

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2016)
Heft: 5

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 auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.07.2025

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

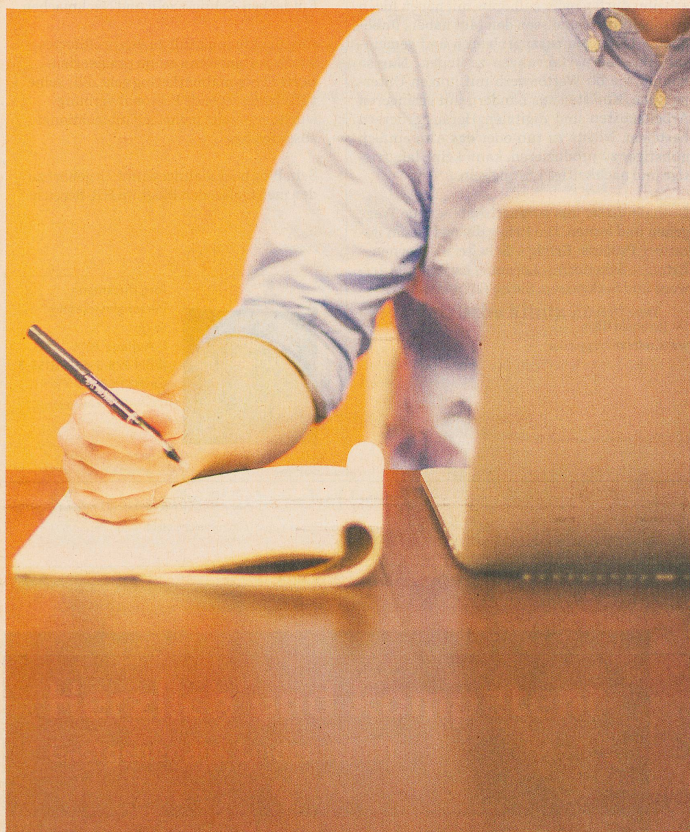
PROFIL

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

Nr. 5 • 3. März 2016

EINE BEILAGE DER
htr hotelrevue

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



STARTUP STOCK PHOTOS

TIPPS FÜR DEN STARKEN AUFTRITT

«In wenigen Klicks zur besten Website der Welt» – so verspricht es die Werbung. Und in der Tat erstellen Sie heute innert weniger Stunden einen Online-Auftritt. Dass dabei die beste Website der Welt entsteht, ist zu bezweifeln. Mit den folgenden Tipps kommen Sie schneller und effizienter ans Ziel.

Bei fast jedem KMU bildet die Website den Dreh- und Angelpunkt der Marketingmassnahmen. Um sie jedoch als effektives Kommunikations- und Akquise-Instrument zu nutzen, braucht es mehr als eine Website aus dem Baukasten. Die folgenden vier Schritte sollen Ihnen als Leitfaden für einen erfolgreichen Web-Auftritt dienen:

1. Konzeptionelle Vorgaben

Analysieren Sie Ihre bestehende Website und die Auftritte Ihrer Mitbewerber: Wo stehen Sie aktuell? Was machen andere besser? Und klären Sie konzeptionelle Fragen: Welche Aufgabe übernimmt Ihre künftige Website? Wie wird das Interesse der Zielgruppe geweckt? Welche Handlungen soll sie auslösen?

2. Definition Content

Investieren Sie genügend Zeit und allenfalls auch Geld in den Content: Definieren Sie inhaltliche Schwerpunkte und überlegen Sie sich eine sinnvolle Struktur – immer aus Sicht der Website-Besucher. Anschliessend können Sie den Content ausarbeiten. Dazu gehören leser- und suchmaschinenfreundliche Texte, klare Botschaften, treffende Metadaten und systema-

tische Handlungsaufforderungen. Durch das Einbinden der Resultate von externen Bewertungsplattformen erhöhen Sie die Glaubwürdigkeit zusätzlich.

3. Gestaltung und Programmierung

Ihre Website muss auf allen Endgeräten funktionieren: auf dem Handy wie auf dem PC. Die meisten Website-Generatoren nehmen darauf Rücksicht – viele Vorlagen (Templates) sehen jedoch immer ähnlicher aus. Nutzen Sie diese Tatsache und heben Sie sich durch ein individuelles, professionelles Design von Ihren Mitbewerbern ab. Dies erreichen Sie durch hochwertige Bilder, Illustrationen, Animationen, die Farbwahl und die Typografie.

4. Optimierung und Aktualisierung

Der attraktivste Auftritt bringt wenig, wenn er nicht gepflegt wird. Aktualisieren Sie deshalb regelmässig die Software des Redaktionssystems (CMS) und der Erweiterungen (Plugins). Überprüfen Sie zudem von Zeit zu Zeit den Content. Dank dem integrierten CMS, wie etwa Wordpress, gelingt Ihnen dies im Handumdrehen.

Investieren Sie in die professionelle Konzeption und Umsetzung Ihrer Website.



Mathias Schürmann
Teilhaber iHotel
www.ihotel.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Nichtstun macht
nur dann Spass, wenn
man eigentlich viel
zu tun hätte.»

Noël Coward, Schauspieler

AGENDA

6. MÄRZ

Please Disturb,
Tag der offenen Hoteltüren
www.pleasedisturb.ch

12. MÄRZ

Career Fair,
über 1000 Studierende suchen
einen Job oder ein Praktikum
www.ehl.edu

14. MÄRZ

Expertenforum Input,
Thema: Kostenoptimierung
Hotel Ador, Bern
www.hotelbildung.ch

18. MÄRZ

Expertenforum Input,
Thema: Kostenoptimierung
Hotel Einsein, St. Gallen
www.hotelbildung.ch

5. APRIL

eHotelmarketing,
Newslettermarketing
Hotel Cascade, Luzern
www.hotelbildung.ch

13. APRIL

Tourism Career Day,
Der Event für Ihre Karriere
im Tourismus
Hotel Sheraton, Zürich
www.tourismcareerday.ch



Planen Sie ein neues Projekt?

