Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2016)

Heft: 20

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: 13.07.2025

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

EINE BEILAGE DER htr hotel revue

Nr. 20 · 29. September 2016

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

FOTOLIA/TOM_NULENS

EIN FLEXIBLES STUDIENMODELL

Kürzlich habe ich an einem Informationsnachmittag der Hotelfachschule Thun mit einem 27-jährigen Interessenten gesprochen. Er hat seine Grundausbildung als Kaufmann im Bank- und Finanzgeschäft absolviert. Nachdem er den gelernten Beruf bei einer Grossbank einige Zeit ausgeübt hat, führte ihn der Wunsch, seinem Berufsleben eine Wende zu geben, vor drei Jahren in die Hotellerie.

Die Attraktivität einer Berufssparte wird häufig nach den Verdienstmöglichkeiten und den Arbeitszeiten beurteilt. Das einführend beschriebene Beispiel zeigt aber, dass es auch andere Kriterien gibt. Mitbestimmend für die Wertschätzung einer Branche sind mit Sicherheit auch die Ausbildungsmöglichkeiten und Karrieresperspektiven. Vor diesem Hintergrund ist ein Blick auf die Entwicklung der Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe spannend.

«Aus dir wird nie etwas in der Hotellerie.» Dieses niederschmetternde Urteil richtete der Patron des Hotels «Couronne et Poste» in Brig 1867 an seinen Service-Lernenden Cäsar Ritz. Dieser liess sich nicht entmutigen und erlernte seinen Beruf von der Pike auf, brachte es in Paris vom einfachen Schankburschen zum Oberkellner und lancierte seine unvergleichliche Karriere.

Den Weg über das duale Berufsbildungssystem konnte Ritz damals noch nicht beschreiten. Seit Jahrzehnten führte dann aber in der Schweiz der berufliche Werdegang einer Führungskraft der Hotellerie meistens über die Lehre eines branchenspezifischen Berufes, einige Jahre Berufspraxis und den anschliessenden Besuch einer Hotelfachschule.

Aber ist das heute immer noch der «Königsweg» für eine Karriere in der Hotellerie? Der Tourismus unterliegt der fortschreitenden Globalisierung und den damit einhergehenden Veränderungsprozessen. Die Qualifikations- und Anforderungsprofile der Mitarbeitenden verändern sich entsprechend. Aktuell ist der Fachkräftemangel für jeden Hotelier eine grosse Herausforderung. Für die Bildungsanbieter sind diese Entwicklungen zugleich Aufforderung und Chance. Schliesslich ist Bildung Investition in Humankapital und der entscheidende Faktor für die Zukunftsfähigkeit unserer Branche. Daran hat sich seit César Ritz nicht viel geändert.

Zurück zur eingangs erwähnten Begegnung mit einem Besucher einer Informationsveranstaltung an der Hotelfachschule Thun: Er beginnt anfangs 2017 das neu geschaffene berufsbegleitende Studium zum «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF». Dieses flexible Studienmodell bietet nicht nur Studierenden, sondern auch Betrieben einen Mehrwert und schafft neue Perspektiven.

Christoph Rohn
Direktor Hotelfachschule Thun
www.hfthun.ch

ZITAT DER WOCHE

«Unsere wahre Aufgabe ist es, glücklich zu sein.»

Dalai Lama

AGENDA

5. OKTOBER
«E-Hotelmarketing, Modul 5», Schriftliche Kommunikation – E-Mail im Geschäftsalltag
Hotel Waldstätterhof, Luzern
www.hotelbildung.ch

10. OKTOBER
«Progresso Kurs 1», Emmenbrücke
www.mein-progresso.ch

19. OKTOBER
«Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», Zyklus 43, Modul MENSCH
SolbadHotel Sigriswil, Sigriswil
www.hotelbildung.ch

10. OKTOBER
«reception@hotelleriesuisse», Seminarhotel Sempachersee, Nottwil
www.hotelbildung.ch

17. OKTOBER
«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus», Hotel Teufelhof, Basel
www.hotelbildung.ch

21. OKTOBER
«Expertenforum Input 4/2016», zum Thema «Mobile Devices, Mobile Media»
Hotel Du Parc, Baden
www.hotelbildung.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.

FRITEUSE

Verbrennungen, Brand- und Explosionsgefahr

- Nur entsprechendes Frittüre-Öl verwenden
- Kein Nachschütten oder Ölwechsel bei heissem Öl
- Friteuse nicht in der Nähe von Wasseranschlüssen platzieren
- Immer genügend Öl in die Friteuse geben
- Altes Öl sofort richtig entsorgen, nirgends herumstehen lassen. Vor dem Transport abkühlen lassen.
- Brennende Friteuse nie mit Wasser löschen
- Löschdecke in Reichweite montieren, evtl. geeignetes Handlöschgerät bereitstellen oder vorinstallierte Löschanlage vorsehen
- Friteuse nicht neben Tischen oder Arbeitsflächen platzieren, um Ölspritzer durch hineinfallende Gegenstände zu vermeiden

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

WEITERBILDUNG – INVESTITION IN DIE ZUKUNFT

In der Hotellerie und Gastronomie lohnt es sich doppelt, das teuerste und wichtigste Unternehmenskapital zu pflegen und finanziell zu unterstützen: die Mitarbeitenden. Eine Ausbildung vermittelt die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten zur Ausübung eines Berufs.

