

# Transfair verstärkt sich mit erfahrenem Hotelier

Die Stiftung Transfair hält Verstärkung: Der Berner Oberländer Hotelier Stefan Joos ist neuer Bereichsleiter Gastronomie und Mitglied der Geschäftsleitung.



Stefan Joos.

Bild: zvg

Mit Stefan Joos gewinnt die Stiftung Transfair eine Persönlichkeit mit langjähriger Erfahrung in der Hotellerie. [Joos war über sechs Jahre Gastgeber im Hotel Schönbühl in Hilterfingen \(https://www.htr.ch/story/interne-nachfolge-im-hotel-restaurant-schoenbuehl-hilterfingen-11770.html\)](https://www.htr.ch/story/interne-nachfolge-im-hotel-restaurant-schoenbuehl-hilterfingen-11770.html). Der 36-jährige hat sich zusammen mit seiner Frau Tamara Joos-Giger im vergangenen Mai entschieden, eine neue Herausforderung zu suchen. Der dipl. Hotelier/Restaurateur HF engagiert sich weiterhin im Vorstand des Hoteliervereins Berner Oberland.

«Mit der Ernennung von Stefan Joos als Mitglied der Geschäftsleitung und Bereichsleitung Gastronomie haben wir ein bekanntes Gesicht in der Gastroszene gewonnen. Joos ist eine Persönlichkeit mit langjähriger Branchenerfahrung und bestens vernetzt», sagt André Lengen, Stiftungsratspräsident. «Genau diese Stärken sind gefragt», meint Lengen.

Stefan Joos führt seit Anfang Jahr den Bereich Gastronomie. Die Stiftung Transfair betreibt im Bereich Gastronomie drei öffentliche Gastronomielokalitäten im Berner Oberland («The Move» in Uetendorf, «Fairpflegig» in Gwatt, «Zündkapselwerk» in Thun) sowie das Personalrestaurant der Schleuniger AG.

Nebst der Lebensmittel-Produktion und den verschiedenen Mittagstisch-Verpflegungen in Thun produziert Transfair auch die hauseigene Glacen-Manufaktur «Glaceneit». (htr)

Publiziert am Dienstag, 05. Februar 2019

### **Transfair**

Transfair verfügt über 350 Mitarbeitende und 25 Jahren Erfahrung. Das Ziel der Stiftung ist es, Menschen, die besonders herausgefordert sind, beruflich und sozial zu integrieren sowie zu fördern. Transfair bietet in den Bereichen Integration/IV-Massnahmen, Dienstleistungen und Gastronomie einen sinnvollen, realitätsnahen und begleiteten Arbeitsplatz.

Die Stiftung schafft jährlich bleibende kulinarische Momente für ihre Kundinnen und Kunden, ist Partner für die Wirtschaft – von Produktion bis Logistik – und deckt eine grosse Bandbreite professioneller Dienstleistungen ab.