Hier finden Sie den passenden Berater: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Professionelle Beratung
für die Schweizer Hotellerie

Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

HAUSWART, KURIER,
HANDWERKER

Unfall, Krankheit oder Unwohlsein,
Fehlreaktionen

Massnahmen

- Regelmässig persönlichen Kontakt zu diesen Personen aufnehmen. (Teil der Führungsverantwortung)
- In der Nähe des Einzelarbeitsplatzes eine Verbindung zu einer sicher besetzten Stelle gewährleisten. (Telefon, Handy, Sprechfunk oder Funkalarm)
- Telefon mit Totmannfunktion.

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

ERFOLGREICH SCHEITERN
FUNKTIONIERT

Menschen, die als Erste neue Wege gehen, können sich nur auf sich selbst verlassen. Niemand hat bislang ihren Weg beschritten. Deshalb müssen sie probieren und nach neuen Lösungen suchen.

Es wäre vermessen anzunehmen, dass diese Wege immer direkt zum Ziel führen oder die angestrebte Lösung ermöglichen. Dies aber als Scheitern zu bezeichnen, ist schlichtweg falsch: Es sind Lernerfahrungen und Ergebnisse von Experimenten. Wirklich scheitert nur derjenige, der es erst gar nicht versucht. Der Experimentleiter lernt hinzu, er wird immer klüger und findet die Prototypen, die nicht funktionieren – bis hoffentlich irgendwann einmal die richtige Lösung auftaucht.

Es wird gern behauptet, dass eine solche Form des Lernens aus dem Trial-and-Error-Prozess in Europa nicht möglich bzw. gesellschaftlich nicht akzeptiert sei. Ich halte hier das Gegenargument, dass nahezu alle Unternehmensgründer, die ich persönlich kenne, alle einmal in dieser Form gescheitert sind. Man muss sich einmal die Problemjahre von Ikea oder Bertelsmann ansehen, auch Playmobil oder Beate Uhse sind gute Beispiele. Alle diese Unternehmen haben es auch in Europa geschafft.

Was wir wieder benötigen, sind mutige, erfolgreiche Menschen, die Scheitern als Lebensweg und Lernerfahrung akzeptieren. Dazu müssen wir Räume und Gelegenheiten bieten, Labore und Start-up-Umfelder, die solche Lernkulturen in nicht sanktionierten Umfeldern ermöglichen, und die Personen, die diese Risiken eingehen, nicht stigmatisieren.

WIR BRAUCHEN MEHR RAUM UND
MEHR MENSCHEN ZUM SCHEITERN

Die Förderung nach Laboren, Experimentierumgebungen und Testfeldern gilt aber vor allem für die etablierten Unternehmen, die sich heute erfolgreich nennen: die Hidden Champions, die Weltmarktführer und die Unternehmen, die auf einer guten Tradition beruhen. Diese Erfolgsunternehmen und ihre erfolgreichen Mitarbeiter dürfen nicht aufhören, mit neuen Ideen zu scheitern. Sie müssen den Mut haben, unbequeme Lösungen auszuprobieren und gemeinsam ihre Lernerfahrungen zu teilen. Nur so können sie im Wettbewerb mit jungen Unternehmen, Kopisten aus Ländern mit geringeren Arbeitskosten und digitalen Herausforderern bestehen. Nichts zu tun oder das Alte einfach günstiger zu produzieren, kann keine langfristige und nachhaltige Lösung sein.

Deshalb: Lasst uns voranschreiten, neue Wege gehen und lernen. Die Erfolgsformel ist ein iterativer Prozess: Erfolg – Scheitern – Lernen – Erfolg – Scheitern – Lernen. Geniesst die Irrwege und Sackgassen: Sie helfen uns weiter.

Dr. Reinhold Rapp
www.reinholdrapp.com

BUCHTIPP

PERSONALMARKETING TO GO

Frechmutige Inspiration für Recruiting und Employer Branding.

In diesem Werk zeigt Jörg Buckmann auf seine ihm eigene humorvolle Weise viele Beispiele guter Personalwerbung: Kurze, unterhaltsame Einheiten und zahlreiche Bilder bieten Inspiration für die tägliche Praxis im Human Resources Management. Buckmann nimmt seine Leser mit auf eine wilde Achterbahnfahrt der Geschichten – Muhammad Ali, Fürst Potjomkin und Falco inklusive – und zeigt Personalverantwortlichen aller Ebenen, wie sie ihrem Personalmarketing und Employer Branding mit ungewöhnlichen Ideen einen Frischekick verpassen können. Ein aussergewöhnliches HR-Buch zum Stöbern, Entdecken, Schmunzeln und Nachmachen.

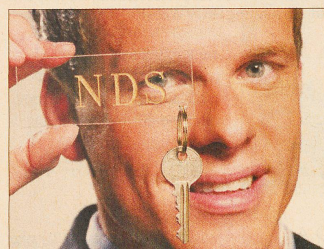
Jörg Buckmann zählt zu den profiliertesten Experten, wenn es um praxisorientiertes Personalmarketing geht. Für seine aufsehenerregende Personalwerbung wurde er bereits mehrfach international ausgezeichnet.

Sein Blog buckmannngewinn.ch gehört zu den meistgelesenen Blogs im HR-Bereich.



Jörg Buckmann
Personalmarketing
to go
1. Auflage 2016
ISBN 978-3-658-11153-3
CHF 31.00

AUS- UND WEITERBILDUNG



Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@hotellerieuisse.ch

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse
für Hotellerie, Gastronomie und
Tourismus

htr hotelrevue

HERAUSGEBER
hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotellerieuisse.ch

VERLAG
htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

LEITUNG
Barbara König

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung
der Stellen- und Immobilienanzeigen
erfolgt 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@htr.ch

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Stellenanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch/jobs 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 für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

Druck:
NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE
12.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSDATEN
Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-Rhythmus.
Erste Ausgabe: 7. Januar 2016
Letzte Ausgabe: 22. Dezember 2016

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.

2,3 Mio. Logiernächte

45 Ortschaften

2 Seen

1 Destination



Die Ferienregion Interlaken liegt in einer einmaligen Berg-/Seenlandschaft, ist unterteilt in die drei Submarken Interlaken, Thunersee und Brienersee und gehört zu den Top-Tourismusdestinationen der Schweiz für Gäste aus der ganzen Welt.

