

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2016)

Heft: 18

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: 22.01.2025

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

EINE BEILAGE DER
htr hotel revue

Nr. 18 • 1. September 2016

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



JAKUB JIRSAK/123RF

ZITAT
DER WOCHE

*«Der Optimist
sieht eine Rose, nicht
aber ihre Dornen.»*

Khalil Gibran

ZUHÖRERKURSE FÜR MITARBEITENDE

Das Thema raubt Führungskräften immer häufiger den Schlaf. Verunsichert stellt man sich die Frage nach genügend eigenen «Visionen», oder ob das viel gerühmte «Charisma» nun endlich so ausgeprägt sei, um selbstsicher von sich zu behaupten, über die so wichtigen und unabdingbaren Leadership-Qualitäten wirkungsvoll zu verfügen. Ich bin der Überzeugung, dass diese Thematik entspannt angegangen werden darf, vorausgesetzt, man ist sich bewusst, dass Leadership erst einmal mit dem Umgang mit sich selbst und der damit verbundenen Demut zu tun hat. Einfache und gezielte «Alltagsrituale» begleiten dabei auf dem Weg und verankern bei der notwendigen Umsetzungskonsequenz im eigenen Sein und Tun ganz Wesentliches, um wirklich Leader zu werden.

Zum Beispiel: Werden Sie sich bewusst bewusst! Bekanntlich ist man, was man isst. Dasselbe gilt auch in Bezug auf die Art und Weise, wie ich Beziehungen gestalte. Und Führung hat ganz wesentlich damit zu tun. Die Forschung zeigt, dass ich tendenziell wie die sechs Menschen werde, welche ich am meisten um mich herum habe. Dieser Entwicklung kann ich aus dem Wege gehen, wenn ich bewusst beginne, über mich, mein Leben und meine Wirkung nachzudenken, und andere Menschen um einen «Spiegel» bitte. Umgebe ich mich gezielt auch mit Menschen, welche 2026 statt 2016 leben, dann verbringe ich gezielt Zeit mit Individuen, welche meiner Zeit voraus sind. Der Anspruch an «Vision» bekommt damit eine wundervolle Eigendynamik, insbesondere wenn ich paral-

lel dazu Bücher zu Themen lese, zu welchen ich mich eigentlich informiert fühle, mir gleichzeitig jedoch auch eingestehen muss, dass ich sie nicht wirklich verstanden habe.

Und: Hören Sie einfach zu! Als innere Haltung, nicht als Parole. Strategisches Zuhören ist wichtiger als strategisches Planen. Jeder Mitarbeiter hat eine andere Sichtweise, er kann damit wichtige Aspekte in der Unternehmensführung aufzeigen und neue Ideen generieren, sofern Sie ihm wirklich zuhören. Führen Sie Zuhörerкурse auch für alle Mitarbeitenden ein und wiederholen Sie diese regelmässig. Damit entsteht Routine und dies ganz besonders in einem Verhalten, welches bei richtiger Anwendung sicher zu «Charisma» führt.

Und: Belohnen Sie hervorragende Fehler und bestrafen Sie mittelmässigen Erfolg! Loben Sie Mitarbeiter, welche neue Wege einschlagen, experimentieren und aus Fehlern lernen, und unterstützen Sie nicht nachlässige Lohnempfänger. Auch Sportler haben bekanntlich schlechte Monate, aber genau diese Momente dienen dazu, besser zu werden, vorausgesetzt, sie werden gut begleitet durch Sie als Coach.



Hans Peter Spreng, Concluso
Systemische Organisationsentwicklung
und Coaching für emotionale
Kompetenzen
www.concluso.ch

AGENDA

1. SEPTEMBER

«Informationsnachmittag
HF Thun»,
Hotelfachschule Thun
www.hfthun.ch

12. SEPTEMBER

«Progresso Kurs 2&3»,
Brig, Wallis
www.mein-progresso.ch

14. SEPTEMBER

«E-Hotelmarketing, Modul 3 –
Hotel-Website»,
Hotel Waldstätterhof, Luzern
www.hotelbildung.ch

15. SEPTEMBER

«E-Hotelmarketing, Modul 4 –
Distribution»,
Hotel Waldstätterhof, Luzern
www.hotelbildung.ch

16.–20. SEPTEMBER

«Berner Ausbildungsmesse
BAM», Bern
www.berufehotelgastro.ch

10.–14. OKTOBER

«reception@hotelleriesuisse»,
Modul 1 – Persönlichkeit
Seminarhotel Sempachersee,
Nottwil
www.hotelbildung.ch

Die neue attraktive Immobilienbörse
der htr hotel revue htr.ch/immobilien

ARBEITSSICHERHEIT

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

ERSTE-HILFE-MATERIAL

Nicht auffindbares, nicht vorhandenes oder unvollständiges Erste-Hilfe-Material

- Mindestens einen Erste-Hilfe-Koffer mit Desinfektions- und Verbandmaterial bereitstellen.
- Bei grösseren Betrieben oder solchen, die auf verschiedene Stockwerke oder Gebäude verteilt sind, sollten entsprechende Ausrüstungen an mehreren und günstig gelegenen Orten vorhanden sein.
- Periodische Kontrolle des Erste-Hilfe-Materials.
- Aufbewahrungsorte des Erste-Hilfe-Materials mit weissem Kreuz auf grünem Grund kennzeichnen.

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

(FAST) KOSTENLOSE INVESTITION IN DIE ZUKUNFT

Die wirtschaftliche und politische Lage in der Schweiz ist eine Herausforderung für das hiesige Gastgewerbe: Frankenstärke, Brexit und Masseneinwanderungsinitiative führen zu Unsicherheiten.