Gut ausgebildetes Personal mit betriebsspezifischem Know-how ist ein entscheidender Wettbewerbsfaktor. Qualifizierte Mitarbeitende können jederzeit auf kurzfristige Veränderungen oder neue Marktsituationen flexibel reagieren. Wenn sich Betriebe in der Hotellerie und Gastronomie an der Weiterbildung ihres Personals finanziell beteiligen, ist das mehr als eine lohnende Investition. In diesem Zusammenhang bietet sich ab 2017 eine neue interessante Möglichkeit für Hotelbetriebe.

Da die Rekrutierung von Hotellerie- und Gastronomie-Fachpersonal anspruchsvoll ist und immer schwieriger wird, ist es umso wichtiger, talentierte und motivierte Mitarbeitende zu fördern und in ihre Weiterbildung zu investieren. Um der Nachfrage des Marktes nach einem flexiblen Weiterbildungsmodell gerecht zu werden, lanciert die Hotelfachschule Thun als erste Hotelfachschule der Schweiz ein neues Studienmodell: 2017 wird neben dem Vollzeitstudium die Ausbildung zur «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. zum «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» auch berufsbegleitend angeboten. Das neue Ausbildungsmodell ermöglicht es, dass der Betrieb talentierte Fachkräfte während des Studiums an der Hotelfachschule weiterhin im Teilzeit-Arbeitsverhältnis (bis zu 80%) halten kann und Synergien noch besser genutzt werden können. Zudem fliesst neu erworbenes Fachwissen direkt in den Betrieb ein, so dass die Arbeitsergebnisse unmittelbar positiv beeinflusst werden. Betriebe können mit dem berufsbegleitenden Studium die Einsatzplanung optimieren, da die Verfügbarkeit der Studierenden im Betrieb aufgrund des Kurs- und Ferienplans frühzeitig bekannt ist.

Das berufsbegleitende Studium kann vom Arbeitgeber in unterschiedlichen Formen mitfinanziert werden: ob mit einem regelmässigen monatlichen Pauschalbeitrag pro Semester oder einmal pro Ausbildungsjahr – die Möglichkeiten sind vielfältig und auch finanziell tragbar. Bei 50% Kostenbeteiligung kommen jährlich ca. CHF 3000.– auf den Betrieb zu. Auch reduzierte Arbeitszeit beziehungsweise Gewährung von Bildungs- oder Sonderurlaub kann als Teilfinanzierung in Betracht gezogen werden. Die Möglichkeiten sind vielfältig und führen zu einer Win-Win-Situation für Arbeitnehmende wie auch Arbeitgebende. Talentierten und motivierten Fachkräften können mit dem berufsbegleitenden Studienmodell längerfristige Entwicklungsmöglichkeiten gegeben werden, was den Betrieben und Arbeitgebern wertvollen Führungskräftenachwuchs sichert.

Weitere Informationen finden sich unter hfthun.ch oder hotelbildung.ch. Lesen Sie auch das Interview mit Philipp Näpflin auf Seite 20.

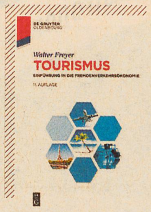
Christian Gfeller, hotelleriesuisse

BUCHTIPP

LEHRBUCH-KLASSIKER

Reisen und die damit verbundenen Erlebnisse zählen für viele Menschen zu den schönsten Momenten ihres Lebens. Doch die persönlichen und gesellschaftlichen Phänomene sowie die Gesetzmässigkeiten des Reisens sind komplex und muten oft rätselhaft an. Dieses seit über 25 Jahren bewährte und im Jahr 2011 mit dem ITB BuchAward ausgezeichnete Lehrbuch bietet eine umfassende und systematische Darstellung der Grundlagen und Hintergründe des Tourismus.

Die Konzentration des Werkes auf die wirtschaftlichen Aspekte des Tourismus ermöglicht Studierenden und Praktikern im Tourismus den Zugang zur ökonomischen Denkweise. Die 11. Auflage wurde durchgängig aktualisiert und inhaltlich, didaktisch sowie optisch verbessert.
Der renommierte Autor, Professor Dr. Walter Freyer, ist Inhaber des Lehrstuhls für Tourismuswirtschaft an der TU Dresden und Gründungspräsident der Deutschen Gesellschaft für Tourismuswissenschaft (DGT). Er ist Verfasser zahlreicher touristischer Fachpublikationen. Praxiserfahrungen erwarb er unter anderem als Reisebüroleiter sowie Berater für Tourismusdestinationen.



«Einführung in die Fremdenverkehrsökonomie»
Walter Freyer
ISBN 978-3-486-74194-0
CHF 43.10

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 044 377 52 23, Fax 044 377 55 92
weiterbildung@gastrosuisse.ch, www.gastrosuisse.ch

EDUQUA

39257-12567

Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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.

KLAUSUR & KULTURZENTRUM
KLOSTER DISENTIS

Das Kloster Disentis

Im Klausur- und Kulturzentrum Kloster Disentis begrüssen wir regelmässig Seminargruppen von bis zu 30 Personen oder führen Apéros und Bankette für bis zu 200 Personen durch. Ausserdem verpflegen wir täglich 150 Studentinnen und Studenten des Gymnasiums und Internats Kloster Disentis und den Konvent. Zudem besuchen Tagesgäste und Gruppen unser Restaurant Stiva Sogn Placi. Im Zuge der Weiterentwicklung des Klausur- und Kulturzentrums stehen uns ab 1. Januar 2017 18 weitere, neu erstellte Hotelzimmer im Barockbau des Klosters zur Verfügung.