Für die weitere Umsetzung des aktiven und innovativen Destinationsmarketings steht nach langjähriger erfolgreicher Tätigkeit des bisherigen Stelleninhabers die Position als

TOURISMUSDIREKTORIN/TOURISMUSDIREKTOR

per August 2016 oder nach Vereinbarung zur Verfügung. Wir suchen einen Generalisten, der sich durch ausserordentliche Leistungsbereitschaft auszeichnet. Sie, als Leader-Persönlichkeit und Motivator, führen die Destination zu weiteren nachhaltigen Erfolgen. Dazu stehen Ihnen 50 Mitarbeitende und eine zeitgemässe Infrastruktur zur Verfügung.

Ihre Führungs-, Marketing- und Betriebswirtschaftslehre/-ausbildung, von Vorteil im Tourismusumfeld, bilden die Basis für die vielfältigen Aufgabenbereiche. Sie kommunizieren sicher in den Fremdsprachen D, E, F in Wort und Schrift. Mit Ihrem Wohnsitz in der Region Interlaken leben und integrieren Sie sich in Ihren Wirkungskreis.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Erich Reuteler, Präsident Interlaken Tourismus, gerne zur Verfügung, T 033 827 87 87, e.reuteler@city-oberland.ch

Wenn Sie an dieser langfristigen Herausforderung interessiert sind, freuen wir uns über Ihre Bewerbung, bitte online an: Otto Risi, inOri GmbH, Bernastrasse 28, 3800 Interlaken, otto.risi@inori.ch
Wir garantieren absolute Diskretion.

interlaken.ch

39479-13038

Psychiatrische Klinik Zugersee offen und herzlich

Unsere Klinik mit 124 Betten liegt am schönen Zugersee zwischen Luzern und Zürich und ist mit den öffentlichen und privaten Verkehrsmitteln sehr gut zu erreichen.

Wir suchen per **1. Juli 2016 oder nach Vereinbarung** eine selbständige und flexible Persönlichkeit als **Küchenchefin/Küchenchef (100%)**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte: www.pkzs.ch/stellen

39451-1267

Herzlich und kompetent Gastgeber aus Leidenschaft

Die RIGI BAHNEN AG eröffnet im Juni 2016 ein Restaurant auf Rigi Staffel. Auf «der Königin der Berge» sollen unsere Gäste Genuss erleben und dafür suchen wir ab Mai 2016 dienstleistungsorientierte Gastgeber:

- ✓ Küchenchef m / w (100%)
- ✓ Restaurationsfachangestellte m / w (100%)
- ✓ Hilfskoch / Office-Mitarbeiter m / w (60 - 80%)
- ✓ Koch m / w (100%)
- ✓ Restaurationsfachhelfer m / w (20% - 60%)
- ✓ Praktikant / Betriebsassistent m / w (100%)



Es erwartet Sie

- Restaurant: neu eröffnet, bedienter Service, im Alpenstil
- Küche & Angebot: regional, frisch, traditionell-originell
- Öffnungszeiten: ganzes Jahr geöffnet im Tagesbetrieb, einzelne Abendanlässe
- Räumlichkeiten: Restaurant 100 Plätze, Gaststube 60 Plätze, Terrasse 150 Plätze

Sie bringen mit

- Gastgeber-Qualitäten und Freude am persönlichen Kontakt mit Gästen aus aller Welt
- Teamgeist, Flexibilität und Belastbarkeit
- entsprechende Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie / Hotellerie sowie Berufserfahrung
- sehr gute Deutschkenntnisse, gute mündliche Englischkenntnisse, Schweizerdeutsch und weitere Sprachen von Vorteil

Wir bieten

- junges dynamisches Team
- Gelegenheit, Ihre Fähigkeiten und Kenntnisse einzubringen und das neue Restaurant mitzugestalten
- Möglichkeit, sich mit dieser Aufgabe beruflich weiter zu entwickeln und zu verwirklichen
- kostenloses Jahres-Abo der RIGI BAHNEN AG
- kostenloser Parkplatz
- attraktive Vergünstigungen für den öffentlichen Verkehr

Interessiert? Dann freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

RIGI BAHNEN AG

Frau Martina Schmid, Bahnhofstrasse 7, Postfach, 6354 Vitznau
Telefon 041 399 87 34, martina.schmid@rigi.ch, www.rigi.ch

www.rigi.ch


39451-12618

Gemeinde Vaz/Obervaz · www.vazobervaz.ch

Für unser gut eingeführtes Restaurant im Lenzerheide Sportzentrum mit 120 Sitzplätzen und Saal (50 Sitzplätze) suchen wir per 1. Juni 2016

einen Pächter / eine Pächterin

Das bei Einheimischen und Gästen sehr beliebte Lenzerheide Sportzentrum verfügt über das Erlebnisbad H2Lai mit vielseitigem Wellnessbereich, einen grosszügigen Fitnessraum, eine Eishalle für verschiedene Eissportarten und eine Minigolf-Anlage. Das Sportzentrum erfreut sich an jährlich rund 170 000 Besuchern. Der/die Pächter/in des Restaurants ist Bindeglied zum Betriebspersonal des Sportzentrums und führt das Restaurant auf eigene Rechnung.

Profil:

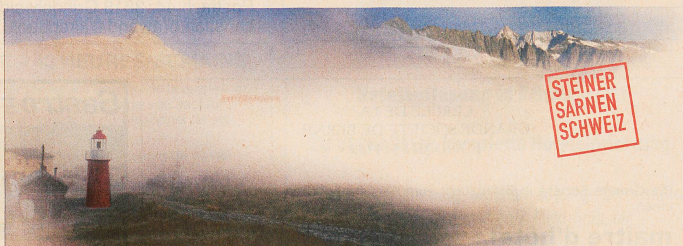
- Abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position und Erfahrung in der Betriebsleitung
- Motivation, Flexibilität und Einsatzfreudigkeit für die Führung des Ganzjahresbetriebs
- Unternehmerisches und betriebswirtschaftliches Denken
- Zuverlässigkeit, Organisationstalent, gepflegtes Auftreten und Sinn für Sauberkeit und Ordnung

Wir bieten:

- Zeitgemässe Infrastruktur
- Wunderschönen Arbeitsort in der Feriendestination Lenzerheide
- Kundenpotenzial im Zusammenhang mit dem Betrieb des Sportzentrums und der zentralen Lage in der Ferienregion
- Langfristige Pachtmöglichkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf die Zustellung Ihrer schriftlichen Bewerbung bis 20. März 2016 an: Gemeindevorstand Vaz/Obervaz, Plam dil Roisch 2, 7078 Lenzerheide oder j.gruber@vazobervaz.ch. Für weitere Auskünfte steht Ihnen der Gemeindevorstand Johann Gruber (Tel. 081 385 21 53) gerne zur Verfügung.