Nicht wenige Gastgeber stellen sich aus diesem Grund die Frage, wo sie ihr Potenzial ressourcenschonend ausschöpfen können. Eine naheliegende Lösung ist die Investition in die Professionalisierung der Mitarbeitenden mittels der durch den L-GAV finanzierten Aus- und Weiterbildungen.

Je besser Mitarbeitende ihre Handgriffe beherrschen, desto effektiver und effizienter sind ihre Arbeitsschritte. Das gefestigte Fachwissen wirkt sich positiv auf Betriebsabläufe aus. Damit möglichst alle der über 200 000 Arbeitnehmenden in rund 27 000 Betrieben von diesem positiven Effekt profitieren können, öffnen die Sozialpartner des Schweizer Gastgewerbes den Zugang zu einem attraktiven Aus- und Weiterbildungsangebot. Seit bereits sechs Jahren fördern sie nämlich mit grosszügigen Bildungsbeiträgen die Professionalisierung der Branche. Es entsteht ein finanzieller Mehrwert für Arbeitnehmer und -geber: Dank der Lohnausfallkompensation investieren Arbeitgebende fast zum Nulltarif in die betriebliche Qualität. Mitarbeitende nehmen ihre Karriere mit dem breiten Spektrum an Bildungsmöglichkeiten aktiv an die Hand.

VON DER BASIS BIS AN DIE SPITZE

Mit der Basisbildung Progresso setzen ungelernete Mitarbeitende in den Fachbereichen Küche, Service, Hauswirtschaft und der Systemgastronomie den ersten Meilenstein.

Gleichzeitig verbessern Teilnehmende mit den integrierten oder dezentralen fide-Sprachkursen fachspezifische Kenntnisse der Landessprachen. Der Abschluss der nur fünfwöchigen Basisbildung öffnet dank dem branchenweit anerkanntem Progresso-Zertifikat den Zugang zu den Grundangeboten: So kann das eidgenössische Berufsattest (EBA) erlangt werden – für Restaurations- und Küchenangestellte sogar innerhalb von nur einem Jahr anstelle von zwei. Weiter führt der Bildungsweg von der Berufslehre über die Berufsprüfung zur Höheren Fachprüfung bis hin zum Nachdiplomstudium.

EIN GEWINN FÜR ALLE

Die Mitarbeitenden entwickeln ihre Fachkenntnisse stetig weiter und erlangen dadurch mehr Selbstvertrauen. Die Betriebe wiederum finden einfacher qualifizierte Mitarbeitende und senken die Fluktuation. Die durch die Aus- und Weiterbildungen gesteigerte Qualität nimmt nicht zuletzt auch der Gast wahr. Um von dieser positiven Aufwärtsspirale zu profitieren, sind nur wenige Schritte notwendig. Mitarbeitende und ihre Arbeitgebenden können sich auf www.l-gav.ch unter «Downloads» über das gesamte Angebot informieren und sehen dort, wie sich die Kosten und Finanzierungsbeiträge zusammensetzen. Nach der Entscheidung für den gewünschten Lehrgang erfolgt die Anmeldung bei der entsprechenden Bildungsinstitution. Der Startschuss für die Zukunft ist damit gegeben. eg/hotellerieuisse

BUCHTIPP

FÜHRUNGSKOMPETENZ ACHTSAMKEIT

Eine Einführung für Führungskräfte und Personalverantwortliche

Martina Amberg legt in diesem essenziell dar, was sich hinter dem Begriff und dem Konzept «Achtsamkeit» verbirgt, und umreist Möglichkeiten, die sich dadurch im Führungskontext ergeben. Sie zeigt, dass Selbstkompetenz, Beziehungskompetenz und Veränderungskompetenz die Ebenen sind, die Führungskräfte für sich weiterentwickeln müssen, um zukunftsfähige Führungskompetenz zu erlangen. Eine zentrale Bedeutung kommt hierbei der Achtsamkeit zu als innerer Haltung der offenen, nichtwertenden Aufmerksamkeit, die bewusst auf den gegenwärtigen Augenblick gelenkt wird. Globalisierung, technologische Entwicklungen und veränderte gesellschaftliche Rahmenbedingungen haben in den letzten Jahren Dynamik und Komplexität in Gesellschaft und Wirtschaft deutlich erhöht. Dadurch kommen klassische Führungskonzepte zunehmend an ihre Grenzen. Führung neu zu denken und zu gestalten, wird daher zu einer zentralen Bedingung für die Zukunftsfähigkeit von Unternehmen und Organisationen.



«Führungskompetenz Achtsamkeit» Eine Einführung für Führungskräfte und Personalverantwortliche Martina Amberg ISBN 978-3-658-13473-0 CHF 10.50

☆

FUTURO ZUKUNFT GELECEK

Ein Lehrgang der
Hotel & Gastro formation Schweiz.
**WEITERBILDUNG FAST ZUM NULLTARIF -
DANK DEM L-GAV.**

Progresso-Absolventen 2014/2015

PROGRESSO
mein-progresso.ch

Für unser neu eröffnetes **Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar/Hotel New Elvezia** auf der Piazza, direkt an der Seepromenade in Ascona, suchen wir per sofort einen

Geschäftsführer (m/w)

Amerikanische und karibische Küche „at its best“ - damit bieten wir unseren meist jüngeren Gästen eine abwechslungsreiche Spezialitäten-Küche an, die in unkomplizierter Art und Weise serviert wird. Die Renner unseres Angebotes sind Spare Ribs, Chickenwings, Steaks and Stuffed Potatoes. Unser Motto „Have fun and take care“ widerspiegelt sich im farbenfrohen Ambiente: Hunderte von Bildern und Original-Dekorationen lassen, zusammen mit den fruchtigen Cocktails der Papa Joe's-Bar, eine Ferienstimmung entstehen. Das integrierte Hotel New Elvezia verfügt über 20 renovierte, farbenfrohe und geräumige Zimmer mit 59 Betten. Die Gäste kommen aus aller Welt und schätzen besonders die idyllische und verkehrsfreie Lage unseres Hauses.