Zur Ergänzung unseres 12-köpfigen Teams suchen wir per November 2016 oder nach Vereinbarung

einen/eine Betriebsassistenten/in

Ihr Verantwortungsbereich
Kompetent und herzlich – so treten Sie auf! Sie unterstützen bzw. vertreten die Betriebsleitung. Unter anderem sind sie eine wichtige Stütze beim Aufbau des Klausur- und Kulturzentrums. Sie arbeiten aktiv im direkten Kundenkontakt, übernehmen die Verantwortung für die Reservierungen der Gästezimmer sowie Seminarräumlichkeiten, empfangen und verabschieden unsere Hotelgäste. Des Weiteren übernehmen Sie diverse administrative Aufgaben. Ihre Begeisterung steckt an! Sie sind initiativ und erreichen die Ziele dank Enthusiasmus und Ihrem exzellenten Gespür für Qualität. Anpacken, gestalten und präsent sein: Als geborene Gastgeberpersönlichkeit setzen Sie die Akzente am richtigen Ort.

Ihr Profil
- Abgeschlossene Hotelfachschule sowie Erfahrung in ähnlicher Position
- Führungserfahrung sowie eine hohe Sozialkompetenz
- Sehr gute Deutschkenntnisse, Englisch- und Italienischkenntnisse von Vorteil
- Erfahrung als Rezeptionist/in
- Erfahrung im Bereich Sales im Hotel-/Tourismusgewerbe
- Sehr gute EDV-Kenntnisse
- Gute Umgangsformen und stilsicheres Auftreten vor dem Gast
- Flexibel, belastbar, motiviert und teamorientiert

Ihre Bewerbung

Fühlen Sie sich angesprochen und erfüllen das geforderte Profil? Silvio Bernasconi freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per E-Mail an silvio.bernasconi@kloster-disentis.ch oder postalisch an Silvio Bernasconi, Benediktinerkloster Disentis, Postfach 74, 7180 Disentis/Mustér.

40506-12917

Wir bewerben uns um Sie!

Gastronomie & Hotellerie vom Feinsten. Der jugendlich-frische Auftritt und der scheinbare Gegensatz aus diskret luxuriös und smart casual verschmelzen zu einem einzigartigen Ambiente: Eines der besten First Class-Superior-CH-Hotels in seinem Segment. An attraktiver Lage in einer beliebten mittelgrossen Stadt unweit einer der Schweizer Metropolen.

Ziel der Stelle: Sicherstellung einer erstklassigen Patisserie-Produktion im Sinne von verführerischen Kreationen, Mitverantwortung für optimale Arbeitsabläufe und Menüplanung, Leitung Ihres kleinen Teams, selbst mit Hand anlegen im Tagesgeschäft, enge Zusammenarbeit mit dem Service, F&B und Küchenkader sowie Direktrapport an die Küchenleitung.

Chef Patissier w/m

eines der besten First Class Superior Hotels der Schweiz

Was können dynamische hands-on Patisserie-Profis erwarten? Die seltene Chance ein einmaliges Produkt der Spitzenhotellerie aktiv mitzugestalten und weiterzuentwickeln! Von Gault Millau ausgezeichnete Restaurants und weitere F&B Outlets, grosszügige Bankett- & Event-Infrastruktur, top eingerichtete Patisserie/Küche, und ein spürbar partnerschaftlicher Ansatz im Unternehmen.

Ob Gala-Diner, klassische Buffets, Hochzeitstorten oder Desserts in den Restaurants, Ihre süssen Versuchungen sind ein Gesamtkunstwerk! Der Eintritt wird flexibel gehandhabt; z.B. im Verlauf der ersten Monate des neuen Jahres. Interessiert an Details? CV/Foto via E-Mail senden oder anrufen. Infoline: +41 44 802 12 00. Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten erreichbar! Abends inkl. Wochenende auf +41 79 402 53 00. Wir bewerben uns um Sie!

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

40550-12931

Direktor(in)/Gastgeber(in)

Zürcher 3*-Stadthotel

Haben Sie einen Hotelfachschulabschluss und Führungserfahrung mit Schwergewicht Frontoffice, dann melden Sie sich bitte unter Chiffre 40523-12921 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

40523-12921

ELSIE BAR

Die Elsie's Bar in Zermatt ist ein einmaliger Ort des geselligen Beisammenseins. Sie verbindet Geschichte und Tradition in gemütlicher Atmosphäre.

Die Bar befindet sich auf dem Kirchplatz von Zermatt und ist gut frequentiert.

Nicht nur das kulinarische Angebot, sondern auch die grosse Auswahl an Whiskys und Weinen verhalfen der Elsie's Bar zu einem fabelhaften Ruf.

Die Bar wurde 1961 eröffnet und 2014 mit viel Liebe zum Detail renoviert. Sie hat 70 Sitzplätze auf 2 Etagen. Es handelt sich um einen Betrieb der gehobenen Gastronomie.