39452-1936



Wir entwerfen, planen und realisieren Ausstellungen und Erlebniswelten für Museen, touristische Destinationen und Brandlands im In- und Ausland.

Wir suchen per August 2016 eine/n visionäre/n

Projektleiter/-in Geschäftsfeld Tourismus (80%)

Aufgabenbereich

Ihre Hauptaufgabe ist es, für Steiner Sarnen Schweiz Projekte zu generieren und diese federführend zu leiten. Sie steuern Projekte in der Entwicklungsphase: Sie definieren Ziele, stellen Abläufe, Kommunikation und Personalplanung sicher. Sie sind verantwortlich für die Einhaltung der Qualitätsstandards, Kosten und Liefertermine. Innerhalb des Konzept-Gestaltungsteams bringen Sie Ihr touristisches Fachwissen ein und arbeiten bei der Ideenentwicklung aktiv mit. Zusammen mit der Geschäftsleitung legen Sie die Akquise-Strategie fest und tragen die Verantwortung für die Planung und Umsetzung der Akquise-Massnahmen. Sie pflegen das Netzwerk im Tourismus und begeistern Kunden für die Dienstleistungen von Steiner Sarnen Schweiz.

Lesen Sie das ganze Stellenprofil unter: www.steinersarnen.ch/jobs

Arbeitsort ist Sarnen, Obwalden. Zuzug in die Region ist erwünscht. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Motivationsschreiben, Lebenslauf und Foto bis zum 31. März 2016 an Karin Aebi, aebi@steinersarnen.ch.

Steiner Sarnen Schweiz AG www.steinersarnen.ch
Pilatusstrasse 18 mail@steinersarnen.ch
CH-6060 Sarnen

T +41 41 660 83 30

39452-12635

Ein wiederauferstandenes Hotel im Valle Maggia führen und entwickeln

Im romantischen und architektonisch intakten Fusio, direkt am Lauf der noch jungen Maggia, eröffnet das frühere Traditionshaus Hotel Fusio nach einer Totalsanierung im Sommer 2016 seine Tore für naturverbundene Personen jeden Alters. Das Alta Valle Maggia mit dem schmucken Dörfchen Fusio in unmittelbarer Nähe des Lago del Sambuco ist eine Perle der Tessiner Täler. Es bietet einerseits Ruhe und Erholung in einer traumhaften und noch vielfach unberührten Natur mit imposanter Bergkulisse und andererseits vielfältige Möglichkeiten für Wanderer, Biker, Wintersportler oder einfach Geniesser des vielfältigen Naturparadieses abseits bereits ausgetretener Pfade bekannter Tessiner Täler. Zu jeder Jahreszeit bietet Fusio aktive Erholung pur mit ungeahnten Naturerlebnissen.

Innovativer Hotel-Manager, Typ Gastgeber w/m Romantisches, historisches Hotel mit Restaurant

Das neue Hotel Fusio verfügt über 12 Doppelzimmer, 6 davon in der angrenzenden ebenfalls neu renovierten Dependence, alle modern eingerichtet mit Dusche/WC. Im Erdgeschoss befindet sich das hoteleigene Restaurant mit typischer Tessiner Küche. Der grosszügige Garten mit direktem Zugang zur Maggia bietet Raum zum Verweilen, Spielen und Baden. Für die Leitung des Hotels suchen wir eine unternehmerisch denkende, initiative und charmante Gastgeberpersönlichkeit, welche selber anpacken will, sei es in der Küche oder im Hotel-Restaurant. Wir können uns auch gut vorstellen, dass das Hotel Fusio eine spannende, neue Herausforderung für ein Vollblut-Gastgeberpaar ist.

Selbstverständlich werden Sie bei der definitiven Fertigstellung, der Positionierung und Lancierung des neuen Hotels und Restaurants mitwirken und können so Ihre eigenen Ideen einbringen und selber umsetzen. Sehr gute Italienischkenntnisse sind ein Muss. Eine neue 3-Zimmer-Wohnung steht für Sie im Hotel bereit.

Wollen Sie die Zukunft eines einzigartigen Betriebes mitgestalten und aktiv weiterentwickeln? Dann sollten wir uns kennenlernen. Flexibler Eintritt möglich, spätestens jedoch per Juli 2016.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung an direktion@hotelfusio.ch, La Fim SA, 6696 Fusio.

38440-12800

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir erarbeiten seit 40 Jahren Konzepte zur Optimierung des Umsatzes- und der Betriebskosten auf Erfolgsbasis. Lassen Sie sich überraschen, mit welchen Vorschlägen ein aussenstehender Fachmann aufwarten kann.

Poststrasse 2, Postfach 413 – CH-8808 Pfäffikon SZ
hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57

38440-12803

CERCLE DE LA GRANDE SOCIÉTÉ DE BERNE FONDÉE EN 1759

Die Grande Société in Bern sucht zum nächstmöglichen Termin eine oder einen

maitre d'hôtel

– auch ein Paar ist möglich – in Festanstellung.
Als solcher ist sie oder er für den Restaurantbetrieb, den Unterhalt und für Leistungen zu Gunsten der Mitglieder verantwortlich.

Die Grande Société:

- Verfügt über einzigartige historische Säle, in denen verschiedene Anlässe möglich sind, u. a. auch ein Bankettbetrieb.
- Die Lage mitten in Bern ist einzigartig.
- Es ist ein gesellschaftlicher Zirkel, der den Mitgliedern zur Verfügung steht. Hier wird ein offener Gedankenaustausch gepflegt.
- Vor über 250 Jahren gegründet, ist sich der Verein seiner historischen Verpflichtung bewusst.