Sie haben Ihre beruflichen Wurzeln in der Gastronomie (abgeschlossene Berufslehre, Hotelfachschule oder Wirtepatent) und sich kontinuierlich fortgebildet.

Sie sind eine Führungspersönlichkeit mit Organisationstalent und mind. 30 Jahre jung. Sie erledigen administrative und organisatorische Arbeiten wie Mitarbeiterzeitsplanung und -schulung, Einkauf und Qualitätskontrolle mit links. Unternehmerisches Denken nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen ist kein Fremdwort für Sie.

Ihre Aufgabe ist es, diesen trendigen Betrieb erfolgreich zu führen. Das wird Ihnen am besten gelingen, wenn Sie ein leidenschaftlicher, frontorientierter Gastgeber sind und dem „American way of life“ viele gute Seiten abgewinnen.

Sie kennen sich im Gastgewerbe bestens aus und haben einen gut geschnürten Rucksack, in dem mehrjährige Erfahrung steckt. Wenn sie zudem sowohl Deutsch als auch Italienisch sprechen und sehr gute Englischkenntnisse haben - dann sind Sie unser Favorit.

Wir bieten ein Arbeitsumfeld in einer gesunden Firma mit einem umfangreichen Förderungsprogramm für alle interessierten Mitarbeitenden.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder an:



Restaurant Papa Joe's/Hotel New Elvezia, Herr Grischa Cassini
Piazza Giuseppe Motta 15, 6612 Ascona
g.cassini@gastgr.ch - www.papajoes.ch

40376-12874



WALDHAUS FLIMS
MOUNTAIN RESORT & SPA

Director of Finance

Priority Highlights:

- Three hotel assets totaling 152 rooms (Grandhotel Waldhaus, Villa Silvana, Grandchalet Belmont)
- 2500 square meter world-class spa and wellness facility featuring 13 treatment rooms, pools, and a fitness center
- 5560 square meter Pavillon that is the region's largest event hall and features several restaurants and meeting space for over 1000 guests
- 2595 square meter Waldhaus Arena that currently serves as a curling hall in the winter and concert space in the summer.

I. Job Summary

The Director of Finance is responsible for financial accounting, reporting and operational analysis for all aspects of the resort. This executive will also help establish strategic plans and provide leadership and support the management team and staff. The Director of Finance will demonstrate a personal philosophy of life and work ethic compatible with Waldhaus Resort and Spa principles and image. The position will report to the Managing Director and is based in Flims, Switzerland. Competitive compensation offered.

II. Scope of responsibilities

- Member of Executive Committee.
- Provide strategic financial direction to the Managing Director and Board of Managers.
- Prepare and present, together with the Managing Director, monthly/quarterly operating reports to various stakeholders such as homeowners associations, condo owners, management team and private equity ownership group.
- Responsible for daily accounting and finance activities, internal and external financial reporting, treasury and cash management, budgeting, financial planning and analysis, operational analysis and internal controls.
- Work with senior leadership team to set goals and drive toward execution of those goals; quickly establish relationships with business unit leaders and department heads.
- Establish key performance indicators to provide management team visibility of operating results on a timely basis to achieve financial goals.
- Re-engineer processes and integrate systems to enhance efficiency and timeliness of monthly financial reporting.
- Critically evaluate and analyze all cost allocation methodologies and processes.
- Develop standard operating policies and procedures for all accounting, purchasing and IT services.
- Critically evaluate all leases, contracts and insurance policies.
- Identify and implement value-creation initiatives across all business units and departments.
- Encourage a culture supportive of change, urgency, continuous improvement and rapid implementation and accountability.

III. Education, Experience and Skill Requirements

- B.A. or B.S. in Accounting or Finance required; CPA, CMA, CAM or MBA preferred.
- Minimum 7 years of experience as Director of Finance/CFO of complex, multidimensional corporate organization or hotel/resort property is required.
- Demonstrated success managing through complex, multi-entity financial, accounting and legal issues.
- Private equity and/or turnaround experience is desirable.
- Proactive identification of cost saving opportunities. Demonstrated track record of EBITDA improvement.
- Strong strategic thinker with ability to apply broad background and experiences to a new situation.
- High-energy, self-starter who operates with a sense of urgency to implement change.
- Superior organizational skills with the ability to multi-task and prioritize value-added activities.
- Expertise in oversight of monthly, quarterly and annual internal and external financial reporting and financial planning, analysis and measurement, banking and cash management.
- Has had big-company experience but must be a «hands-on» Director of Financial with attention to detail.
- Ability to work effectively and efficiently on a team.
- Strong analytical and problem-solving skills.
- Strong leadership and communication skills.
- Strong work ethic with a «roll-up the sleeves» mentality and can-do attitude.
- Experience with oversight of IT and HR helpful.

Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa
Via dil Parc 3 | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
b.papagaus@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch



40400-12884

www.gccz.ch



Golf & Country Club Zürich (GCCZ) Club Manager (w/m)

Hier können Sie Sport und Gemeinschaftssinn mit unternehmerischem Handeln vereinen – Sie organisieren, koordinieren, repräsentieren und führen. Und dies alles in einer einzigartig schönen Umgebung.

