung und Betreuung der Mitarbeiter
- Erstellung und Umsetzung der Marketing- und Sales-Pläne
- Erstellen des Jahresbudgets, monatliches Reporting in Zusammenarbeit mit dem Controlling

Wir erwarten von Ihnen:

- Erfahrung in dieser oder einer vergleichbaren Position
- Kunden- und Führungskompetenz
- Verhandlungs- und Organisationsgeschick
- Sie haben die Fähigkeit, ein gut ausgebildetes Team zu motivieren
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift, weitere Fremdsprachen von Vorteil

Dafür erhalten Sie von uns:

- Ein interessantes Arbeitsumfeld mit einem leistungsgerechten Einkommen

Sie sind Gastgeber mit Leidenschaft und schätzen den Kontakt mit Menschen, dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Diskretion ist selbstverständlich.

Zobel Verwaltungs GmbH
Peter Müller
Postfach 1813
6341 Baar
Tel. +41 41 761 42 00
E-Mail: zobelverwaltung@bluewin.ch

Top CH-Leadership Campus & First Class Superior Hotel

Sie gehören der Generation von professionellen Junggastronomen an, die mit Führungskompetenz, Commitment und Leidenschaft Ziele erreicht, Ihre gute Rhetorik und Ihr strategisches Gespür bringen Sie schneller voran als andere. Was Ihre Teamfähigkeit keinen Abbruch tut. Spannende Konzepte faszinieren Sie! Die Mitverantwortung für die strategische und operative Führung eines exzellenten Hotels zu übernehmen reizt Sie. Deshalb sind Sie bei unserem visionären Auftraggeber genau richtig.

USPs: Die Lage direkt am See unweit einer der wichtigsten CH-Metropolen, ein von Design & Lifestyle geprägtes Ambiente und ein auf höchstem Niveau ausgestattetes Congress & Convention Center. Das von Gault Millau mit 15 Punkten bewertete exklusive Restaurant, der professionelle Service, das insgesamt breite Gastronomieangebot mit weiteren F & B Outlets auf Gourmetstufe sowie einer gut frequentierten Bar verheissen dem mehrfach ausgezeichneten First Class Superior Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Leiter/in der Restaurants

Mitglied der Geschäftsleitung

Ziel der Stelle: Sicherstellung des wirtschaftlichen Erfolgs, Mitarbeiterrekrutierung/-einsatzplanung, CRM, Durchführung von Banketten, Verantwortung für alle gastronomischen Prozesse im Rahmen von Seminaren, Workshops und Special Events sowie spannende Zusatzaufgaben im Bereich **F & B Management**: z.B. Einkauf, Mithilfe in Sachen Angebotsgestaltung/-planung und Lagerbewirtschaftung. Sie führen zwei Chef de Service, einen Chef de Bar und die Service-Teams mit ca. 15-20 Mitarbeitenden.

Als Gastgeberin/-Gastgeber und Mitglied der Geschäftsleitung haben Sie sich zum Ziel gesetzt massgeblich Einfluss zu nehmen auf die qualitative und ökonomische Entwicklung eines der besten Schweizer Hotels in seinem Segment. Dazu bieten wir Ihnen die optimale Plattform. Der Eintritt ist auf den 1. März 2016 angedacht. – Interesse? Für den Erstkontakt am besten CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Für Anrufe ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: 079 402 53 00. Wir sind gespannt auf Sie und den Kontakt mit Ihnen.

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



STIFTUNG BALM

Bereich Produktion & Dienstleistungen

8645 Jona

Die Stiftung Balm begleitet Menschen mit einer geistigen Behinderung und bietet ihnen in den Bereichen Heilpädagogische Schule, Produktion & Dienstleistungen sowie Wohnen einen Lebensraum.

Der gesamte Gastronomiebereich der STIFTUNG BALM beinhaltet eine Grossküche, welche täglich rund 350 Mittagessen produziert und den internen Wohnbereich mit zusätzlich ca. 80 Abendessen beliefert. Die Mittagessen werden an verschiedene interne Wohngruppen und externe Kantinen geliefert. Zusätzlich bietet das Café Balm mit ca. 50 Innen- und 60 Aussenplätzen verschiedene Verpflegungs- und Eventmöglichkeiten an.

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/in 100%

Ihre Aufgaben:

- Operative Führung und Organisation der Küche, Diätküche, Mahlzeitendienst und Catering
- Planung und Produktion einer kreativen, saisongerechten und abwechslungsreichen Verpflegung
- Führung und Entwicklung eines Teams von 6 Mitarbeiter/-innen (4,2 Stellen)
- Verwaltung des Stellenplanes und des Budgets
- Verantwortung für eine optimale Betreuung, Förderung und Anleitung der betreuten Mitarbeiter/-innen (ca. 10 Mitarbeiter/-innen)

Sie bringen mit:

- Ausbildung als Koch, mehrjährige Führungserfahrung in der Gastronomie und idealerweise in der Gemeinschaftsgastronomie
- Dipl. Küchenchef/Produktionsleiter wünschenswert
- Erfahrung als Lehrlingsausbildner wünschenswert
- Organisationsgeschick, Eigeninitiative, Verhandlungsgeschick mit Lieferanten und Kunden
- Hohe Sozialkompetenz
- Freude an einem Aufgabengebiet in einer sozialen Institution
- EDV-Kenntnisse

Unser Angebot:

- Selbstständiges, vielseitiges Aufgabengebiet mit viel Eigenverantwortung und Gestaltungsspielraum in einer nach der neuesten Technologie ausgerüsteten Grossküche
- Geregelte Arbeitszeiten (in der Regel kein Abend- und Wochenenddienst)
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an: STIFTUNG BALM, Frau Heidi Seifert, Personalverantwortliche, Balmstrasse 49, 8645 Jona. Für Fragen und Informationen steht Ihnen Herr Shaun Leonard, Leiter Gastronomie, unter Tel. 055 220 11 73 gerne zur Verfügung. Einen ersten Einblick erhalten Sie unter www.stiftungbalm.ch

Stelle suchen – Stelle finden
www.hoteljob.ch

«Mit dem L-GAV setzen wir ein klares Zeichen – gegen Lohn-Dumping und für korrekte Löhne!»

Urs Zimmermann, Hoteldirektor, Garten Hotel Dellavalle, Brione

www.l-gav.ch



Der Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe: Gut für alle

HOTEL & GASTRO
union
seit 1886

syna

UNIA
Die Gewerkschaft.

SCA
SwissCateringAssociation

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Kurt Schindler AG

Kaderselektion
Unternehmensberatung

Seit 1980

Verstehen - Suchen
Bewerten - Umsetzen

Lebensmittel-Industrie

Unsere Mandantin ist eine innovative und äusserst erfolgreiche Unternehmung in der Nahrungsmittelbranche. Ihre umfangreiche Produktpalette von Nahrungsmitteln wird täglich mit verschiedenen Basisrohstoffen, Halbfertig- sowie Handels-Produkten verarbeitet und hergestellt.

Für den Ausbau der Marktstellung suchen wir zur Verstärkung der Verkaufsorganisation eine jüngere Persönlichkeit als

Verkaufsberater im Aussendienst m/w

für die Westschweiz / Bilingue

Informationen zum erwarteten Profil, den Aufgaben, Herausforderungen, Chancen und Möglichkeiten sowie den Rahmenbedingungen erhalten Sie auf www.kurt-schindler.ch oder unter 071 223 64 30. Herr Claudio Battocletti freut sich auf Ihre Unterlagen, bevorzugt per Mail an ks.sg@kurt-schindler.ch. Für ein vertrauliches Gespräch in Bern oder Zürich steht er Ihnen gerne zu Ihrer Verfügung.

38625-12337

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbewww.gastro-express.ch

38195-11732



Wir sind die führende deutsche Hotelgesellschaft mit 34 Hotels der First-Class-Kategorie überall in Deutschland sowie mit weiteren Betrieben in Spanien, Malta, Mauritius, Ägypten, der Türkei und China.

Für unseren wichtigen Herkunftsmarkt Schweiz benötigen wir **Verstärkung im Verkauf im Bereich Firmenkunden und MICE-Agenturen** und suchen einen tüchtigen, branchenerfahrenen

KEY ACCOUNTER, m/w

mit deutscher Muttersprache. Als rechte Hand unserer Verkaufsleiterin Schweiz/Österreich sind Sie die sympathische, 25 bis 40 Jahre junge Erscheinung mit ausgesprochenem Verkaufstalent, zuverlässig und gewohnt, selbstständig zu arbeiten. Sie sind kommunikativ, verhandlungsstark, sprachgewandt in D, F und E und bereit zu reisen. Sie verfügen vorzugsweise über einen eigenen Pkw und sind im Besitz eines gültigen Führerscheins.

Ihren Willen und die Fähigkeit, sich erfolgreich in ein kleines internationales Team einzubringen. Routine am PC (Salesforce, Word, Excel, Powerpoint) sowie den respektvollen Umgang mit Kunden und Mitarbeitenden auf allen Ebenen setzen wir voraus. Ihr Arbeitsort ist Baar/ZG. Ihr Eintritt erfolgt per 1. Februar 2016 oder nach Vereinbarung.

Wir bieten Ihnen eine interessante Aufgabe in **Vollzeitstellung** mit hoher Selbstständigkeit und Eigenverantwortung sowie ein angemessenes Salär mit den üblichen Sozialleistungen.

Ihr komplettes Bewerbungsportfolio mit aktuellem Foto senden Sie bitte per E-Mail an:

MARITIM HOTELS
Heinz-Peter Hösli
Verkaufsdirektor Schweiz/Österreich
hph.services@bluewin.ch

38630-12338

SVIZZERA ITALIANA



Fondazione Monte Verità

Centro congressuale e culturale

La Fondazione Monte Verità è un centro congressuale e culturale d'importanza internazionale caratterizzato da una storia centenaria e legato al Politecnico federale di Zurigo. Dotato di un albergo storico (86 posti letto), ristorante con terrazza panoramica e 7 sale per congressi, immersi nel verde di un grande parco storico (7,2 ha).

Per completare il team di direzione la Fondazione Monte Verità cerca da subito o al più tardi dal 1° gennaio 2016 un/una:

Hospitality manager/gerente

Compiti:

- Condizione operativa della struttura alberghiera e ristorativa (ca. 25 persone)
- Gestione della manutenzione dell'infrastruttura, in collaborazione con la direzione
- Gestione e controllo della qualità per il settore
- Supporto all'Ufficio Eventi
- Supporto alla direzione per l'elaborazione di strategie di sviluppo e la gestione del marketing alberghiero e gastronomico e per progetti infrastrutturali

Profilo:

- Diploma di scuola superiore alberghiera
- Autorizzazione alla gerenza per esercizio con alloggio (tipo 1)
- Esperienza di gestione alberghiera e ristorativa di almeno 5 anni con responsabilità di conduzione di personale
- Esperienza di marketing alberghiero, gestione eventi e banchetti
- Lingue nazionali e inglese fluente

Per informazioni generali www.monteverta.org.

Siete interessati? Mandate la vostra candidatura completa (curriculum vitae con foto, certificati di lavoro, lettera di presentazione) a:

Fondazione Monte Verità, Att. Dir. Lorenzo Sonognini,
Strada Collina 84, 6612 Ascona

38621-12334

Glow - ein neuer Name für erstklassigen Genuss und gelebte Gastfreundschaft leuchtet bald in Davos. Für die Neueröffnung unseres kleinen Gourmet-Restaurants mitten in der höchstgelegenen Stadt Europas suchen wir per **27. November 2015** MitarbeiterInnen, die mit ihrem Anspruch an exzellenten Service und Qualität glänzen und unsere Gäste zum Strahlen bringen.

CHEF DE SERVICE/SOMMELIER (M/W)

RESTAURATIONSFACHFRAU (M/W)

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und verfügen über entsprechende Abschlüsse, Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und gute Sprachkenntnisse (D/E). Nebst tadellosem Auftreten und gepflegtem Äusseren überzeugen Sie durch Ihren Charme, Ihr Kommunikations-talent und Ihre guten Menschenkenntnisse. Dank Ihrer Organisationsstärke erledigen Sie Ihre Aufgaben selbstständig und strukturiert.

Es erwartet Sie eine spannende Aufgabe in der Spitzen-gastronomie, in einem kleinen, familiären Team, mit viel Platz für Entwicklung und Ideen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte **per E-Mail** an:
armin.amrein@gmx.ch

Glow by Armin Amrein, Promenade 115, 7270 Davos Platz



38623-11730

STELLENGESUCHE

Suchen Sie eine Nachfolgeregelung für Ihr Hotel?

Ich bin 30 Jahre alt und habe eine internationale Ausbildung im Hotel- und Tourismusmanagement. Mein Ziel, eine selbstständige Unternehmerin zu werden, stelle ich mir folgendermassen vor: Ich suche in den Regionen Luzern, Bern oder im Tessin eine neue Herausforderung im Hotelbereich. Im Speziellen wäre ich daran interessiert, die Besitzer eines Hotels in der Grösse von 20 bis 40 Zimmern beim weiteren Aufbau/bei einer Neupositionierung zu unterstützen bzw. die Leitung zu übernehmen. Eine spätere Übernahme wäre die optimale Vereinbarung. Somit wäre es von Vorteil, wenn eine Nachfolgeregelung in absehbarer Zeit bevorsteht. Das Hotel sollte nicht schwergewichtig im Businessbereich etabliert sein, denn ich bin ein sehr kreativer Mensch und interessiere mich für das Potenzial im Leasure-Tourismus und die vielen Möglichkeiten und Änderungen, die wir in der heutigen Tourismus-Landschaft Schweiz finden. Ein reines Business-Hotel kann auch in Frage kommen, sofern es gewisse Alleinstellungsmerkmale nachweisen kann. Ein Finanzierungsnachweis für eine Nachfolgeregelung kann im Erfolgsfall garantiert werden.

Sind Sie interessiert an meiner Person und meinem Vorhaben?

Eine Kontaktaufnahme unter Chiffre 38637-12341 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, würde mich freuen. Eine vertrauliche Behandlung der Anschriften ist selbstverständlich.

38637-12341

SUISSE ROMANDE



Hôtel & Gastro Formation VAUD
Organisation de formation professionnelle pour l'hôtellerie-restauration
met au concours le poste suivant :

- enseignant(e) de service pour les cours interentreprises (40 à 50%)

- titulaire du brevet fédéral de «Chef en restauration»
- disposant d'une solide expérience professionnelle
- ayant déjà formé des apprenti-e-s
- âge minimum: 30 ans
- doué d'entregent et d'un esprit pédagogique
- capable de cadrer les apprenti-e-s et de s'adapter à leurs préoccupations
- disposé à participer à l'animation du cours «Formation pour formateurs en entreprise»
- expérience dans l'enseignement: BFFA
- maîtrisant les outils informatiques courants
- disposé à suivre quelques jours de formation avec l'enseignant actuel.

Nous vous offrons un poste intéressant et varié, riche en échanges et en expériences humaines et un salaire en rapport.

Lieu de travail: Pully.

Délai de postulation: 30 novembre 2015.

Date d'entrée en fonction: rentrée scolaire 2016/2017 (fin août 2016 au plus tard).

En cas d'intérêt, merci de faire parvenir votre dossier à:

Hôtel & Gastro Formation VAUD
Secrétaire
Avenue Général-Guisan 42 A
1009 Pully

38622-12335

ANZEIGEN

Kaufe:

**HOTELSILBER - BESTECK
UND VERSILBERTES**

Wird abgeholt und bar bezahlt.
F. De Lorenzo, 079 341 25 86 oder
061 222 23 60

38206-11730

Aus Liquidation

günstig zu verkaufen - neuwertig
versilbertes und vergoldetes
Besteck, Servierplatten, Gläser,
Porzellan, Schalen etc.
Geeignet für gehobene
Gastronomie.

Auskunft unter
078 - 885 86 76

38641-12344

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



THEMENBILD: KEYSTONE

ZUFRIEDENE KUNDEN – KUNDENORIENTIERUNG

Die Nähe zum Kunden, die Bedürfnis- und Kundenorientierung, gilt längst als Erfolgsfaktor für Unternehmen. Er entscheidet mitunter über eine Marktberechtigung.

Dieser allgemeinen Erkenntnis steht in der Praxis eine Fokussierung auf verschiedene operative Einzelaspekte gegenüber. So wurden in den letzten Jahrzehnten Kundenclubs eingerichtet, Beschwerdemanagementprozesse definiert, CRM-Tools implementiert und Mitarbeiterschulungen durchgeführt. Allem Aktionismus zum Trotz stellt sich in vielen Unternehmen – Studien haben dies belegt – die gewünschte Steigerung der Kundenorientierung aus der Sicht der Kunden jedoch nicht ein. Es ist sogar das Gegenteil beobachtbar: Diese Studien belegen im Zusammenhang eine deutliche Abweichung zwischen der Selbsteinschätzung von Unternehmen und der Einschätzung des Konsumenten. Ursache dafür ist das Fehlen eines ganzheitlichen Ansatzes und Verständnisses. Zu oft wird Kundenorientierung

technisch interpretiert oder als eine Front-Office-Angelegenheit betrachtet.

Kundenorientierung, verstanden als strategischer Ansatz, definiert das Management von Beziehungsstufen. Kundenbeziehungen entwickeln sich weg von einem Anbieter-Abnehmer-Modell hin zur ganzheitlichen Lösung. Unternehmen sehen sich heute mit der kontinuierlichen Veränderung der Kundenbedürfnisse und einer immer schnelleren Tendenz, dass sich Produkte und Dienstleistungen immer ähnlicher werden. Das heisst folglich, Geschäftsmodelle zu verfolgen, die den Nutzen für den Kunden stärker in den Mittelpunkt stellen. Voraussetzung dafür ist, dass Unternehmen erkennen, was ihre Kundenbedürfnisse sind. Obwohl dieser Umwandlungsprozess jeweils sehr individuell ist, zeigt sich, dass er weg von Produkten hin zu Service und letztlich vom Service hin zur interaktiven Gesamtleistung führt. Veränderungen und kundenorientierte Prozesse begleiten auch unsere

Unternehmung. Die Herausforderung liegt darin, die Wertschöpfung rechtzeitig und konsequent genug am Kunden auszurichten und sich dadurch langfristig am Markt zu behaupten. Es gilt, mit innovativen Konzepten voranzugehen. Wir sind bestrebt, ein ganzheitliches Zusammenspiel unseres Aussen- und Innendienstes stets voranzutreiben und zu verbessern. Denn der zufriedene Kunde ist der beste Werbetreibende für Ihr Unternehmen.



Reto Rüegg
Marketingleiter / Dipl. Hotelier HF/SHL
Leinenweberei Bern AG
www.lwbern.ch

CASA GU zu fairkaufen

IMMOBILIENDIENSTLEISTUNGEN

Hotel Lötschberg, seit 1906 ein Traditionsbetrieb

Ihr Traum wird in Kippel | im Lötschental in Erfüllung gehen

Ein Hotel mit 26 einfachen, sauberen und authentischen Zimmern - 45 Betten -, der Speisesaal, das Jägerzimmer, die Bar, sowie der à-la-Carte Walliserkeller warten auf Sie | Ihre Familie | Ihr Team.

- 15 Doppel- | 7 Einzelzimmer mit WC/Dusche
- 4 Doppelzimmer mit Etagedusche
- Speisesaal mit ca. 80 Sitzplätzen
- Jägerzimmer mit ca. 16 Sitzplätzen
- Bar | Veranda mit ca. 30 Sitzplätzen
- à-la-Carte Restaurant Walliserkeller mit ca. 80 Sitzplätzen
- 22 Gästeparkplätze
- schöne Gartenanlage mit altem Baumbestand
- 5-6 Zimmer Wirtswohnung
- Gesamtgrundstück 1503m², davon 283m² offene Parkierung

Übernahmepreis der Hotel AG CHF 985'000.00

Die Hotel AG kann sofort übernommen | weitergeführt werden. Ihren Ideen steht nichts im Weg.

Setzen Sie Ihren Traum | Ihr Konzept in einem der grössten Hotels des Lötschentals - dem Tal der Täler - sofort um.

Top Adresse | Top Objekt | Top Existenz mit Ausbaupotential

WALDHÖHEWEG 33 | POSTFACH 128 | CH-3000 BERN 22

T +41 (0)31 333 43 00 | IMMO@CASA-GU.CH

38614-1231

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen/vermieten Hotels und
Restaurants und sind die Spezialisten
für Gewinnoptimierung...

Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie
mehr darüber auf unserer Website
www.hesser-consulting.ch

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

38921-11898

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen/vermieten Hotels und
Restaurants und sind die Spezialisten
für Gewinnoptimierung...

Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie
mehr darüber auf unserer Website
www.hesser-consulting.ch

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

38921-11898

Zu verkaufen (altershalber)

Hotel-Restaurant

(32 Betten, 70 Saal-,
35 Restaurantplätze)

Sehr guter Zustand
Oberwald, Wallis

027 565 38 39 | 079 606 27 27

38633-12339

Zu verkaufen im Tessin, Nähe Lugano

3-Sterne-Hotel mit 47 Zimmern

Möglichkeit zu vergrössern. Kontakt 079 621 83 72

38625-12300



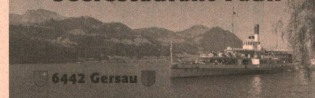
Zu vermieten etablierter 2-Saison-Betrieb

Hotel Restaurant Pizzeria Piz Ela, Bergün

Bergün zählt zu den Top-15-Destinationen bezüglich Kundenzufriedenheit mit einem attraktiven Angebot für den Winter- und Sommergast. Da unser Pächter pensioniert wird, suchen wir per 1. Mai 2016 ein(-en) Nachfolger(-Ehepaar). Das Hotel hat 22 Zimmer mit 47 Betten in historischer Bausubstanz (ehemaliger Salis-Palazzo). Restaurant/Pizzeria mit 90 Plätzen (neue Küche), grosses Gartenrestaurant mit 60+ Sitzplätzen. Kontaktaufnahme 079 400 75 50 oder abitare@hispeed.ch (Herr Sieber)

38636-12340

Seerestaurant Pauli



Wir suchen ein

Pächter-Ehepaar

per Frühling 2016

für das Seerestaurant Pauli (ehemals Pizzeria Manzoni), 6442 Gersau.

Das Seerestaurant wird ab Januar 2016 komplett umgebaut. Sie werden folgende Top Infrastruktur vorfinden:

- 50 Restaurantplätze in einzigartiger Gaststube im Parterre
- 40 Aussenstischplätze
- eigene Partyplätze

Das neue Pächter-Ehepaar soll eine hervorragende Küche für Fisch- und Fleischgerichte auszeichnen.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Reichmuth Immobilien AG, Baumgarten 7, 6432 Rickenbach,
www.reichmuth-immobilien.ch
immo@bluewin.ch

T: 041 810 12 33
Fax: 041 810 12 81



38613-12332