Ihre Aufgaben:

- Sie stehen den Mitgliedern für Anfragen und Dienstleistungen zur Verfügung.
- Sie sind die gute Seele dieses Ortes.
- Sie verwalten den Restaurationsbetrieb eigenverantwortlich. Dazu gehören auch die Planung und Organisation in allen Bereichen.
- Sie nehmen Buchungen entgegen und organisieren den Aufenthalt für unsere Mitglieder und Gäste.
- Sie planen den Einsatz der Saison-Servicekräfte und führen den Betrieb kaufmännisch wie gastronomisch.
- Sie arbeiten eng mit unserem Vorstand zusammen und übernehmen vorbereitende Tätigkeiten in der Buchhaltung.
- Eine intensive Einarbeitung durch das jetzige Betreiberpaar ist vorgesehen.
- Übliche Hausmeisterarbeiten und Reinigungsarbeiten werden von Ihnen übernommen. Grössere Instandsetzungsarbeiten am Objekt leiten Sie vor Ort.

Das bringen Sie mit:

- Organisationstalent, Kreativität, Aufgeschlossenheit und Originalität im Alltagsgeschäft.
- Sicheres Auftreten und Diskretion.
- Deutsch und Französisch in Wort und Schrift.
- Erfahrung in der Gastronomie, idealerweise eine Ausbildung zum Koch und/oder Hotelkaufmann/-frau.
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse.

Cercle de la Grande Société de Berne

Theaterplatz 7

3011 Bern

Schweiz

Ansprechpartner: Herr Christian Gossweiler

Telefon: +41 76 361 30 16

E-Mail: chr.gossweiler@gossweiler.ch

Internet: www.grande-societe-berne.ch

38440-12800

schwarz

Wir sind ein vielseitiges Unternehmen in der Lebensmittelbranche. Unser Geschäftsbereich Primeurs en gros bietet Gemüse, Früchte, Fisch, Fleisch sowie Milch- und Convenienceprodukte an.

Per 1. April 2016 suchen wir einen selbstständigen

Produktmanager Comestibles

Sie betreuen unsere Kunden, disponieren, kalkulieren und offerieren Ihre Hauptprodukte Fisch und Fleisch. Ihr Gebiet umfasst auch die Gestaltung des Sortiments inkl. Lagerbewirtschaftung bis zur Auftragsbearbeitung.

Sehr gute Waren-, Produktverarbeitungs- und Hygienekenntnisse sind Voraussetzung für diese Tätigkeit. Eine kaufmännische Weiterbildung, Grundwissen über Gemüse und Früchte sowie Erfahrung im Einkauf aber vor allem Verkauf runden Ihr Profil ab.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung z. H. 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

39485-12842



TIER | PARK | GOLDAU

www.tierpark.ch

Der Natur- und Tierpark Goldau ist ein einzigartiger naturnaher Zoo mit hohem Erholungswert und ein wichtiger Arbeitgeber in der Region. Pro Jahr besuchen uns rund 400 000 Personen, denen wir in unserem Selbstbedienungs- und Eventrestaurant «Grüne Gans» sowie zahlreichen Aussonstungen vielfältige Speisen und Getränke anbieten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als

Leiter/in Bankette 100%

In dieser anspruchsvollen und vielseitigen Funktion sind Sie verantwortlich für die operativen und administrativen Aufgaben der Bankettabteilung.

- Aktiver Verkauf von Anlässen inkl. erstellen von Offerten
- Margen- und Kostenkontrolle des Bankettbereiches
- Aktive Mitarbeit im Service
- Gästebetreuung
- Planung von Mitarbeiter- und Materialeinsatz
- Enge Zusammenarbeit mit der Leitung «Grüne Gans», der Küche und der Eventteams
- Führen des Serviceteams
- Aushilfe im Tagesbetrieb

Informieren Sie sich weiter unter www.tierpark.ch/ueber-uns/jobs

39485-12854



Kanton Zürich
Baudirektion
Immobilienamt

Ausschreibung / Betreibersuche Gastronomie Klosterinsel Rheinau

Im Rahmen der Sanierung des Klosters Rheinau wurde im Frühjahr 2014 die Musikinsel Rheinau mit eigener Beherbergung, Verpflegung und Proberäumen eröffnet. In einem nächsten Schritt wird der Ort mit einem Museum, einer Gastronomie und einem Fest- und Eventsaal ergänzt. Für deren Betrieb suchen wir spätestens per 1. April 2018 einen

Innovativen Betreiber für Gastronomie und Catering

An attraktiver Lage direkt am Rhein soll eine einfache, lebendige Gastronomie mit rund 80 Innen- und 150 Aussenplätzen entstehen, welche das mit der Entwicklung der Klosterinsel Rheinau entstehende Bedürfnis befriedigt. Dem Lokal soll künftig eine Ausstrahlung als Ausflugsort und Treffpunkt sowie als Ort für ungezwungene Anlässe und Events zukommen. Für eher feierliche Anlässe wie Hochzeiten, Familienfeste, Bankette und andere Veranstaltungen wird im Obergeschoss der Mühlesaal (rund 250 m²) wieder hergestellt und eine separate Cateringküche angegliedert.

Der künftige Mieter bringt seine Konzeptidee für die Gastronomie und die Nutzung des Mühlesaals ein, betreibt den Mühlesaal und investiert ins Klein- und Cateringinventar. Die frühzeitige Ausschreibung ermöglicht den Einbezug in die weitere Projektentwicklung ab Sommer 2016.

Die Ausschreibungsunterlagen können bis zum 8. April 2016 beim Beauftragten für die Selektion unter folgender Adresse angefordert werden: volkartundrichard.ag, Andreas Richard, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn, richard@volkartundrichard.ch

39489-12871



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, webbased 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 hotelieruisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestehen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Projektteam 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 wahlweise 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 Sandra Martin
(044 711 74 17 oder 079 711 44 81).

www.rebag.ch

rebagdata
hotel management solutions

39487-12871

Gastro Express



www.gastro-express.ch

39200-12407

Wir suchen eine

Servicefachfrau

mit Wirtepatent per sofort im Raum Basel-Stadt (kann auch eine männliche Person sein).