Der Golf & Country Club Zürich (GCCZ) mit seinem Platzkonzept, dem charakteristischen Clubhaus und der malerischen Umgebung lässt das Herz eines jeden Golfers höher schlagen. In den späten 1920er-Jahren in der Tradition eines englischen Golfclubs gegründet, präsentiert sich der GCCZ auch heute noch als privater Club, wo Mitglieder jederzeit ohne Reservation auf dem Par-72-Platz spielen können. Wir sind nun beauftragt, Sie, eine Initiative Persönlichkeit mit unternehmerischem Flair, für die neu geschaffene Stelle als

Club Manager (w/m)

zu finden. In dieser Funktion sind Sie für die einwandfreie operative Leitung des Clubs verantwortlich und sind erste Ansprechperson für Mitglieder und Gäste. Ihr Aufgabengebiet ist umfassend und spannend zugleich: Sie führen und betreuen über 30 Mitarbeitende, sind für die Finanzen, das Haus sowie die Gastronomie inkl. der damit verbundenen Dienstleistungen (Küche, Service, Reinigung usw.) zuständig. Weiter prägen Sie die Instandhaltung und Weiterentwicklung der Infrastruktur, leiten das Sekretariat und übernehmen die Koordination mit Golfpros, Greenkeepern und Lieferanten. Ausserdem repräsentieren Sie den Club nach innen und aussen und pflegen den Kontakt zu Mitarbeitenden,

Mitgliedern, Partnern und weiteren Meinungsbildnern. Direkt dem Clubpräsidenten unterstellt, arbeiten Sie zudem eng mit den Vorstandsmitgliedern der verschiedenen Resorts zusammen.

Wir wenden uns an eine gewinnende Person mit Allrounder-Qualitäten: Gekannt erfüllen Sie die Gastgeberrolle und verfügen über mehrjährige Führungserfahrung und betriebswirtschaftliche Kenntnisse. Wichtig ist auch, dass Sie selbst leidenschaftlich gerne (und gut) Golf spielen. Dank Ihrem Organisationstalent bewahren Sie auch in hektischen Zeiten die Ruhe und den Überblick. Als Motivator und gewiefter Kommunikator können Sie begeistern und schaffen ein Klima des Vertrauens. Sie identifizieren sich mit den strategischen Zielen und den Werten dieses Traditionsclubs und bringen sich aktiv und mit Innovationsgeist bei der Optimierung der Prozessabläufe und der grundsätzlichen Weiterentwicklung des Clubs ein.

Eine einmalige Chance bietet sich hier. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre elektronische Bewerbungsunterlagen (PDF-Datei) mit Foto.

Kontakt: Corinne Häggi
Jörg Lienert

JÖRG LIENERT AG ZUG
Neugasse 14
CH-6301 Zug
Telefon 041 766 20 50
zug@joerg-lienert.ch
www.joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

Luzern, Zug,
Zürich, Basel, Bern



40375-12872

Die **Schweizer Reisekasse Reka** ist eine Non-Profit-Organisation, welche durch Herausgabe von Reka-Geld (Reka-Checks, Reka-Card, Reka-Lunch, Reka Rail) und die Vermietung von Ferienwohnungen in der Schweiz und im Mittelmeerraum erfolgreich tätig ist. Reka besitzt 20 eigene Ferienanlagen mit insgesamt rund 1'000 Wohneinheiten sowie Hallenbädern und weiteren bewirtschafteten Räumlichkeiten.

Zur Führung des Reka-Feriedorfes in Montfaucon (Westschweiz) suchen wir eine/n

Gastgeber/-in 100%

Das Reka-Feriedorf umfasst 32 Häuser mit diversen 3-, 4- und 5-Zimmer-Ferienwohnungen, eine schöne Wellnessanlage, Hallenbad, Fitnessraum, Rekalino-Kinderhort, Minigolfanlage, diverse Spielplätze sowie einen Gemeinschaftsraum für F&B-Themenanlässe. Das Feriedorf ist ein Ganzjahresbetrieb und liegt leicht erhöht auf einem Hügelzug mit grossartiger Aussicht auf den Chasseral und die Berner Alpen. Seit Sommer 2016 werden neu Bike-spezifische Dienstleistungen angeboten (neuer Bike-Pavillon, Routenvorschläge, geführte Wochen- und Wochenendprogramme). Nebst der Kernzielgruppe Familien werden dadurch auch neue Zielgruppen angesprochen.

Aufgabenbereiche:

- Personelle und finanzielle Führung des Gesamtbetriebes nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen
- Empfang und Betreuung der Feriengäste
- Sicherstellen der Betriebsbereitschaft der Ferienwohnungen
- Organisation von Themenanlässen, Ausflugsaktivitäten und Unterhaltungsanlässen inkl. Gastroangeboten
- Planung des Rekalino-Familienprogramms
- Unterhalt der technischen Anlagen wie Hallenbad, Heizung, Lüftung
- Verantwortung für diverse handwerkliche Tätigkeiten, Gartenarbeiten und Schneeräumung

Anforderungen:

- Erfahrungsnachweis im Beherbergungs- und Gastronomiebereich als Führungsperson
- Gastroorientierte, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit
- Betriebswirtschaftliches Know-how und Budgetsicherheit sowie analytisches Denkvermögen
- Überzeugendes Auftreten und Verhandlungsgeschick sowie gute sprachliche Ausdrucksweise und Durchhaltevermögen
- Solide PC-Anwender-Kenntnisse in Microsoft Office
- Sportliche Affinität von Vorteil
- Sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse / Englischkenntnisse von Vorteil