Für unsere Bar in Zermatt suchen wir per 1. Dezember 2016 oder 1. Mai 2017 ein

engagiertes Pächter-Paar

Sie leiten die Bar als selbstständige Unternehmer, stellen ihr eigenes Personal ein und kaufen neue Waren auf eigene Rechnung.

Ihre Aufgaben:
- Leitung der Bar als selbstständiger Unternehmer
- Einstellung von eigenem Personal
- Wareneinkauf auf eigene Rechnung
- Personaleinsatzplanung
- Führung, Motivation und Training Ihres Teams
- Ansprechpartner für Ihrer Gäste
- Aktive Mitarbeit im Geschäft
- Planung und Überwachung der betriebswirtschaftlichen Kennzahlen

Ihr Profi:
- Gültiger Fähigkeitsausweis für den Kanton Wallis
- Mehrjährige Berufserfahrung im Gastronomiebereich
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern
- Engagierte Persönlichkeit
- Unternehmergeist, Durchsetzungsvermögen und ausgeprägte Serviceorientierung
- Muttersprache Deutsch sowie sehr gute Englisch- und Französischkenntnisse

Wir bieten Ihnen:
- Ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten
- Ein bewährtes Konzept zur Selbstständigkeit
- Eine lebendige Atmosphäre mit immer wieder neuen und internationalen Gästen

Wir streben eine langfristige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Profis an.

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Dann schicken Sie Ihre Bewerbung an info@grampis.ch oder an Mario Julen, Bahnhofstr. 70, 3920 Zermatt.

40561-12933

WALDHAUS FLIMS
MOUNTAIN RESORT & SPA
★★★★★

Director of Finance

Property Highlights:

In the largest hotel park in Switzerland, a unique variety of offering await you – for summer and ski vacations with family and friends or simply for a quiet weekend for two. Our guest houses the 5* Grand Hotel, 4* Superior Villa Silvana and 4* Chalet Belmont offer approximately 150 rooms and suites in luxurious design styles. 2,800 square meter world-class spa and wellness facility featuring 13 treatment rooms, pools, and a fitness center, 5,560 square meter Art Nouveau Pavilion and features several restaurants and meeting space for over 1,000 guests.

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
- High level of written and spoken German, as well as a good spoken knowledge of English

WALDHAUS FLIMS Mountain Resort & Spa
Via dil Parc I 7018 Flims I Switzerland
T +41 81 928 48 48, F +41 81 928 48 58 I www.waldhaus-flims.ch
job@waldhaus-flims.ch

40521-12919

hoteljob.ch

Die besten Jobs der Schweizer Hotellerie und Gastronomie

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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
Stv. Geschäftsführerin	Region Zürich	J116260
Hotelmanager	Region Ostschweiz	J115939
Geschäftsführer	Region Zentralschweiz	J116452
Geschäftsführung	Region Zürich	J116389
GeschäftsführerIn	Region Zürich	J116344
Director of Operation Rooms Division	Region Zentralschweiz	J116095
Teamleitung Restaurants	Region Zürich	J115889
Leiter/in Gastronomie	Region Bern	J116456
Gastgeber	Region Bern	J116466
Leiter F&B	Region Zürich	J116054
Betriebsassistent/in	Region Berner Oberland	J115966
Stv. FilialleiterIn	Region Zürich	J116333
Geschäftsführer	Region Zentralschweiz	J116451
Geschäftsführer Assistent/in	Region Bern	J116231
Assistenz der Geschäftsleitung	Region Zürich	J115954
Geschäftsführer	Region Zentralschweiz	J115896
Assistant de Direction	Region Neuchâtel/ Jura	J116234

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Zürich	J116157
Sales Manager	Region Zentralschweiz	J116225
Teamleiter Marketing	Region Graubünden	J116279
Sales Manager	Region Zürich	J116183

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Kosmetiker/in	Region Berner Oberland	J116186

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Chef de Réception	Region Zürich	J115895
Assistentin Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J116401
Receptionist/in	Region Graubünden	J115995
Réceptionist/in	Region Berner Oberland	J116423
Shift Leader Reception	Region Zürich	J115977
Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J116340
Night Auditor	Region Schaffhausen	J116445
Rezeptionist 50 - 80%	Region Zürich	J116342
Rezeptionist/in	Region Basel	J115978
Receptionistin	Region Zürich	J116028
Réceptionist	Region Bern	J115914
Réceptionist/in	Region Bern	J116477
Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J116360
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J116262
Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J115879
Réceptionniste	Region Waadt/ Unterwallis	J116281
Shiftleader Réception	Region Graubünden	J116295
Rezeptionist/in	Region Berner Oberland	J116299
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J115909
Leitung Reservierung	Region Basel	J116312
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J116218
RezeptionistIn	Region Graubünden	J116105
Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J116367
Réceptionist/in	Region Bern	J116022
Revenue Manager	Region Zürich	J116087

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Allrounder	ganze Schweiz	J116301
Mitarbeiter Einkauf 60%	Region Zentralschweiz	J115942
Assistant F&B Manager	Region Zürich	J115918
Teammitglied Service Seminare	Region Mittelland (SO,AG)	J116311
Praktikant F&B	Region Zürich	J116409
AnlassleiterIn	Region Zürich	J115893
Leiter Seminare	Region Zentralschweiz	J115878
Restaurantleiter	Region Zürich	J116086
Koch/Köchin	Region Zürich	J116252