Bei Interesse: 076 416 81 18

39484-12403



1150 m *** Hotel Restaurant

Schönster Aussichtspunkt im Emmental (60 Betten). Wir suchen für lange Sommersaison ab April/Mai

Réceptionist/in

für Büro und Service

Servicefachfrau/-mann

mit CH-Erfahrung

Allrounderpaar

Etage/Lingerie/Küche/Bankett

Jungkoch-Entremetier

Tournant/Gardemanger

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. L. u. B. u. M. Held, 3457 Wasen

Tel. 034 437 16 76 – hotel@luederenalp.ch

www.luederenalp.ch

38440-12841

Gesucht ab 1. April oder nach Vereinbarung:

Mitarbeiter Küche und Service

Restaurant Shalimar
Höheweg 94, 3800 Interlaken
Tel. 079 468 17 04

38447-12624

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

Hotel & Gastro formation Aargau
sucht per August 2016 einen qualifizierten

ÜK-Kursinstructor (m/w) für die Kochberufe (Koch/KüAn)

Einsatz während ca. 20 Wochen, verteilt auf das ganze Schuljahr
Dienstort: Region Aarau und Baden

Sie sind 30 bis 40 Jahre jung und haben:

- eine abgeschlossene Berufslehre in den Kochberufen und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- die Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis als Chefkoch/-köchin (Voraussetzung)
- ein SVEB-Zertifikat Modul 1 – Ausbilder/in, Erwachsenenbildner/in (Voraussetzung)
- gutes Fachwissen und Erfahrung als Ausbilder/in von Lernenden
- Freude am Umgang mit Jugendlichen und Lernenden
- und Sie können sich auf Deutsch und Englisch unterhalten (in Wort und Schrift)

Diese Stelle beinhaltet eine interessante Tätigkeit in der Grundbildung und bietet möglicherweise längerfristige Perspektiven in der Berufsbildung.

Die Bewerbungsunterlagen enthalten:

- Ihr Motivationsschreiben – bitte handgeschrieben
- Lebenslauf mit den einzelnen Stationen
- Referenzangaben
- Kopien der Zeugnisse, Abschlüsse und absolvierten Weiterbildungen
- Dokumentation über die Erfahrung als Ausbilder/in von Lernenden
- und ein sympathisches Foto

Senden Sie Ihr Bewerbungsdossier per Post an:

Hotel & Gastro formation Aargau
Herr U. Kohler
Bildungszentrum BZU
Suhrenmattstrasse 48
5035 Unterefelden

Hotel & Gastro
formation Aargau
Gasthof Aargau
Hotel & Gastro Union
Hotellerieunion aargau

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen!

38450-12625



HOTEL OFENHORN BINN seit 1883

Das wildromantische Binnthal im Goms im Wallis gehört zu den intaktesten Tälern im Alpenraum. Es ist wegen seines ausserordentlichen Mineralienreichtums weltweit bekannt. Seit 2011 ist der Landschaftspark Binnthal vom Bund als regionaler Naturpark anerkannt.

Seit 1883 prägt das Hotel Ofenhorn das Ortsbild von nationaler Bedeutung. Nach umfangreichen Restaurierungsarbeiten in den letzten Jahren erstrahlt das traditionsreiche Haus wieder im Glanz der Belle Epoque. Das Hotel ist Partner von „Swiss Historic Hotels“ und erhielt 2013 von einer Fachjury den Spezialpreis „Historisches Hotel des Jahres“.

Für den traditionsreichen Hotelbetrieb mit 30 Zimmern, Restaurant, Speisesaal und grossem Gastgarten sucht die Genossenschaft Pro Binnthal auf den Frühling 2017 oder nach Vereinbarung

Gastgeber und Pächter

Sie führen das historische Juwel mit Flair und Liebe für die besonderen Details. Als engagierte und kreative Gastgeber bieten Sie Ihren Gästen gastronomische und kulturelle Erlebnisse.

Wir freuen uns über Ihre Interessenanmeldung bis am 20. März (noch keine detaillierte Bewerbungen).

Telefonische Auskünfte erhalten Sie bei Andreas Weissen, Präsident der Genossenschaft Pro Binnthal, Tel. 079 549 92 41

Genossenschaft Pro Binnthal, 3996 Binn;
www.pro-binnthal.ch

38385-12622



Die Stiftung Landguet Ried ist ein idyllisch gelegenes Seminar- und Begegnungszentrum mit 27 Zimmern, 2 Massenalagen und 6 Seminarräumen. Am Stadtrand von Bern gelegen, verbindet das Landguet Ried moderne Ansprüche mit traditionellem Charme. Da uns die jetzige Stelleninhaberin leider verlässt, suchen wir eine

Fachfrau Hauswirtschaft 80% mit Führungserfahrung

welche das Landguet mit hohem persönlichem Engagement, grosser Eigeninitiative, Flexibilität und 2 Mitarbeiter/-innen bewirtschaftet. Sie haben das Können und die Energie, die Hauswirtschaft zu führen und mitzuarbeiten, das Flair für kleine Details, Spass, in der Küche zu helfen oder sogar mal selbst zu kochen? Auch unsere Aussenanlage und unsere vielen Blumen sollten Ihnen am Herzen liegen und Sie geniessen es, unter der Woche frei zu haben.

Wir wünschen uns von der neuen Fachfrau Hauswirtschaft eine Ausbildung in diesem Bereich und/oder einen Erfolgsausweis in einer ähnlichen Position. Sie verbinden eine professionelle Führung mit dem Gespür für den speziellen Ort und dessen inhaltliche Ausrichtung. Sie teilen mit uns den Sinn für Qualität, Umweltverantwortung und einen offenen Führungsstil. Sie können dabei auf eine zeitgemässe Infrastruktur sowie eine konstruktive Zusammenarbeit mit unserem Team zählen.

Sind Sie interessiert an einer längerfristigen Zusammenarbeit ab Mai 2016 oder nach Vereinbarung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an Dominik Stalder, Stiftung Landguet Ried, Hiltigweg 10, 3172 Niederwangen
office@landguet.ch – www.landguet.ch

38481-12640

SUISSE ROMANDE



**Vos compétences,
un atout précieux
pour nous !**

Fort de 3000 employés, la Société coopérative Migros Neuchâtel-Fribourg, au service de la clientèle depuis des décennies, offre des opportunités professionnelles à celles et ceux qui sont désireux d'évoluer et de partager leurs idées et leur motivation.