Unser Angebot:

- Einen spannenden und abwechslungsreichen Arbeitsplatz bei einem solide aufgestellten Arbeitgeber von nationalem Bekanntheitsgrad
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Überdurchschnittliche Sozial- und Lohnnebenleistungen

Stellenantritt: per 1. Oktober 2016 oder nach Vereinbarung

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen: Herr Nando Calore, Leiter Betrieb Ferienanlagen, Tel. 031 329 67 06 oder nando.calore@reka.ch

Interesse?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen elektronisch an: nicole.gerber@replan.ch

Schweizer Reisekasse (Reka) Genossenschaft
Neugasse 15 | Postfach | 3001 Bern
031 329 66 33 | www.reka.ch

Mit Reka liegt mehr drin

reka

40407-12883

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Die besten Jobs der Schweizer Hotellerie und Gastronomie

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position	Ort	Job-Code
Teamleitung / Betriebsleitung	Region Zürich	J115292
Geschäftsführer/in	Region Bern	J115271
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J115218
Gastgeber	Region Bern	J115087

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Human Resources Manager	Region Zürich	J114930
Mitarbeiter Buchhaltung & Controlling	Region Graubünden	J115182

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
KosmetikerIn/MasseurIn	Region Bern	J115088
Coiffeuse/Coiffeur 50%	ganze Schweiz	J115312
Masseurin/Kosmetikerin	Region Zentralschweiz	J115141
MasseurIn	Region Berner Oberland	J115127

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Front Office Mitarbeiter/in	Region Zürich	J114994
Chef de Réception	Region Oberwallis	J115195
Valet	Region Zentralschweiz	J115334
Chef de Réception	ganze Schweiz	J115315
Guest Service Officer Communication Center	Region Zürich	J115259
Réceptions-Teammitglied	Region Mittelland (SO,AG)	J115124
Teamleiter Rezeption	Region Zürich	J114993
Réceptionist/in	Region Berner Oberland	J115158
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J115171
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J115170
Réceptionist / in	Region Schaffhausen	J114969
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J115194
Reservierungsleitung	Region Zentralschweiz	J115133
RezeptionistIn	Region Graubünden	J114927
Réceptionist	Region Graubünden	J115220
Rezeptionist	ganze Schweiz	J115041
Rezeptionist 80-100%	Region Zürich	J115239
Reservierungsmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J115134
Réceptionsmitarbeiter/in 80-100%	Region Zürich	J115240

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Meeting und Eventmanager	Region Zürich	J115146
Bankett Setup Mitarbeiter	Region Zürich	J115238
Junior Kader Praktikant F&B	Region Zürich	J115213
Abteilungsleiter Catering	Region Zentralschweiz	J115200
Chef de partie à la carte	Region Zürich	J115290
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J115328

Küche

Position	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J115275
Koch	Region Zentralschweiz	J115278
Nachtkoch	Region Graubünden	J115118
Chef de Partie	Region Bern	J115288
Patissier	Region Zürich	J115291
Koch 80% - 100%	Region Zürich	J115107
Commis de Cuisine	Region Graubünden	J115203
Chef de Partie	Region Schaffhausen	J115210
Gelernter Koch	Region Zürich	J115214
Demi Chef de Partie	ganze Schweiz	J115096
Küchenchef	Region Bern	J115081
Chef de Partie	Region Ostschweiz	J115075
Jungkoch	Region Zürich	J115154
Koch	Region Zentralschweiz	J115126
Chef de Partie	Region Zürich	J115157
Chef de Partie/ Koch	Region Berner Oberland	J115159
Koch	Region Zentralschweiz	J115137
Pizzaiolo	Region Zentralschweiz	J115135
Chef de Partie	Region Zürich	J115184
Chef de Partie Pâtisserie	Region Oberwallis	J115191
Koch Aushilfe	Region Zentralschweiz	J115306
Jungkoch/ Commis de Cuisine	Region Zürich	J114909
Chef Saucier	Region Zentralschweiz	J115316
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J115333
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J115324
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J114895
Koch/in	Region Bern	J114880
Chef de Partie/ Pâtisserie	Region Zentralschweiz	J115332
Koch	Region Bern	J114973

Commis de Cuisine	Region Zürich	J114972
Jungkoch	Region Zürich	J114949
Demichef de Partie	Region Zentralschweiz	J115329
Koch der Neuandinenküche	Region Graubünden	J115001
Commis de Cuisine	Region Zürich	J115252
Sous Chef	Region Berner Oberland	J115254
Commis de Cuisine	Region Zürich	J115256
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J115258
Chef de Partie	Region Schaffhausen	J115048
Jungkoch 80%	Region Basel	J115262
Sous Chef	Region Berner Oberland	J114898
Sous Chef	Region Zürich	J115269
Koch	Region Schaffhausen	J115043