Küche

Position	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Zürich	J116008
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J115899
Jungkoch	Region Zürich	J115945
Souschef	Region Mittelland (SO,AG)	J115920
Jungkoch	Region Zürich	J116205
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J116169
Commis de Cuisine	Region Zürich	J116151
Chef de Partie	Region Oberwallis	J116217
Chef de partie	Region Berner Oberland	J116305
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J116304
Chef de partie im Red	Region Graubünden	J116293
Chef de partie	Region Graubünden	J116292
Leitung Küche	Region Berner Oberland	J116277
Koch/Köchin 30%	Region Basel	J116274
Koch/Köchin	Region Graubünden	J116271
Koch	Region Berner Oberland	J116269
Sous-Chef	Region Waadt/ Unterwallis	J116264
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J116259
Sous Chef	Region Berner Oberland	J115683
Koch 60%	Region Bern	J116375
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J116370
Chef de Partie Saucier	Region Zentralschweiz	J116368
Chef Saucier	Region Zentralschweiz	J116361
Chef de Partie	Region Bern	J116359
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J116432
Koch	Region Zentralschweiz	J116425
Commis de Cuisine	Region Zürich	J116418
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J116479
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J116459
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J116458

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J115956
Chef Garde-manger	Region Ostschweiz	J116230
Serviceverantwortlicher	Region Bern	J116476
Restaurationsfachmann/frau	Region Zürich	J116410
Restaurationsfachfrau/mann	Region Bern	J115975
Chef de Service	Region Zürich	J115969
Serviceprofi im Spätdienst	Region Zürich	J115890
Chef de Rang Seeterrasse	Region Zentralschweiz	J115992
Stellvertretung Chef de Service	Region Berner Oberland	J116336
Service-Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J116329
Gelernte Serviceaushilfen	Region Zürich	J116324
Chef de Service w/m Steinfels	Region Zürich	J116404
Servicemitarbeiter Thairestaurant	Region Zürich	J116319
Gastgeberin	Region Zürich	J115891
Bar- und Servicemitarbeiter	Region Zürich	J116402
Restaurationsfachfrau / fachmann	Region Zürich	J115900
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J116398
Serviceaushilfen	Region Zürich	J116397
Barmitarbeiter	Region Zürich	J116009
Junior-RestaurantleiterIn	Region Bern	J115901
Servicefachmitarbeitende	Region Zürich	J116313
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J115904
Bankettaushilfen	Region Zürich	J116455
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J116272
Restaurationsfachmann/-frau 70 - 100%	Region Bern	J116439
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J116270
Servicefachmitarbeiter	ganze Schweiz	J116052
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J116261
Serviceaushilfen	Region Mittelland (SO,AG)	J116062
Chef de Service	Region Berner Oberland	J115902
Chef de Rang	Region Oberwallis	J116219
Frühstücksdame 50%	Region Graubünden	J116106
Verkaufsmitarbeiter	Region Bern	J116376
Servicemitarbeiter	Region Bern	J116101
Verantwortliche/r Nachtschicht	Region Zentralschweiz	J116099

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
AushilfsmitarbeiterIn Hauswirtschaft 20 - 50%	Region Zürich	J116117
Floor Supervisor	Region Zürich	J116453
Leitung Hauswirtschaft	Region Mittelland (SO,AG)	J116307
Hotelfachmann/Hotelfachfrau	Region Berner Oberland	J116298
Hauswirtschafts-Aushilfen	Region Zentralschweiz	J116250
Assistant Housekeeping Manager	Region Zürich	J116334

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Verkäufer/in	Region Zürich	J116125
Nachtportier 40%	Region Zürich	J115961
Sanitärinstallateur	Region Zürich	J116025
Betriebselektriker	Region Zentralschweiz	J116041
Pflegefachfrau/mann 20-40%	Region Ostschweiz	J115998
Lernende / Lernende Köchin/ Koch	Region Berner Oberland	J116190
Pratikum Personalberatung Gastronomie & Hotellerie	Region Zürich	J116383
Lernende / Lernender Restaurationsfachfrau/mann	Region Berner Oberland	J116191
Leitung Golf Sekretariat	Region Ostschweiz	J116286
Lernende / Lernender Kommunikatonsfachfrau	Region Berner Oberland	J116187
Office- und Reinigungsmitarbeiter	Region Zürich	J116407
Saisonstellen Wintersaison 2016/2017	Region Graubünden	J116278

Commis / Chef de Rang (m/w)

Jobcode hoteljob.ch: J115808

Waldhotel National
Tomelistrasse, 7050 Arosa
081 378 55 30, team@waldhotel.ch

40522-12920

Gastro Express
Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe
www.gastro-express.ch
39025-12487

Betriebsleiter (w/m)

Mensa der Universität Zürich Irchel
Winterthurerstrasse 190, 8057 Zürich

nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch

SWISS HR LABEL 2014

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

40564-12936

Empathy & Excellence

HOTEL SCHWEIZERHOF LUZERN

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. Januar 2017 oder nach Vereinbarung

Revenue & E-Marketing Manager (w/m)

Unterstützen Sie unser Hotel beim Ausbau der Bereiche Revenue & Yield Management sowie E-Marketing. Sie vertreten ein innovatives und dynamisches Haus und sind in enger Zusammenarbeit mit dem Leiter Verkauf & Marketing für die Erweiterung und Umsetzung dieser Bereiche zuständig.

Sie sind für die Umsetzung der Zimmerpreispolitik unseres Traditionshotels verantworlich und führen tägliche Preisanpassungen sowie das Pflegen der Verfügbarkeiten im Channel Manager aus. Dazu sind Sie offen und kreativ für neue Distributionsmöglichkeiten zur Umsatzsteigerung. In hektischen Zeiten unterstützen Sie zudem das Reservationsteam.

Dank Ihrer Leidenschaft für die elektronischen Medien betreuen Sie dazu unseren Auftritt im Web (eigene Webseite, Buchungs-und Bewertungsplattformen) und sind für die Social Media Kanäle verantwortlich.

Ihre sympathische und aufgestellte Persönlichkeit ist der Zugang zu einem jungen und kreativen Team in einem wertschätzenden Familienbetrieb. Sie verstehen es, selbständig viele Projekte gleichzeitig und erfolgreich zu koordinieren, zeigen gerne Eigeninitiative und überzeugen durch Zahlenflair und sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse. Französischkenntnisse sind von Vorteil.

Sie bringen eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung sowie Hotelerfahrung mit. Ihre hohen Ansprüche an die Qualität zeichnen Sie aus und Sie sind gleichzeitig ausgeglichen und teamorientiert.

Da nur zufriedene Mitarbeitende auch Gäste begeistern können, ist unser Team von grösster Bedeutung für das Hotel Schweizerhof Luzern. Nebst regelmässigen Gesprächen mit Ihrem Vorgesetzten und diversen internen und externen Schulungsangeboten, bietet das Haus seinen Mitarbeitenden ein einzigartiges Lohnsystem, welches jeder Einzelne am Erfolg des Hotels beteiligt.

Dazu profitieren alle Teammitglieder von vergünstigten Übernachtungspreisen bei unseren Partnerhotels der Private Selection Hotels und der Preferred Hotels & Resorts sowie von vielen Spezialangeboten unserer Veranstaltungspartner.

Frau Cécile Iten, Leiterin Mitarbeiter- und Rechnungswesen, freut sich über Ihre aussagefähige Bewerbung mit folgenden Unterlagen:
- Bewerbungsanschreiben in Deutsch
- Aktuelles Passfoto
- Lebenslauf
- Zeugnisse

Ihre Bewerbung erhalten wir gerne per Post oder auch per E-Mail:
Hotel Schweizerhof Luzern
Schweizerhofquai
CH-6002 Luzern
info@schweizerhof-luzern.ch

LVX Luxury Collection · PRIVATE SELECTION HOTELS · Quality Hotel Partner

Hotel Schweizerhof Luzern Schweizerhofquai CH-6002 Luzern
Telefon +41 (0)41 410 0 410 Fax +41 (0)41 410 2 971 info@schweizerhof-luzern.ch www.schweizerhof-luzern.ch

40569-12937

Betriebsleiter/in

Tierpark-Restaurant Dählhölzli
Tierparkweg 2, 3005 Bern

per sofort

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch

SWISS HR LABEL 2014

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

40563-12935

aletscharena.ch

Die **Aletsch Riederalp Bahnen AG** sucht per Dezember 2016 oder nach Vereinbarung für ihr Buffet in der Bergstation Riederalp Mitte eine(n)

Géranten/Gérantin

Der Betrieb kann als Restaurant oder Bistro geführt werden. Wenn Sie bereits Erfahrung in der Gastronomie haben, über ein Wirtepatent verfügen und bereit sind, an vorderster Front mitzuarbeiten, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung bis spätestens Mitte Oktober 2016.

Direktion
Aletsch Bahnen Management AG
Verwaltungsgebäude ABM
3992 Bettmeralp

oder per Mail an:
personal@aletschbahnen.ch

ALETSCH ARENA
Riederalp · Bettmeralp · Fiesch-Eggishorn

Grösster Gletscher der Alpen

40526-12924

SUISSE ROMANDE

PERSONNEL RESTAURANT RECRUITMENT

OMEGA

WE'VE BEEN TO THE MOON. WHAT WE DO NEXT COULD DEPEND ON YOU.

Depuis plus de 160 ans, OMEGA fait partie des plus grands fabricants de montres de prestige dans le monde.

AFIN DE COMPLETER NOTRE EQUIPE « **PERSONNEL RESTAURANT** », NOUS RECHERCHONS UN(E)

ASSISTANT(E) AU RESTAURANT OMEGA (70%)

VOTRE MISSION : vous êtes responsable de toute la gestion administrative de notre Restaurant du Personnel et de Direction. Ceci implique notamment la tenue de la caisse, le traitement du courrier, des factures et des heures de présence. De plus, vous vous occupez de la gestion des banquets et des traiteurs et prenez également part au service en cas de besoin.

VOTRE PROFIL : au bénéfice d'une expérience confirmée dans un poste similaire dans la restauration, vous maîtrisez les langues française et allemande. Vous maitrisez les outils informatiques tels que Word, Excel et Powerpoint. Ce poste s'adresse à une personne dotée d'une grande conscience professionnelle, flexible, résistante au stress et d'excellente présentation. Vous privilégiez le travail d'équipe et la satisfaction du client est votre objectif principal.

NOUS VOUS OFFRONS : une fonction variée dans un environnement dynamique et international, des conditions sociales de premier ordre, ainsi que des possibilités de développement personnel.

Intéressé ? Merci d'adresser votre dossier de candidature complet à OMEGA SA, Madame Célie Geffroy, Human Resources Operations Coordinator, Rue Jakob-Stämpfli 96, 2500 Bienne 4, tél. : 032 343 98 00, e-mail: hr@omega.ch

40579-12940

Hôtel DuPeyrou
LE RESTAURANT

Restaurant gastronomique réputé au centre ville de Neuchâtel **cherche:**

1 chef de partie (saucier)
1 commis de cuisine

Veuillez adresser votre dossier complet à:

HOTEL DUPEYROU
Craig Penlington, chef de cuisine
Av. DuPeyrou 1
2000 Neuchâtel ou à info@dupeyrou.ch

40524-12922

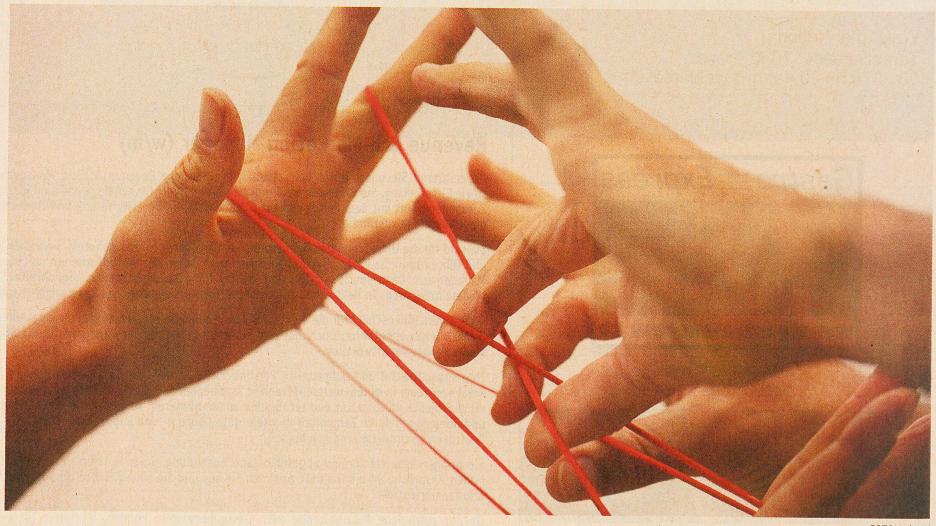
ANZEIGEN

HIOB INTERNATIONAL
Staatlich anerkanntes Hilfswerk
Wir suchen für die Entwicklungs-Zusammenarbeit in Drittwelt- und Schwellenländern
MASCHINEN, GERÄTE UND EINRICHTUNGEN FÜR DEN LEBENSMITTELBEREICH
Gerne holen wir Funktionstüchtiges bei Ihnen ab.
Wir bieten auch Grossräumungen an.
Tel. 033 439 80 50, www.hiob.ch
hilfsprojekte-recycling@hiob.ch
HELFEN, wo die Not am grössten ist!
39111-12522

TOTAL LIQUIDATION
HOTEL & SPEISERESTAURANT PRATIGIANA
Antiquitäten
(Bilder, Kupfergeschirr, Stabellen, etc.)
Gesamte Zimmerausstattungen (Massivholz & Arve)
(Betten, Schränke, Kommoden, Tische, Sofas, Lampen, u.v.m.)
Restaurant- und Speisesaal Möbel
(Massive Arventische, Stühle, Gueridons, etc.)
Geschirr
(Gläser, Teller, Besteck, Silber, etc.)
Textilien
(Tischwäsche, Servietten, Bettwäsche, etc.)
Küchenausstattung
(Maschinen, Küchengeräte, Kochutensilien)
Verkaufsdaten
15./16./17. Oktober 2016
10 bis 17 Uhr
Ort
Italienische Strasse 11
7438 Splügen
Weitere Infos
www.facebook.com/Total-Liquidation-Hotel-Pratigiana
40582-12942

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

STRATEGIE IM SPIEL



FOTOLIA/MAK

Eine Spielrunde, zwei Spieler, zwei Handlungsstrategien – «Kooperation» und «Nicht-Kooperation». Die Wahl erfolgt gleichzeitig und ohne verbindliche Absprache. Wenn sich beide Spieler entschliessen, nicht zu kooperieren, erreichen sie das relativ schlechte Ergebnis mit je fünf Einheiten als Gewinn (Fall 1). Kooperieren beide Spieler, erzielen sie das relativ gute Ergebnis in Höhe von je acht Einheiten als Gewinn (Fall 2). In Situationen, in denen sich ein Spieler zur Kooperation entschliesst, der andere nicht kooperiert, erzielt der ausgenutzte bzw. getäuschte Spieler das schlechteste Ergebnis mit nur drei Einheiten Gewinn. Der nicht kooperierende bzw. opportunistische Spieler dagegen erreicht das in der dargestellten Spielsituation günstigste Ergebnis mit zehn Einheiten Gewinn (Fall 3). Es ist aus Sicht beider Spieler rational, nicht zu kooperieren (Fall 1). Diese stabile Lösung (Fall 1) ist dominiert durch die Ergebnissituation bei beidseitiger Kooperation (Fall 2). Diese Lösung ist jedoch instabil, weil es für jeden einzelnen Spieler einen Anreiz gibt, bei Kooperation des Gegenspielers nicht zu kooperieren (Fall 3), um das höchste Ergebnis zu erlangen.

Die Erfolgsstrategie «Tit for tat»

Wird die Annahme der einmaligen Spielsituation aufgehoben, so dass sich das Spiel in mehreren Spielrunden wiederholt und zusätzlich auch Kommunikation unter den Spielern möglich ist, erhöht sich die Chance für eine langfristige Gewinnmaximierung durch beidseitige Kooperation.

Die Strategie «Tit for Tat», frei übersetzt «Wie Du mir, so ich Dir», ist dabei eine der erfolgreichsten. Und so funktioniert sie: Man beginnt kooperativ und verhält sich so, wie es der Mitspieler in der Vorperiode getan hat – «freundlich und kooperativ» oder «konfrontativ». Ein besonderer Erfolgsfaktor ist dabei, dass man sich auch bei unkooperativem Verhalten – das ja von Ihnen genauso beantwortet wird – nicht nachtragend verhält. Sobald der Mitspieler wieder kooperativ wird, tun wir das auch.

Die Regel fordert von beiden Spielern, zunächst die Kooperationsstrategie (Fall 2) zu wählen, um ein Zeichen der Bereitschaft zur Zusammenarbeit und des Vertrauens zu setzen, und danach immer genau die Strategie zu wählen, die der Spielpartner wählt. Der Erfolg der «Tit for Tat»-Strategie liegt in der Kombination aus grundsätzlicher Kooperationsbereitschaft, Vergeltung, Vergebung und Klarheit.

Der notwendige Perspektivenwechsel

Ein erfolgreicher Aufbau einer Kooperation ist nur möglich, wenn die individuelle Spielerebene (Unternehmungsebene) zugunsten einer kollektiven Spielebene (überbetriebliche Ebene) verlassen wird. Dieser Ebenenwechsel setzt voraus, dass die Unternehmen erkennen, dass es zwei Ebenen gibt, und den Willen mitbringen, den Perspektivenwechsel vorzunehmen. Damit ist ein längerfristiger Lern- und Erkenntnisprozess verbunden, der vor allem die Kooperationskompetenz der Spieler stärkt. Sie müssen erkennen, dass neben Konkurrenten auch Komplementoren existieren, mit denen strategiekonforme und marktnahe Kooperationen aufgebaut werden können.

Dr. Marcus Frey
www.cfbnetwork.ch

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

- **Wir verkaufen – vermieten Hotels und Restaurants.**
- **Wir zeigen auf, wie das Betriebsergebnis verbessert werden kann.**
- **Wir unterstützen Sie bei Betriebsübergaben, Kauf- und Mietverträgen, Bewerberauswahl u.a.m.**
- **Wir erarbeiten Konzepte für Um- und Neubauten, Finanzierungen, Neueröffnungen, Nachfolge, Sanierungen u.a.m.**
- **Wir beraten Sie bei wichtigen Entscheidungen mit einer Zweitmeinung.**

Wir arbeiten seit 40 Jahren kompetent und gewährleisten absolute Diskretion

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

38993-12464

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

Schöne Liegenschaft/ Nucleo
oberhalb Locarno TI
mit modernem Top-Restaurant, schöner Terrasse.
VP: 2,2 Mio.
Anfragen unter Chiffre 40573-12938 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

40573-12938

Hotel/Restaurant zu verpachten
Per 1. Januar 2017 an solventen Fachmann zu verpachten: Behagliches Hotel mit gemütlichem Restaurant und separatem Eventraum.

- Innenstadt Basel, Nähe SBB
- 18 Zimmer mit Bad/Dusche/WC/TV/Internetanschluss
- Restaurant mit 30 Sitzplätzen
- Konditionen nach Vereinbarung

Kontaktaufnahme für detaillierte Informationen unter blagomanz@bluewin.ch

40527-12925

Zu verkaufen
Berggasthaus Pizol
7310 Bad Ragaz/Pardiel

Das Berggasthaus Pizol steht an wunderbarer Aussichtslage bei der Bergstation der Gondelbahn Bad Ragaz-Pizol auf 1630 m. ü. M. Sämtliche Sesselbahnen und Skilifte ins Ski- und Wandergebiet befinden sich direkt vor der Haustüre.

Es umfasst folgende Lokalitäten:

* Panoramarestaurant	130 Plätze
* Sonnenterrasse	100 Plätze
* Selbstbedienungsrestaurant «Checkpoint»	60 Plätze
* Rustikale Sennhütte-Bar	40 Plätze
* Doppelzimmer mit fliessend Wasser	12 Betten
* Touristenlager (5 Räume)	44 Betten

Der Betrieb ist neuzeitlich eingerichtet und befindet sich in einem sehr guten baulichen Zustand. Wir freuen uns, ernsthaften Interessenten unseren Betrieb persönlich vorstellen zu dürfen.

Familie Riccardo und Brigitte Sandi-Willi
Tel. G 081 302 23 50
Natel P 0041 79 611 08 31
sandi@berggasthaus-pizol.ch
www.berggasthaus-pizol.ch

40528-12926

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