Afin de compléter l'effectif de notre restaurant d'Avry Centre, nous recherchons

UN/E CHEF/FE DE CUISINE – 43 HEURES/SEMAINE

But de la fonction:

- organiser et coordonner les besoins de la cuisine en visant performance et rentabilité de son secteur
- assurer la conduite optimale du personnel de son secteur

Votre activité:

- établissement et répartition des heures de travail de ses collaborateurs/trices
- application des processus, concepts, recettes et règlements de l'entreprise
- participation active dans la gestion de la cuisine dont il/elle a la responsabilité et collaboration avec les autres secteurs
- garantie de la politique d'assortiment en vigueur dans l'entreprise tout en veillant à la présentation des marchandises et à l'animation permanente de la surface de vente
- conduite de son équipe (organisation des tâches, motivation, collaboration et évaluation des collaborateurs/trices)
- gestion et contrôle du flux d'information (circulaires, mails, briefings...)
- application scrupuleuse des directives de l'entreprise HACCP, DATAS, etc.

Votre profil:

- CFC de cuisinier/ère et expérience dans le domaine
- aisance dans le contact avec les clients
- connaissances marchandises
- esprit d'équipe développé
- sensibilité à la sécurité alimentaire et à la qualité

Notre offre:

- une activité au sein d'une équipe dynamique
- un environnement de travail agréable
- une activité à temps complet (43 heures/semaine)
- 5 semaines de vacances pro rata temporis
- nombreux avantages sociaux

Entrée en fonction: de suite ou à convenir.

Si vous souhaitez rejoindre notre coopérative, c'est avec plaisir que nous recevrons votre dossier de candidature complet à l'adresse suivante:

Société Coopérative Migros Neuchâtel-Fribourg
Département RH
A l'att. de Mme Rod
Case postale 114
2074 Marin

Nous vous assurons une discrétion absolue.



Société coopérative Migros Neuchâtel-Fribourg

MIGROS

38482-12641

SVIZZERA ITALIANA



**CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO**

www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams
bieten wir folgende Stellen an:

SERVICEFACHMITARBEITER/IN COMMIS DE SALLE

Schriftliche Bewerbungen bitte an:
Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.ch

38385-12588

ANZEIGEN

**HIOB
INTERNATIONAL**
Staatlich anerkanntes Hilfswerk

Wir suchen für die Entwicklungs-Zusammenarbeit in Dritt- und Schwellenländern

MASCHINEN, GERÄTE UND EINRICHTUNGEN FÜR DEN LEBENSMITTELBEREICH

Gerne holen wir Funktions-tüchtiges bei Ihnen ab.
Wir bieten auch Gross-räumungen an.

Tel. 033 439 80 50, www.hiob.ch
hilfsprojekte-recycling@hiob.ch

HELFEN. wo die Not am grössten ist!

38111-12522

Hotelauflösung in Brissago (TI)

ZU VERKAUFEN: komplette Hoteleinrichtung

22 Zimmer Ausstattung, Mobiliar, sonstige Einrichtung,
Gastronomie Utensilien & Elektronik, etc.

Bei Interesse:

mango2009@bluewin.ch | +41 (0)79 559 62 64

38469-12627

IMMOBILIEN



Gemeinnützige Gesellschaft des Bezirkes Meilen

Gesucht

Die «Gemeinnützige Gesellschaft des Bezirkes Meilen» (GGM) setzt sich zum Ziel, vor allem dort zu helfen, wo aus eigener Kraft bereits alles getan wurde, um sich selbst zu helfen, ohne die öffentliche Hand zu beanspruchen.

Die GGM ermöglicht Einzelpersonen und Familien aus dem Bezirk Meilen, die sich in finanziell schwierigen Verhältnissen befinden, einen kostenlosen Ferienaufenthalt von zwei Wochen pro Jahr. Da die bisherige Unterkunft im Toggenburg umgebaut wird, sucht die GGM ab 2017 einen neuen, familiär geführten Gasthof/ein Hotel für die jährliche Ferienaktion. Zwischen April und Oktober werden 4 x 2 Wochen Ferien zur Auswahl angeboten.

Anforderungen:

- 1er-, 2er- und Mehrbettzimmer/Appartements für max. 35 Personen
- familienfreundlich, Vollpension, kinderfreundliche Umgebung

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei:
Gemeinnützige Gesellschaft des Bezirkes Meilen
Lisbeth Steiger
E-Mail: lisbeth@ggm.meilen.ch
www.ggm.meilen.ch

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme/Ihr Angebot.

38480-12630

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

WIE WEITER MIT DER IMMOBILIE

1500 Hotels sollen in der Schweiz laut Branchen-Insidern wegen Investitionsstau und Nachfolgeproblemen in den nächsten Jahren vor dem Aus stehen. Im Fokus: Klein- und Mittelhotels bis 50 Zimmer.

Stagnerende Logiernächte im alpinen Raum seit den 70er-Jahren, erlahmter Immobilienmarkt in alpinen Destinationen, Zinsen, die irgendwann wieder steigen werden, hotellerieuisse-/SGH-Hotelbenchmark-Betriebe, die kaum das von Banken geforderte Cashflow-Niveau erreichen – so die Grosswetterlage in den nächsten Jahren, temporäre Aufhellungen hin oder her.

Wie weiter: Optimieren oder neu aufstellen?

Optimieren ist ein Weg: Sich besser positionieren, Online-Marketing forcieren, Kosten sparen durch Kooperationen, usw. Doch nüchtern betrachtet: Kann das reichen, um die Erhaltung der baulichen Substanz des Betriebes langfristig zu sichern? Prüfen Sie selber: Nehmen Sie den Gebäudeversicherungswert Ihrer Hotel-Immobilie. Um die bauliche Substanz zu erhalten, müs-

sen Sie es schaffen, im Schnitt jährlich etwa 3% zu investieren bzw. Rückstellungen zu bilden. Wenn Ihr aktueller betrieblicher Cashflow weniger als die Hälfte von diesen 3% beträgt, wird die Optimierung des Bestehenden nicht reichen. Dann sollten Sie radikalere Lösungen ins Auge fassen.

Grösser heisst nicht zwingend rentabel

Gewünscht sind grössere Hotelbetriebe. Doch Vorsicht: Die bekannte U-Kurve von M. Porter besagt: Anbieter mit kleiner oder grosser Betriebsgrösse erzielen durchschnittlich höhere Rentabilität als Anbieter mit mittlerer Betriebsgrösse. Diese sind zu klein, um Vorteile der Grossen auszuspielen, aber bereits zu gross, um familiär-schlank als Nischen-Anbieter zu operieren.

Liegenschaftsstrategien für KM-Hotellerie

Jenseits der Alltagshektik braucht es Klarheit: Wie hat sich unser Cashflow in den letzten fünf Jahren entwickelt? In welchem Lebenszyklus stehen unsere Immobilie-Teile? In welchem Lebens-

zyklus stehen wir selber als Menschen, als Paar, als Familie?

Mit einer umfassenden Auslegeordnung nach Fakten, Finanzen und Emotionen können strategische Optionen geprüft werden: von «Durchhalten» über «Hybridisierung» (Zimmer-Module, die auch als Ferienwohnungen vermietet werden können) bis zu «Kapazitätsabbau» im Rahmen der neuen Verordnung zum Zweitwohnungsgesetz. Von «Zimmererweiterung» über «Fusion mit anderen Betrieben» (in der Gastronomie, mit dem ganzen Betrieb) bis hin zur «Ausstieg»-Strategie.



Dr. Rolf Widmer
Strategie- und Qualitätsmanagement-
Beratung
www.widmer-partner.ch



SWISS-IMAGE.CH / MARCUS GYGER

**Dans un charmant village
de montagne sur l'axe
international du
Grand St-Bernard**

à vendre

**Auberge –
restaurant familial**

25 lits, 50 places au restaurant

Informations et renseignements:
F&S, Immobilier à Volleges
+41 27 780 11 60
immobilier@fidservices.ch

39386-12607

In Saanenmöser, Destination Gstaad,
zu verkaufen

Bergrestaurant

Winterbetrieb mitten im Familienski-
gebiet, erbaut 1969, im Baurecht, Sitz-
plätze: 95 innen, 110 Terrasse. Küche,
8 Zimmer, 2 Badzimmer, Keller/Lager,
Toiletten. Bergstrasse asphaltiert im
Sommer, mit Ski und Schneefahrzeu-
gen im Winter erreichbar.

E-Mail: info@jan-web.ch
Tel. 079 416 73 10

39454-12608

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen – vermieten
Hotels und Restaurants

Suchen Sie einen Betrieb?
Geben Sie uns Ihre Anforderungskriterien
bekannt

Wir erarbeiten Konzepte für Umsatz-
steigerung und Betriebskostenoptimierung

**Wir arbeiten seit 40 Jahren
kompetent, diskret und
auf Erfolgsbasis**

Poststrasse 2, Postfach 413 – CH-8808 Pfäffikon SZ
hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57

39935-12464

Zu verkaufen

Panorama-Restaurant Hultegg

Zürcher Oberland/SG/TG, 9613 Mühlrüti
200 Sitzplätze, 150 Parkplätze, 120 Terrassenplätze,
15 Zimmer. Fr. 1 590 000.–, Bilder: Hultegg.ch
http://www.remax.ch/patricia-beerli

39445-12619

aletscharena.ch

Die Aletsch Riederalp Bahnen AG vermietet

Hotel-Restaurant Aletsch in Mörel

Das Hotel-Restaurant Aletsch befindet sich bei der Talstation der Aletsch Riederalp Bahnen AG in Mörel. Es handelt sich dabei um einen Ganzjahresbetrieb. Das Hotel-Restaurant Aletsch umfasst folgendes Raumprogramm:

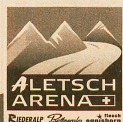
- 20 Zimmer mit total 40 Betten, Bad/Dusche und WC
- Restaurant mit 38 Plätzen (davon 10 Fumoir) und 10 Barplätzen
- Gartenterasse (28 Plätze)
- Saal für 120 Personen, unterteilbar in 4 Einheiten
- Wirtwohnung (4 Zimmer)
- Eigene Parkplätze

Der Mietbeginn erfolgt nach Vereinbarung.

Interessenten richten ihre schriftliche Bewerbung
bis am 18. März 2016 an:

Aletsch Bahnen Management AG, z.Hdn. Valentin König,
Verwaltungsgebäude ABM, 3992 Bettmeralp

oder per Mail an: direktion@aletschbahnen.ch



Grösster Gletscher der Alpen

39442-12615

hotelforsale.ch

Suchen Sie eine einmalige Gelegenheit?

Inmitten einer wunderschönen
Naturlandschaft und wohnlichen
Atmosphäre zu verkaufen:

Hotel/Restaurant

hoch über dem Thunersee, mit
herrlichem Alpenpanorama!
17 Hotelzimmer, 2-Zi.-Wohnung,
Restauration mit 61 SP, Saal mit
60 SP, Gartenterasse mit 60 SP.

Grundstück: 1725 m²

GVB-Wert: Fr. 3,27 Mio.
Verkaufsrichtpreis: Fr. 1,35 Mio.

Wir freuen uns auf Ihre
Kontaktanfrage:

Zumkehr & Etterli AG
Jürg Zumkehr und Sophie Etterli
Bernastrasse 25, 3800 Interlaken
Tel. 033 822 63 84
info@hotelforsale.ch
www.hotelforsale.ch

39446-12622



Senslerhof

Das Restaurant Senslerhof ist ein Landgasthof, welcher mit
seinem schönen Sensebezirk des deutschsprachigen Teils
des Kantons Freiburg liegt. Das Restaurant ist wegen seiner
guten Küche weitherum bekannt und gut besucht. Die Ver-
bundenheit zur ländlichen und saisonalen Küche wird sehr
geschätzt. Der Senslerhof ist Treffpunkt der örtlichen Be-
völkerung und bietet auch genügend Raum und Ambiente
für kleine und grosse Anlässe von Familien, Vereinen oder
Firmen.

Die Gemeinde St. Antoni vermietet per 1. Mai 2016 das

Restaurant Senslerhof

im Zentrum des Dorfes St. Antoni.

Restaurant 60 Sitzplätze
Säli 40 Sitzplätze
Saal 350 Sitzplätze
Terrasse 80 Plätze
Kellerbar
Gäste-Parkplatz

grosse 4½-Zimmer-Wirt-Wohnung, mit Terrasse
sowie zusätzlichen Zimmern

Bei Interesse melden Sie sich bitte per Post an:
Gemeindeverwaltung St. Antoni
Hauptstrasse 27, Postfach 8
1713 St. Antoni

Per Mail an: gemeinde@stantoni.ch
Telefonische Auskünfte erteilt Vize-Gemeindepräsidentin
Monika Zahno unter der Telefonnummer 079 669 29 42.

39446-12622