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Chef de Service à la carte	Region Graubünden	J115181
Geschäftsführer	Region Zürich	J115255
Servicemitarbeiter/In	Region Zürich	J115253
Teamleiter/in Bar & Eatery in Stellvertretung	Region Basel	J115009
Aushilfen Service & Bankett	Region Berner Oberland	J115250
Chef de Bar/ Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J115006
Serviceleiter	Region Oberwallis	J115192
Gastgeber/in Hotelservice Tagdienst 80%	Region Zürich	J115246
Chef de Partie	Region Zürich	J115342
Chef de Service	Region Zürich	J114947
Commis de Rang	Region Zentralschweiz	J115330
Betriebsassistent/in - Chef de Service	Region Bern	J114974
Serviceaushilfe	Region Zürich	J115174
Servicepraktikant Tisch & Bar	Region Zentralschweiz	J114948
Service-Aushilfen	ganze Schweiz	J115311
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J114929
Commis de Cuisine	Region Zürich	J114686
Commis de Rang - Bar	Region Zentralschweiz	J115331
Chef de rang	Region Berner Oberland	J115162
Assistant Restaurantmanager	Region Zürich	J114687
Commis de Rang	Region Bern	J115084
Stv. Chef de Service	Region Berner Oberland	J114897
Chef de Rang	Region Oberwallis	J115196
Chef de Bar	Region Zürich	J115189
Barkeeper	ganze Schweiz	J115089
Wein Fachberater Aussendienst	ganze Schweiz	J115186
Servicefachmitarbeiter	ganze Schweiz	J115183
Mitarbeiter/in Service & Réception	ganze Schweiz	J115319
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J115173
Geschäftsführung	Region Zürich	J115163
Bardame/ Barmann	Region Berner Oberland	J115161
Servicefachmitarbeitende	Region Zürich	J115156
Chef de Rang	Region Bern	J115082
Servicemitarbeiter/In	Region Zürich	J114905
Teamleiter Service	Region Bern	J115086
Servicemitarbeiter	ganze Schweiz	J115237
Commis de Rang	ganze Schweiz	J115093
Schichtleiter	Region Zürich	J115222
Aushilfen Service	Region Mittelland (SO,AG)	J115099
Restaurationsfachmann/-Frau	Region Zürich	J115215
Serviceaushilfe à la carte	Region Mittelland (SO,AG)	J115102
Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J115208
Chef de Rang	Region Graubünden	J115204
Betriebsassistent	Region Zentralschweiz	J115202
Servicemitarbeiter/In	Region Zürich	J114902
Servicefachmitarbeiter	Region Bern	J115289
Frühstücks & Mittagsservice 80-90%	Region Zürich	J115283
F&B Waiter Bar	Region Zürich	J114995
Stv. Chef de Service	Region Berner Oberland	J115257

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Assistante Gouvernante	Region Graubünden	J115224
Teammitglied Reinigung	Region Mittelland (SO,AG)	J115100
Mitarbeiter/innen Etagenreinigung 50%	Region Zürich	J115347
Zimmermädchen/ Cabin Stewardess	ganze Schweiz	J115097
Hotelfachangestellte	Region Zürich	J115104

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Mitarbeiter/In Engineering - Sanitär	Region Zürich	J114900
Corporate Sales Manager	Region Zürich	J115105
Chief Purser	ganze Schweiz	J115092
Supervisor	Region Zürich	J115231
HR Assistant	Region Graubünden	J115273
Mitarbeiter Technik & Unterhalt	Region Zürich	J114959
Mitarbeiter/In Engineering - Sanitär	Region Zürich	J115260



Ihre süsse Genussinsel

Für unsere süsse Genussinsel mit Café/Restaurant, welche der Treffpunkt für Geniesser im Mittelland ist, suchen wir nach Vereinbarung eine/n gästerorientierte/n

Restaurationsleiter/in 100%

Als leidenschaftlicher Gastgeber, mit langjähriger Führungs- und Serviceerfahrung, versüssen Sie den Gästen den Tag. Sie entwickeln unser Unternehmen aktiv an der Front und führen die Abteilung Service & Buffet mit 20 Mitarbeitern nach den Café Knaus Leitlinien/Philosophie.

Ausführliche Stellenbeschreibung & Infos unter: www.cafeknaus.ch/Infos/Jobs

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



40410-12887

Auf Oktober suchen wir

Küchenchef Hotel Holiday

Jobcode hoteljob.ch: J114151

Hotel Holiday Thun
CH-3604 Thun, Gwattstrasse 1
holiday@stiassny.ch

40425-12880

Per sofort

Chef de service (m/w) Flims

Jobcode hoteljob.ch: J115055

DOMINO GASTRO AG
Eulenbachstrasse 7 8832 Wilen bei Wollerau
044 784 60 95 personal@dominogastro.ch

40376-12873

Wir suchen

Service- und Raumpflegefachfrau

60 bis 100%

mit Ausbildung und Erfahrung. Unser Hotel liegt 1560 m ü. M. über dem Gommertal im sonnigen Wallis. Das Hotel besitzt 12 Zimmer und 25 Betten.

Das Restaurant hat 30 Innenplätze und 25 Terrassenplätze. Unsere Küche zeichnet sich durch kulinarische Höhenflüge und regionale und biologische Produkte aus. Wir erwarten freundlichen, gepflegten und motivierten Kundenkontakt mit Verantwortungsbewusstsein.

Bitte schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf an: hotel@wannenhorn.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

40405-12881

hpmisteli

Der Golf & Country Club, idyllisch zwischen Bern und Fribourg gelegen, erfüllt zusammen mit seiner Gastronomie hohe Ansprüche und gilt als eine der besten Adressen in der Schweizer Golfzene. Über 500 Mitglieder identifizieren sich stark mit ihrem Club-Restaurant und erwarten in allen Bereichen gepflegte Dienstleistungen. Auch bei den zahlreichen Firmen- und Sponsor-Events wird eine innovative Erlebnis-Gastronomie mit kompetenter Beratung und persönlicher Betreuung erwartet.

Im Auftrag unserer Mandantin suchen wir zur Führung des Club-Restaurants per Januar 2017 (oder nach Vereinbarung), als Nachfolge des langjährigen Mieters, eine/n begeisterungsfähige/n, flexible/n

PÄCHTER/IN

In Ihrer Gastgeberrolle führen Sie einen abwechslungsreichen Betrieb in Koordination mit dem Club. Zweisprachigkeit (d/f) ist dabei ein Vorteil.

Die Pachtbedingungen sind sehr attraktiv und erlauben das Restaurant finanziell erfolgreich zu führen. Es fallen keine Investitionskosten an. Zudem ist ein bedeutender Anteil des Ertrages garantiert.

Wir wenden uns an Fach- und Führungspersönlichkeiten mit entsprechendem Leistungsausweis und Erfahrung in der Event- und Privatgastronomie. Sie zeichnen sich durch ein hohes Mass an Flexibilität und Leistungswille aus. Als engagierter und leidenschaftlicher Gastgeber lieben Sie es Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Sind Sie an dieser aussergewöhnlichen und spannenden Aufgabe interessiert? Dann freuen wir uns auf die Zustellung Ihres vollständigen Bewerbungs-dossiers (elektronisch bevorzugt). Die Pächter-Dokumentation werden wir Ihnen nach einem ersten Gespräch übergeben.

hpmisteli, Hotel- & Gastrokonzepte
Peter Zemp
Turmholzweg 32, 3173 Oberwangen Bern
peter.zemp@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

40420-12889

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

30020-12497

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.

Wir suchen

Servicefachangestellte/n 100%

in kleinem Hotelbetrieb mit Restaurant.

Mit Ausbildung und Erfahrung. Unser Hotel liegt 1560 m ü. M. über dem Gommertal im sonnigen Wallis. Das Hotel besitzt 12 Zimmer und 25 Betten.

Das Restaurant hat 30 Innenplätze und 25 Terrassenplätze. Unsere Küche zeichnet sich durch kulinarische Höhenflüge und regionale und biologische Produkte aus. Wir erwarten freundlichen, gepflegten und motivierten Kundenkontakt mit Verantwortungsbewusstsein.

Bitte schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf an: hotel@wannenhorn.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

40404-12880

Steakhouse Bahnhof

Grilleur/in 100%

Jobcode hoteljob.ch: J115373

Bahnhöfli GmbH
Untere Bahnhofstrasse 10 8932 Mettmenstetter
0447670606 kontakt@steakhouse-bahnhof.ch

40410-12886



Rheinfelden, die malerische Altstadt mit ihren zahlreichen Sehenswürdigkeiten und einem vielfältigen Kulturangebot, bietet für ihre rund 13 300 Einwohner/innen eine attraktive Wohngemeinde und für Gäste einen beliebten Ausflugsort.

Zur Unterstützung unseres Teams im Stadtbüro suchen wir per 1. November 2016 oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in Tourismus, 100%

Das Stadtbüro ist die zentrale Anlaufstelle für Gäste und Einwohner von Rheinfelden. Innerhalb dieser Organisation sind Sie hauptsächlich im Bereich Tourismus tätig. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Beratung der Kunden am Schalter und am Telefon
- Gestaltung und Verkauf von Angeboten (Packages)
- Organisation von Stadtführungen und Kundenprogrammen
- Mithilfe bei der Organisation von Anlässen sowie Teilnahme an Messeauftritten
- Mithilfe bei PR- und Medienarbeiten sowie bei verschiedenen Projekten
- Bewirtschaftung der Printmedien und des Informationsmaterials
- Allgemeine administrative Aufgaben

Wir erwarten:

- Abgeschlossene kaufmännische Grundausbildung oder Fachausbildung im Tourismusbereich sowie Berufserfahrung
- Gute PC-Anwenderkenntnisse, stilsicheres Deutsch, Fremdsprachenkenntnisse
- Bereitschaft für Wochenendarbeit an Messeauftritten
- Kommunikative, selbstständige und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit
- Hohe Belastbarkeit, Organisationstalent und Teamfähigkeit

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches und anspruchsvolles Aufgabengebiet sowie einen modern eingerichteten Arbeitsplatz und zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, ergänzt mit unserem Bewerbungsformular (Download unter www.rheinfelden.ch), richten Sie bitte an die Stadtverwaltung Rheinfelden, Personaldienste, Rathaus, 4310 Rheinfelden. Bei Fragen steht Ihnen Frau Stéphanie Berthoud, Leiterin Stadtbüro, Telefon 061 835 52 05, gerne zur Verfügung.

40381-12877

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

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

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

LEITUNG
Michael Müller a. i.

REDAKTION
Michael Müller a. i.
Tel. 031 370 42 48

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.hoteljob.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 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

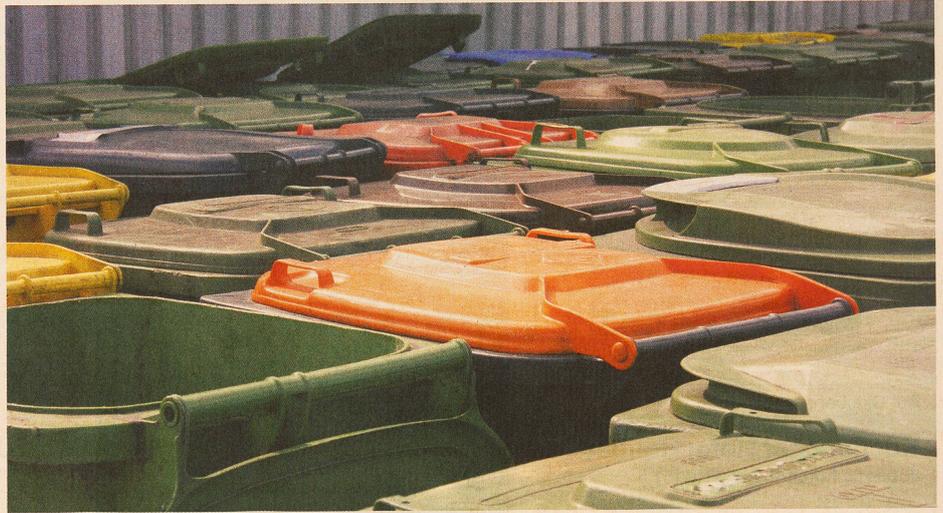
Druck:
NZZ Media Services AG

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.

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



FOTOLIA/INGA DOMJAN

OPTIMIERTE ENTSORGUNG

Die Handhabung von Kübeln mit Fett und Speiseresten beschert den Gastrobetrieben im Flachland bereits grossen Aufwand. Auf über 1000 Metern Höhe sorgt die Entsorgung gerade auch im Winter für eine beachtliche logistische Herausforderung und bringt viele Gastronomen an ihre Grenzen. Doch wie bekommt man die Unannehmlichkeiten mit wirtschaftlichem Denken in Einklang?

Am Beispiel von Herrn Good, Technischer Leiter Restaurant Prodalp Flumserberg, wird die herkömmliche Entsorgung erläutert und gezielt eine neue Strategie angesprochen.

Bisherige Entsorgungen waren mittels Speisekübeln die gängige Variante. Regelmässige Transporte mussten wegen der unangenehmen Geruchsemissionen eingehalten werden, was der Bedürfnisdeckung in keiner Weise entsprach. Erst über die Piste zur Bergstation, danach per Gondel ins Tal und anschliessend über die Strasse zur Entsorgungsstelle.

Um den Neubau bedürfnisdeckend errichten zu können, ist eine

Kombinationslösung von Speiseresten und Fettscheidern eingeplant. Dabei gibt man die Speisereste direkt in der Küche ein. Die Reste des Fettscheiders und jene aus der Küche lagern schliesslich zusammen in einem grossen Lagerbehälter. Der Lagerbehälter selbst ist dabei keiner Kühlung unterstellt. Die aus der Kombinationslösung entstehenden Vorteile widerspiegeln sich ungemein und in direkter Weise im täglichen Betrieb. Die Unfallgefahr wird durch den Wegfall vieler Transporte auf der Piste minimiert, da die Entleerungen im Frühling und Herbst mittels Tankwagen erfolgen können. Die daraus resultierenden organisationalen und personalen Einsparungen sind eine wesentliche Erleichterung.

Aber nicht nur auf der Prodalp fand die kombinierte Lösung Anklang. Thorsten Fink, Direktor der Family Lodge Melchsee Frutt, führte dieses System bereits letztes Jahr erfolgreich ein. Seine spürbaren Vorteile sind hauptsächlich im Bereich Transportkosten und Personalaufwand. Die neue Kombinationsmethodik ersetzte die häufigen Nassmülltransporte mit der

Gondelbahn. Der im Verhältnis geringe Lagerplatz ermögliche vereinfachte Betriebsabläufe, denn das Sammeln, Verladen und Reinigen der Nassmüllfässer entfalle komplett.

Bei Betrieben ohne Zufahrtsstrassen sind auch Wechseltanklösungen denkbar. Letztlich muss jeder Betrieb im Einzelnen überprüfen, welche Lösung die Bedürfnisse optimal abdeckt. Durch die Kombinationsvariante wurde eine Basis für eine innovative und zukunftsorientierte Denkweise geschaffen und neue Wege die Entsorgung zu bewältigen eröffnet.



Daniel Senn
Betriebsleiter
www.biotrans.ch

Zu kaufen gesucht

2- oder 3-Stern-Hotel in NW

Kontakt unter Chiffre 40413-12886,
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

40413-12886

Ein besteigeführtes 4-Sterne-Hotel im Berner Oberland sucht nach Ihnen:

Wir bieten die Chance für ein motiviertes und fachlich kompetentes junges Gastronomiepaar, die Zukunft in die eigenen Hände zu nehmen

Sie sind ein motiviertes Gastronomiepaar, vorzugsweise Küche/Frontoffice, das auf dem Weg zur Selbständigkeit seinen Traum leben möchte, jedoch dankbar wäre, wenn es in die neue Aufgabe hineinwachsen könnte. Wir möchten unseren Betrieb aus Altersgründen in den kommenden Jahren in jüngere Hände übergeben, die dieser Herausforderung gewachsen sind und bereit sind, mittelfristig die stattliche Liegenschaft an schönster Seelage zu übernehmen.

Wir sind gespannt auf Sie.

Angebote unter Chiffre 40379-12876,
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

40379-12876

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 Umsatzsteigerung und Betriebskostenoptimierung

Wir arbeiten seit 40 Jahren kompetent, diskret und auf Erfolgsweg

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

38993-12464

Im Auftrag des Eigentümers suchen wir
per 1. Januar 2017 oder nach Vereinbarung für sein

Businesshotel mit 80 Zimmern im Zürcher Unterland/Zürich Nord

einen Pächter/Käufer.

Ausbaustandard: ****, neuwertig. Self-check-in.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche
Interessensbekundung per E-Mail an:
Ernst Hurni, e.hurni@ernst-hurni-ag.ch

Weitere Informationen erhalten Sie aus Diskretionsgründen im Anschluss.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

40370-12871

Liegenschaften verkaufen – neu auch online
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue