

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 34

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor: [s.n.]

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: 07.02.2026

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

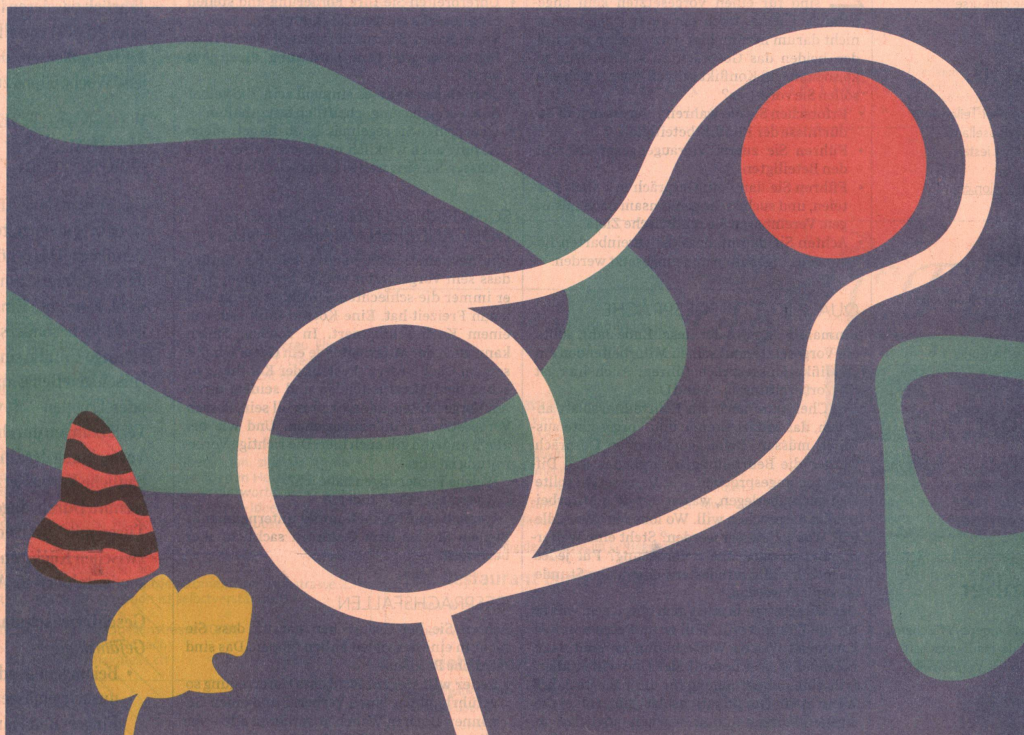
htr **hotelrevue**

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

Nr. 14 · 23. August 2012

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFIU

SUCHE NACH JUNGEN TALENTEN

Die Lehrstellensuchenden haben 200 Berufe zur Auswahl. Wie profiliert sich die Branche in diesem Dschungel?

Nach den neuesten Studien, die das LINK-Institut im Auftrag des BBT (Bundesamt für Berufsbildung und Technologie) für das Lehrstellenbarometer durchgeführt hat, bewegen sich die für Herbst 2012 unterzeichneten neuen Lehrverträge im Rahmen des Vorjahres. Dagegen verzeichnet der Dienstleistungssektor, dem unsere Branche angehört, eine Zunahme der freien Lehrstellen von 31% auf 36%.

Was auch immer man sagen will – eines steht fest: Unsere spannenden Berufe sind vor allem zu wenig bekannt oder werden verkannt. Doch glücklicherweise haben die jungen Leute nicht unbedingt dieselben Vorurteile ihnen gegenüber wie ihre Eltern oder Lehrpersonen. Das Nachwuchsmarketing von hotellerie-suisse und GastroSuisse hat deshalb vor allem die Aufgabe, die Gastgewerbeberufe bekannt zu machen und den Horizont für neue Zukunftsperspektiven zu öffnen. Damit wir uns gegenüber der Konkurrenz abheben können, müssen wir uns in erster Linie positionieren und entsprechend kommunizieren. Wir wollen

den Nachwuchs vor allem mit drei Argumenten anziehen, die besonders für unsere Ausbildungen sprechen:

- In den Gastgewerbeberufen dreht sich alles um den persönlichen Kontakt. Ob mit Kunden, Kollegen oder Lieferanten: Die Sozialkompetenz wird dabei gefördert und die intensiven Beziehungen sind enorm motivierend.
- Die Arbeitstage in Restauration und Hotellerie sind sehr abwechslungsreich. Langeweile ist ein Fremdwort.
- Die Welt des «Life Style» wird in unserer Branche immer wichtiger. Hier wird Wert auf eine schöne und gepflegte Umgebung, Gastfreundschaft und ein appetitliches kulinarisches Angebot gelegt. Alles ist auf eine Linie ausgerichtet und die Mitarbeitenden stehen im Zentrum dieser Ambiance und tragen dazu bei.

Nach einer Umfrage für Multicheck vom Juli 2012 sind die Lieblingsfächer der Deutschschweizer Schüler Englisch, Sport, Mathematik, Deutsch, Hauswirtschaft (in dieser Reihenfolge). Mit diesen fünf Fächern haben wir die besten Voraussetzungen, um junge Leute für unsere Branche zu interessieren. Unter der Flagge von berufe-gastgewerbe.ch werden seit Jahren er-

folgreich zahlreiche Werbeaktivitäten durchgeführt. In diesen schwierigen Zeiten gilt es vor allem, den Bekanntheitsgrad unserer Berufe mit erweiterten, gezielten Kommunikationsmassnahmen im elektronischen Bereich zu steigern und mit elektronischen oder postalischen Direktmailings den Kontakt mit interessierten jungen Leuten zu halten, um sie nach dem Besuch der Fachmesse für eine Informationsveranstaltung zu gewinnen oder sie anschliessend zu motivieren, eine Schnupper- oder Lehrstelle zu suchen. Die Studie von STIMSwiss zeigt auch, dass die Schnupperlehre für die Berufswahl der Jungen eine wichtige, wenn nicht sogar die entscheidende Rolle eingenommen hat. Daher unser Aufruf an die Ausbildungsbetriebe: Pflegen Sie die «Schnupperlis» gut, zeigen Sie ihnen Ihre Begeisterung und Ihre Passion für unsere Berufe – denn diese gehören zu den schönsten und faszinierendsten, die es gibt!



Geneviève Wüthrich
Leiterin Nachwuchsmarketing hotellerie-suisse
www.hotellerie-suisse.ch/karriere
www.berufe-gastgewerbe.ch

reception@hotellerie-suisse: Die willkommene Weiterbildung

hotellerie-suisse als Kompetenzträger für Hotelpfänger bietet Ihnen für Ihre persönliche Weiterentwicklung und Ihr berufliches Fortkommen:

- Festigung Ihrer Persönlichkeit und Sozialkompetenz
- Flexibles Online-Learning
- Direkter Transfer des Gelernten in die Praxis
- Anerkannte und zertifizierte Modulabschlüsse
- Steigerung Ihres persönlichen Marktwertes

Kursdaten Zyklus 8:
Modul 1: 01.–05.10.2012
Modul 2: E-Learning, Self Learning
Modul 3: 26.–30.11.2012

weiterbildung@hotellerie-suisse.ch, www.hotellerie-suisse.ch/reception, Tel. +41 (0)31 370 43 01

hotellerie-suisse
Swiss Hotel Association

AGENDA

28./29. August

Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II, Hotel Ambassador von hotelleriesuisse, Bern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

30. August

Informationsnachmittag an der Hotelfachschule Thun in Thun

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15.9./20.10.

Methodik-/Didaktikkurse in zwei Teilen vom Kochverband im GastroBaselland-Ausbildungszentrum, Liestal

www.hotelundgastrounion.ch

1. Oktober

«reception@hotelleriesuisse», Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

1. Oktober

«Mitarbeiter führen» von der Hotel & Gastro Union, Klubschule Migros, Luzern

www.hotelundgastrounion.ch

2. November

«Professionelles Arbeiten in der Lingerie/Wäscherei» vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft im Ausbildungszentrum WäBi, Wädenswil

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP



EINE GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE SCHWEIZ

Gastgewerbler haben unregelmässige Arbeitszeiten und arbeiten oft bis spät in die Nacht hinein. Das kann zu Schlafstörungen führen. Der Beobachter-Ratgeber hilft Nachtarbeitern oder Jetlag-Geplagten weiter. Zudem entdecken Sie Ihren persönlichen Schlaftyp, entlarven Schlafkiller und verbessern so Ihre Schlafqualität. Das Buch zeigt den Weg zum erholsamen Schlaf: die richtige Schlafumgebung, besseren Umgang mit Stress, Gedankenstopp und gibt weitere Tricks für die Nacht – oder eben für den Tag. Hier erfahren Sie auch, wie Schlaf- und Beruhigungsmittel wirken und warum sie ihre Tücken haben. Das Buch ist in Zusammenarbeit mit dem Inselspital, Bern, entstanden.

«Gut geschlafen» von Corinne Roth, Ruth Jan und Johannes Mathis, Beobachter Buchverlag.

ISBN 978-3-85569 461 7
CHF 38.00

SCHWIERIGE GESPRÄCHE ERFOLGREICH FÜHREN

Ob Mitarbeitender oder Vorgesetzter: Es gibt immer wieder Gespräche, die man nicht gerne führt. Hier einige Tipps, wie man beispielsweise Aussprachen oder Qualifikationsgespräche bestens meistern kann.

Zwei Mitarbeitende weigern sich, zusammen zu arbeiten. Konflikte solcher Art sind für einen Vorgesetzten kein angenehmes Thema. Doch ein guter Chef kommt nicht darum herum, hier einzugreifen und mit den beiden das Gespräch zu suchen. Nur so kann man den Konflikt schnell lösen. Doch wie sollen Sie vorgehen?

- Erforschen Sie die wahren Interessen und Bedürfnisse der Konfliktbeteiligten.
- Führen Sie zuerst Vieraugengespräche mit den Beteiligten.
- Führen Sie dann ein Gespräch mit allen Parteien, und suchen Sie gemeinsam nach Lösungen. Vereinbaren Sie realistische Ziele.
- Achten Sie darauf, dass die vereinbarten Lösungen eingehalten und umgesetzt werden.

QUALIFIKATIONSGESPRÄCHE

Einmal im Jahr, in der Regel Ende Jahr, sollte ein Vorgesetzter mit seinen Mitarbeitenden ein Qualifikationsgespräch führen. Auch hier ist die Vorbereitung das A und O.

Der Chef kann auch ein Beurteilungsblatt abgeben, das Mitarbeitende und Vorgesetzte ausfüllen müssen. Beim gemeinsamen Gespräch werden die Beurteilungen verglichen und Differenzen angesprochen. Der Vorgesetzte sollte sich auch überlegen, was er mit dem Mitarbeitenden besprechen will. Wo lobe ich? Wo tadle ich? Was soll besser werden? Steht eine Weiterbildung an oder eine Beförderung? Für jedes Gespräch sollte mindestens eine halbe Stunde eingeplant werden.

Der Mitarbeitende muss sich überlegen, was er für die Zukunft will. Will er im Betrieb weiterkommen? Welche Weiterbildungen sind dazu notwendig? Wer bezahlt Sie? Und will er allenfalls eine Lohnerhöhung für das nächste Jahr? Wenn es ein Qualifikationsblatt gibt, soll er die eigenen Stärken und Schwächen möglichst objektiv beurteilen und sich überlegen, wie allfällige Schwächen behoben werden können.

SCHWIERIGE MITARBEITENDE

Einer hat ein Alkoholproblem, eine andere kommt oft zu spät und der Lernende hat Schwierigkeiten in der Schule. Alles nicht einfach für einen Chef. Doch auch hier gilt in erster Linie: Suchen Sie das Gespräch!

- Bereiten Sie sich gut vor! Überlegen Sie, welche Forderung Sie an den Mitarbeitenden haben. Beispielsweise keine Verspätungen mehr, kein Alkoholkonsum am Arbeitsplatz

oder gar eine Therapie.

- Führen Sie ein Gespräch unter vier Augen.
- Unterbreiten Sie Ihre Forderung und stellen Sie allenfalls auch ein Ultimatum!
- Vereinbaren Sie zusammen mit dem Mitarbeitenden, wie Ihre Forderung umgesetzt wird.
- Je nachdem kann es sinnvoll sein, die getroffene Vereinbarung schriftlich festzuhalten.
- Überprüfen Sie regelmässig, ob die getroffene Lösung auch wirklich umgesetzt wird. Sonst müssen Sie ein zweites Gespräch führen.

SCHWIERIGKEITEN MIT DEM CHEF ODER ANDEREN MITARBEITENDEN

Ein Restaurationsfachmann hat das Gefühl, dass sein Vorgesetzter andere bevorzugt, dass er immer die schlechten Schichten erhält und kaum Freizeit hat. Eine Köchin fühlt sich von einem Koch schikaniert. In solchen Fällen kann auch der Mitarbeitende ein Gespräch mit seinem Chef fordern. Besteht der Konflikt zwischen dem Mitarbeitenden und seinem direkten Vorgesetzten, kann es sinnvoll sein, dessen Vorgesetzten miteinzubeziehen. Und wie bei allem anderen gilt auch hier: Die richtige Vorbereitung ist alles!

- Welche Forderungen habe ich?
- Was soll der Chef ändern?
- Was soll der Chef im Konflikt unternehmen? Bleiben Sie bei dem Gespräch sachlich, aber bestimmt.

GESPRÄCHSFALLEN

Achten Sie bei Gesprächen darauf, dass Sie nicht in eine der vielen Fallen tappen. Das sind mögliche Probleme:

- **Jeder will siegen.** Wird eine Unterredung so geführt, gibt es einen Verlierer und einen Gewinner. Doch in Wahrheit verlieren alle – vor allem der Betrieb! Um den Kampfmodus zu vermeiden, müssen Sie die Person, mit der Sie sprechen, respektieren.
- **Das Problem wird vereinfacht.** Wir versuchen, eine einfache Ursache für komplexe Probleme zu finden. Wenn die Probleme nicht kompliziert wären, wäre es nicht so schwer, darüber zu reden. Gehen Sie der Sache auf den Grund.
- **Das Ziel geht verloren.** Bei jedem Gespräch geht es darum, das Ziel im Auge zu behalten. Sie sollten wissen, was Sie am Schluss erreichen wollen!

Mario Gsell

ZITAT DER WOCHE

«Es stimmt zwar, dass harte Arbeit noch niemanden umgebracht hat, aber warum sollte man es darauf ankommen lassen»

Ronald Reagan

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich passieren im Gastgewerbe rund 20.000 Unfälle. Sie verursachen Millionenkosten. Deshalb gibt Profil jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

WARENVERTEILUNG/OFFICE/ABRÄUMEN (FORTSETZUNG)

Das Personal in Office und Service steht in Spitzenzeiten unter grossem Zeitdruck. Das erhöht die Unfallgefahr, da die Aufmerksamkeit beeinträchtigt wird. Eine gute Einsatzorganisation ist daher besonders hilfreich.

Häufige Unfälle sind Stürze auf rutschigen Belägen, auf Absätzen oder Treppen – oft verbunden mit Verletzungen durch Scherben. Zur Vermeidung der Unfälle gehören bauliche Voraussetzungen wie getrennte Durchgänge, automatische Türen mit Durchsichtsmöglichkeit zwischen Küche und Servicebereich sowie stolperfreie Arbeitswege.

Geschirrwaschmaschine Gefährdung:

- Bei ungenügender Sicherung oder unsachgemässer Bedienung Finger- und Handverletzungen, Verbrennungen und Verbrühungen
- Bei der Waschmittelzuführung Verbrennung oder Verletzung von Haut und Augen möglich

Mögliche Massnahmen:

- Kettenaufläufe sichern
- Bei kraftbetriebener, niederfahrender Haube Totmannsteuerung oder Einklemmsicherung anbringen
- Schutzhauben anbringen, damit weder Heisswasser noch Dampf austreten kann

Aschenbecher

Gefährdung:

Brandgefahr durch unsachgemässe Entsorgung der Asche

Mögliche Massnahmen:

- Selbstschliessende Metalleimer verwenden
- Nicht brennbare Korpusse installieren
- Personal (vor allem auch auf den Etagen!) über Gefahr informieren

Die Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall». Herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

HÖHERE FACHSCHULEN FÜR TOURISMUS VERSUS HÖHERE FACHSCHULEN FÜR HOTELLERIE

Wer sich heute für eine Ausbildung im grossen Umfeld des Tourismus interessiert, tut gut daran, eine Ausbildung an einer Höheren Fachschule für Tourismus, also an einer HFT ins Auge zu fassen. In einem HFT-Lehrgang können umfassend alle Kompetenzen erworben werden, welche eine erfolgreiche Laufbahn garantieren. Eine solche Ausbildung ist äusserst breit abgestützt, da unter dem Dach Tourismus sehr viele Bereiche zusammengefasst sind. Diese riesige Industrie wird klassisch aufgeteilt in Incomings (Tourismusorganisationen, Transportunternehmungen, Bergbahnen, Verkehrsvereine etc.) und Outgoings (die klassische «Reisebranche», Reisebüros, Tour Operatoren, Airlines, Flughafenorganisation etc.). Selbstverständlich gehört zum Tourismus auch die Hotellerie.

In einem HFT-Lehrgang wird die Hotellerie als Fach behandelt. Es wird aufgezeigt, wie Hotels funktionieren, wie sie strukturiert sind, was die Hotellerie national und international bedeutet.

Wer aber die Hotellerie mit all ihren Facetten,

in allen Bereichen inkl. Housekeeping, Service, Food & Beverage, Küche etc. kennen lernen möchte, der besucht sinnvollerweise eine Hotelfachschule.

Bei beiden Ausbildungswegen wird nebst dem Fach- und Branchenwissen auch die Allgemeinbildung mit eingeschlossen. So stehen Marketing-, Wirtschafts- und Managementfächer genauso auf dem Studienplan wie Sprachen, Kommunikation, Projektmanagement und vieles mehr.

Von zentraler Bedeutung ist dabei auch die Verbindung zur Praxis. So ist ein Drittel der ganzen Ausbildung durch Praktika in entsprechenden Betrieben sichergestellt.

Das garantiert die Befähigung im Arbeitsmarkt – die berühmte Employability!

Beide Wege – ob Tourismusfachschule oder Hotelfachschule – sind hohe Garanten für eine erfolgreiche Zukunft in dieser so faszinierenden Branche, die mehr denn je gut ausgebildete Professionals braucht.

Hanna E. Ryhener Kistler
lic. phil. I, Direktorin

Hotel - Guesthouse - Seminar

Das **Walhalla Hotel** befindet sich im Herzen der Stadt Zürich in unmittelbarer Nähe des Hauptbahnhofes. Der Hotelbetrieb besteht aus zwei unterschiedlichen Häusern; ein **3-Sterne** Hotel mit 48 Zimmern und 6 **Seminarräume** und einem 2-Sterne Guesthouse mit 26 Zimmern. Die Zimmer sind auf dem neuesten Stand und bieten dem modernen **Geschäftsreisenden** jeglichen Komfort. Nach Vereinbarung suchen wir einen:

Hoteldirektor (m/w)

Als Direktor repräsentieren Sie das Walhalla Hotel in der Rolle des **Gastgebers**. Sie sind **resultatverantwortlich**, **positionieren** das Hotel optimal und nachhaltig am Markt und bauen den **Stammkundenkreis** weiter aus.

Um diese Position erfolgreich zu besetzen verfügen Sie über einen Abschluss einer **Hotelfachschule**. Sie haben bereits erste Erfahrungen im Hotelmanagement gesammelt und wollen nun Ihre Führungsqualitäten unter Beweis stellen. Mit Aspekten wie **Revenue-** und **Yield Management** sind Sie bestens vertraut. Als **Branchenprofi** sind Sie rhetorisch fit und fremdsprachlich begabt. Sie verfügen über ein unternehmerisches Denken und gehen neue Aufgabenstellungen kreativ und mit viel Energie an.

Es erwartet Sie eine spannende Position mit **kurzen Entscheidungswegen**. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Fred Tschanz Management AG
Diego Salis, Limmatquai 2, 8024 Zürich

diego.salis@tschanz-management.ch
Tel. 044 267 47 64 / www.walhalla-hotel.ch

W
A
L
H
A
L
L
A
HOTEL

Coming soon: Eines der renommiertesten CH-Luxushotels

Mit wahrer Eleganz, nobler Zurückhaltung, brillanten Rauminzenierungen, unaufdringlichem Lifestyle und charmanter Charakter wird das sehenswerte Small Luxury Hotel der Extraklasse es schaffen, in einem Atemzug mit den besten europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels genannt zu werden. Professionelles Management, weitsichtige Besitzer, einzigartiges Ambiente, Wohlgefühl, liebevoll gestaltete Details und die fantastische Panoramalage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Resort-Destinationen sind weitere Highlights.

Was dürfen «Hands-On-Restaurant-Profi» erwarten: Exklusives Klientel, neue Maßstäbe im Bereich Luxus & Design der internationalen Fünf-Sterne-Hotellerie, ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, grosse Bar-Lounge, Vintothek, beeindruckender Spa mit Pools sowie auf höchstem Niveau ausgestattete Tagungs- und Convention Facilities für Top-Events. **Das Wichtigste:** Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten! Rund 20 bis 30 Mitarbeitende unterstützen Ihren Verantwortungsbereich.

Executive Restaurant Manager (w/m)

LeiterIn mehrerer Restaurants – Bankett & Room Service Supervisor

Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativität über klassisch-traditioneller sowie asiatischer Spitzenküche bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen. Die neuen F & B-Trends sind geprägt von aufstrebenden, angesagten Restaurantkonzepten. Optimale Ausgangslage für sprachlich gewandte (D/E/F) und rhetorisch geschickte Gastgeberpersönlichkeiten, vertraut mit der Atmosphäre exklusiver Gourmet Restaurants. Im Umfeld von höchst anspruchsvollen Gästen, wichtigen Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz fühlen Sie sich wohl.

Führungsstarke Damen und Herren aus der Spitzengastronomie, idealerweise mit Auslands-Erfahrung, ausgezeichneten Weinkenntnissen sowie entsprechender Restaurant-Leitungspraxis sollten uns anrufen! Eintritt: So bald wie möglich bzw. nach Vereinbarung auf Spätsommer/Herbst. Eröffnung: Dezember 2012. – Stehen Sie für Service Excellence? Suchen Sie etwas ganz Besonderes? Wollen Sie eine spektakuläre Eröffnung mitorganisieren? Dann CV/Foto online senden oder zum Hörer greifen: +41 44 802 12 00. Abends und am Wochenende: +41 79 402 53 00. Welcome on board!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

22110-9054

**Die Wohlfühlase
am Hochrhein**

Nach über sechs Jahren als Directrice in unserem Resort wird sich Frau Eliane Aschlimann einer neuen Aufgabe zuwenden. Wir suchen daher ab 1. Dezember 2012 (mit Eintritt nach Vereinbarung) als Nachfolge eine kommunikative und führungsstarke Persönlichkeit als

Direktion

In dieser Funktion, die wir vorzugsweise einem Paar übertragen, sind Sie für die gesamte Leitung des Thermalquellen-Resorts, bestehend aus den Hotels zur Therme, Tenedo, Turmhotel und zwei externen Restaurants, verantwortlich. Wir bieten Ihnen ein umfassendes Gestaltungsfeld für Ihre innovativen Ideen, für ganzheitliche Führung und Motivation. Heben Sie sich bei uns als virtuose Gastgeber ab.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an:
Gian Saratz, Verwaltungsrat und Präsident der Betriebskommission, Hubstrasse 2, 8712 Stäfa, g.stz@gm-mgt.ch. Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

Thermalquellen Resort, Quellenstrasse 30/31
CH-5330 Bad Zurzach
www.thermalquelle.ch

22106-9055

Die Gastronomiegruppe

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die Neueröffnung des von uns im Auftrag geführten

UBS Restaurant Europa-Allée

Europa-Allee 21, 8004 Zürich

suchen wir per 1. Oktober 2012 eine/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgabe: In dieser äusserst interessanten und anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie die operative Führung des Betriebes mit 3 Outlets sowie durchschnittlich 850 Essen pro Tag und sind in der Rolle als Gastgeber aktiv an der Front präsent. Zudem sind Sie verantwortlich für das Budget, die Angebots- und Aktivitätenplanung sowie für die Verkaufsfördermassnahmen. Für Caterings erstellen Sie Offerten und setzen die Durchführung um, erledigen diverse administrative Arbeiten und führen, schulen und rekrutieren Ihre 23 unterstellten Mitarbeitenden. Ausserdem übernehmen Sie diverse Projektaufgaben.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine erfahrene Fachperson mit einer gastgewerblichen Ausbildung sowie entsprechender Weiterbildung. Führungserfahrung sowie Erfahrungen in der Grossgastronomie/Hotellerie sind zwingend. Ausserdem konnten Sie auch schon an grösseren Projekten Ihre Erfahrungen sammeln oder haben bereits Neueröffnungen geführt. Zudem verfügen Sie auch über Fremdsprachenkenntnisse und sind versiert im Umgang mit dem PC. Sie setzen sich selbst klare Ziele, verbessern fortlaufend die Qualität der Dienstleistungen und sind in der Lage Aussergewöhnliches zu leisten. Prioritäten setzen Sie richtig, bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig und lösen Probleme mit Systematik. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, kommunizieren jederzeit angemessen und bleiben auch in kritischen Situationen offen für die Anliegen anderer. Das eigene Wissen und Können geben Sie mit Freude weiter und fördern dadurch die Weiterentwicklung des Teams. Bedürfnisse anderer erkennen Sie und begeistern das Gegenüber mit Zusatzleistungen. Als Führungsperson scheuen Sie sich nicht, auch schwierige Entscheidungen zu treffen, fördern die Mitarbeitenden und fördern die Eigeninitiative. Die Bedürfnisse der Gäste und Kunden ermitteln Sie systematisch, entwickeln neue Ideen und setzen die Verbesserung von bestehenden Dienstleistungen und Produkten um. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend, betreiben fortlaufend Budgetplanung und -controlling und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. Sie arbeiten von Montag bis Freitag während verschiedener Schichten zwischen 6.00 und 20.00 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden und Wochenenden flexibel sowie einsatzbereit.

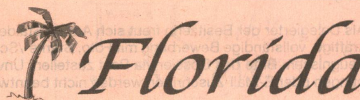
Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Füelistrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36



HOTEL • TROPEN-RESTAURANT • SEMINAR • DANCING • MINIGOLF • FITNESS
Aareweg 25 • 2557 Studen BE • Tel. 032 374 28 30 • florida.ch

Gesucht

**Personalfachfrau/-mann FA
oder Hotelier HF 60–100% D/F**

Ihre Hauptaufgaben

Führen des Hotels (Erfahrung erforderlich)/Personalwesen, Leitung Réception und Fitnesscenter/Anstellung neuer MA/ Buchhaltung führen, MwSt.-Abrechnung, Lohnbuchhaltung/ Unterstützung französischer Korrespondenz/ Telefondienst/Pflege der Stammfirmen/Gäste, neue generieren

Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto. U. & St. Schwab an us@florida.ch

22073-9053

**SPITAL LACHEN
IHR GESUNDHEITZENTRUM AM SEE**

Das Spital Lachen, am oberen Zürichsee, ist ein modern eingerichtetes Spital mit 119 Betten und ist zuständig für die erweiterte Grundversorgung von rund 65'000 Einwohnern. Das Spital verfügt über die Kliniken Chirurgie mit Orthopädie, Innere Medizin, Geburtshilfe/Gynäkologie, Institute Anästhesiologie und Radiologie sowie eine interdisziplinäre Intensiv- und Notfallstation und eine Tagesklinik.

Zur Ergänzung unseres engagierten Hauswirtschafts-Teams suchen wir per 1. Oktober 2012 oder nach Vereinbarung eine

Leitung Hauswirtschaft, 100 %

Die Zielsetzung der Stelle beinhaltet die Sicherstellung einer qualitativ hochwertigen Dienstleistung im Bereich der Reinigung und der Wäscheversorgung im gesamten Spital unter Berücksichtigung einer effektiven, effizienten und prozessorientierten Arbeitsweise sowie unter Einbezug ökonomischer und ökologischer Grundsätze.

Ihre Hauptaufgaben sind:

- Mitarbeiterführung (ca. 35 Mitarbeitende)
- Verantwortung für die Ausbildung von zwei Lernenden, Fachfrau Hauswirtschaft, sowie diverser Praktikanten
- Bewirtschaftung der Personalwohnungen
- Budgetierung und laufendes Controlling, Rechnungskontrolle
- Betreuung von Projekten im Bereich der Hauswirtschaft
- Sicherstellen der Qualitätsvorgaben, Qualitätssicherung

Sie bringen mit:

- Ausbildung als Bachelor of Science in Facility Management, Fachrichtung Hospitality Management, oder Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in HF
- Berufs- und Führungserfahrung im Bereich Hauswirtschaft
- Selbstständige und zielorientierte Arbeitsweise
- Eigeninitiative und Durchsetzungsvermögen
- Hohe Dienstleistungsbereitschaft, Teamfähigkeit
- Gute Auffassungsgabe, Ausdauer und Belastbarkeit
- Beherrschung der deutschen Sprache in Wort und Schrift
- Sehr gute PC-Anwenderkenntnisse (Officepalette)

Unser Angebot:

Wir bieten Ihnen ein spannendes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem aufgestellten Team sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Luzius Suter, Leitung Hotellerie & Facility Management, Telefon 055 451 30 05.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Spital Lachen AG, Personaldienst, Oberdorfstrasse 41, 8853 Lachen oder per E-Mail an: personaldienst@spital-lachen.ch

22111-9055



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte Persönlichkeit als

asiatischen Spezialitätenkoch (m/w)

Sie sind Asiat oder konnten bereits mehrjährige Erfahrungen in asiatischen Küchen sammeln, kennen sich somit in der chinesischen, japanischen sowie in der indischen Küche bestens aus, sprechen gut Deutsch und/oder Englisch und sind zwischen 25 und 45 Jahre jung – dann sind Sie genau richtig bei uns.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Ibrahim Ben.

Restaurant Punkt
Rathausgasse 73, 3011 Bern
ibrahim.ben@restaurantpunkt.ch
www.restaurantpunkt.ch

22103-9051



Für unser Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar an der Schuplatzgasse in **Bern** suchen wir per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Service (100%)

Sie haben eine Berufserfahrung in der Gastronomie absolviert und bringen einige Jahre Praxiserfahrung mit. Idealerweise konnten Sie auch schon erste Führungserfahrungen sammeln. Ausserdem sprechen Sie Deutsch und Englisch, schätzen die Kommunikation mit unseren Gästen, lieben es, vorwiegend abends zu arbeiten und sind Gastgeber aus Leidenschaft.

Ausserdem suchen wir eine/n

Barkeeper (100%)

Du solltest aufgestellt, belastbar und freundlich sein. Wenn Du ausserdem über ein gepflegtes Aussehen und gute Deutschkenntnisse verfügst bist Du bei uns genau richtig. Service- oder Barerfahrung sind von Vorteil. Hast Du Lust in einem jungen motivierten Team und in einem angenehmen Umfeld zu arbeiten, dann sende Deine Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar
Markus Jäggi, Schuplatzgasse 23, 3011 Bern
Tel. 031 310 11 55 • m.jaeggli@gastrag.ch • www.papajoes.ch

22102-9052

Für Sie – als hoch motivierten **Gastro- und Hotelprofi** mit Unternehmungsgeist – bietet sich die tolle Gelegenheit, Ihr Können in einem modernen Ausflugsbetrieb – mit Restaurant, Seeterrasse sowie einem kleinen Seminar-, Bankett- und Zimmerangebot am Hallwilersee – unter Beweis zu stellen.

Pächter/in für die Schifflände in Birrwil/Hallwilersee

Ihr Profil

Sie sind idealerweise zwischen 30 und 45 Jahre jung und bringen Erfahrung als Geschäftsführer oder Pächter mit. Als Praktiker verfügen Sie über eine solide Berufserfahrung in den Bereichen F&B, Rooms und MICE. Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, sind leidenschaftliche/r Gastgeber/in mit Führungserfahrung. Sie haben Organisations- und Verkaufstalent und sind kreativ, wenn es um die Angebotsentwicklung geht. Sie erarbeiten aussagekräftige Plan- und Zielvorgaben und zeichnen verantwortlich für deren Umsetzung. Sie führen mit Sozialkompetenz und fördern Ihr Team. Als Unternehmer sind Sie bereit, Eigenmittel einzubringen sowie Zinsgarantien für den laufenden Betrieb zu leisten. Denkbar ist auch der Start als Geschäftsführer/in mit einer späteren Pachtübernahme.

Ihre Aufgabe

Nach dem aufwendigen Neubau wird der beliebte Ausflugsbetrieb am See im Frühling 2013 wieder eröffnet. Sie organisieren das Pre-Opening und positionieren den Betrieb erfolgreich am Markt. Die Betriebs- und Angebotsphilosophie wird mit der Besitzerin abgesprochen. Sie führen den gesamten Restaurant-, Hotel- und Seminarbetrieb kundenorientiert und nach wirtschaftlichen Grundsätzen.

Es erwarten Sie

Eine herausfordernde Aufgabe an einer traumhaften Seelage im Grossraum Aarau/Luzern. Ein betreiberfreundliches Pachtzinsangebot fördert eine langjährige Zusammenarbeit. Betriebsübernahme nach Vereinbarung.

Als Delegierter der Besitzerin freut sich Adrian Stalder auf Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto, Stärke-/Schwächeprofil sowie Zeugnisse. Bitte das Dossier via Post zustellen. Unvollständige Bewerbungen oder E-Mail-Zuschriften werden nicht beantwortet.

stalder
projects

Adrian Stalder
stalderprojects sagl
www.stalderprojects.ch
AI Ronch 1
CH-6653 Verscio
+41 79 629 61 88 / +41 91 780 72 88

Arosa

Für unser 3-Sterne-Hotel mit 32 Betten suchen wir für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember 2012 bis zum 15. April 2013 folgende aufgestellte Mitarbeiter:

- **Servicemitarbeiterin für unsere Halbpensionsgäste**
- **Allrounderin für Service und Etage**
- **eine Küchenhilfe und eine Zimmerfrau**

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Claudia Beerli
Hotel Belri AG
7050 Arosa
belri@bluewin.ch

www.belri.ch



Das Kurhaus Bergün ist eine einzigartige und unkomplizierte Mischung aus Hotel, Familien-Ferienwohnungen, Restaurant, Showküche, mit Hochzeits- und weiteren Banketten, Veranstaltungen und Zeitreise; kurzum eine authentische Jugendstil-Erlebniswelt im idyllischen Albulatal.

Als Ergänzung zu unserem jungen und dynamischen Team suchen wir per Dezember oder nach Vereinbarung auch per sofort folgende Mitarbeiter:

- Restaurationsleiter/in** Jahresstelle
- Servicemitarbeiter/in** Saison- oder Jahresstelle
- Servicepraktikant/in** Saisonstelle

Bist Du bereit, die Zukunft dieser historischen Perle mitzuprägen und zu gestalten? Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung.

Maya & Christof Steiner

KURHAUSBERGÜN

Kurhaus Bergün AG, 7482 Bergün
www.kurhausberguen.ch
info@kurhausberguen.ch
T: +41 (0)81 407 22 22

Restaurant

Grindelwald Grund

WIR BRAUCHEN VERSTÄRKUNG!

Gesucht wird ab sofort oder nach Vereinbarung für Zwischen- und Wintersaison 2012/13 eine

SERVICEFACHGESTELLTE KIOSKMITARBEITERIN PUBMITARBEITERIN

(auch ohne Lehrabschluss)

Wir bieten: **Saison- oder Jahresstelle**, interessante Entlohnung, geregelte Freizeit und ein modernes Studio mit WC/Dusche, Internet etc. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns!

Grundstrasse 63 · 3818 Grindelwald
Telefon 033 828 75 75 · 079 765 70 30
info@restaurant-grund.ch · restaurant-grund.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleine Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Universität Zürich Zentrum

Künstlergasse 10 – 8001 Zürich

suchen wir nach Vereinbarung eine

Stv. Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie vertreten den Betriebsleiter in allen Belangen und führen die Mensa der Universität Zürich Zentrum sowie die 47 Mitarbeitenden bei dessen Abwesenheiten. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, erstellen Offerten für Anlässe und verkaufen diese. Sie organisieren Caterings sowie Events und führen diese durch. Administrative Arbeiten gehören ebenso zu Ihrem Aufgabengebiet. Sie vertreten die Philosophie der ZFV-Unternehmungen und kommunizieren offen und direkt. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 5 Tagen in verschiedenen Schichten zwischen 07.00 und 20.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

Ihr Profil: Für diese Position bringen Sie eine Grundausbildung in der Gastronomie mit und verfügen über einen Abschluss einer Hotelfachschule oder eine höhere Ausbildung in der Gastronomie. Sie verfügen über Erfahrung im Event- und Cateringbereich, haben bereits Führungs- und Praxiserfahrung in einem Grossbetrieb. Unternehmerisches Denken und Handeln ist für Sie eine Selbstverständlichkeit und die administrativen Arbeiten bereiten Ihnen Freude. Wir wenden uns für diese Stelle an eine initiative Frontperson, welche gerne Verantwortung übernimmt und neue Herausforderungen mit Elan anpackt. In besonderen Situationen sind Sie bereit, Aussergewöhnliches zu leisten, sind belastbar und bleiben auch bei kaum überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Sie erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge, lösen Probleme systematisch und sind an neuen Aufgaben interessiert. Vorgegebene Qualitätsstandards setzen Sie konsequent um und handeln stets im Interesse der Unternehmung. Sie vermitteln eine wohlwollende, unterstützende Atmosphäre, nehmen die Bedürfnisse des Gegenübers wahr und sind bestrebt, diese im Rahmen des Möglichen zu erfüllen. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür und verstehen die Personalentwicklung als wesentliche Führungsaufgabe. Sie sorgen für eindeutige Zuteilung von Aufgaben, Befugnissen, Verantwortlichkeiten und notwendigen Ressourcen.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Arbeitsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Filielstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36



Die Villa Orselina, oberhalb von Locarno gelegen, bietet einen traumhaften Ausblick auf den Lago Maggiore. Das Hotel verfügt über 28 Zimmer (meist Suiten), ein feines italienisches Restaurant mit 80 Plätzen, das Pool-Restaurant La Pergola und einen Bankettraum sowie eine Grand Bar und ein Spa.

Per 1. November 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Maître d'hôtel

Für diese Position in Jahresstelle wenden wir uns an eine motivierte Persönlichkeit zwischen 35 und 45 Jahren. Ihre Muttersprache ist Italienisch. Ebenso verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse in Deutsch. Wenn Sie Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und Kreativität zu Ihren Stärken zählen, freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Frau Patrizia Scolari
Villa Orselina
Via Santuario 10
6644 Orselina-Locarno
Mail: amministrazione@villaorselina.ch
www.villaorselina.ch

Zur Verstärkung des Teams ab 1. November 12

Küchenchef (m/w) 100 %

Clinica Holistica Engiadina
Paz
CH-7542 Susch

Adelboden
Frutigen

Die Hotel Hari AG betreibt in Adelboden im Berner Oberland ein 120-Betten-Haus mit drei Sternen. Der Saisonbetrieb liegt an bester Lage in 5 Minuten Gehdistanz vom Dorfkern und ist Mitglied im Verband christlicher Hotels. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/-in (Jahresstelle)

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören:

- Check-in und Check-out
- Anfragen, Offerten, Reservationen
- Rechnungserstellung, Vorbereitungen für die Buchhaltung

Wir erwarten:

- Erfahrung in einer vergleichbaren Aufgabe
- Offenes, herzliches Auftreten
- Deutsch (Muttersprache), Französisch und Englisch von Vorteil
- Erfahrung mit Protel von Vorteil

Wir bieten:

- unbefristete Anstellung und angemessene Entlohnung
- abwechslungsreiche Tätigkeit
- aufgestelltes Team
- Zimmer oder Wohnung vorhanden

Sie haben Freude an der täglichen Begegnung mit den Gästen und sind eine freundliche, zuverlässige Person. Werte wie Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Qualität sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Senden Sie diese bitte bis am 15. September per Mail an Herrn Matthieu Funtsch, Mitglied des Verwaltungsrates (funtschmat@aol.com).

TWERENBOLD Reisen in guter Gesellschaft

Die Twerenbold Reisen AG ist ein erfolgreicher Bus-Reiseveranstalter. Von unserem Bus-Terminal in Baden-Rüthof aus, veranstalten wir anspruchsvolle Rundreisen sowie Aktivitäten durch ganz Europa. Für die kommende Sommersaison 2013 suchen wir aufgestellte, erfahrene und motivierte Persönlichkeiten als

Veloreiseleiter/Veloreiseleiterin

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir MitarbeiterInnen, welche an einer Saisonanstellung interessiert sind (ca. 20 Wochen) wie auch MitarbeiterInnen, welche auf Abruf für uns während 6 bis 8 Wochen ihre Dienste zur Verfügung stellen.

Nebst den üblichen Qualifikationen als Reiseleiter verfügen Sie zusätzlich über folgende Fähigkeiten:

- ♦ Körperliche Fitness
- ♦ Guter Velofahrer (bis zu 100 km pro Tag)
- ♦ Guter Orientierungssinn
- ♦ Flair für kleine Reparaturen am Velo

Sie haben ein gepflegtes Erscheinungsbild, gute Umgangsformen und verfügen zudem über ein gutes Allgemeinwissen. Den Kunden gegenüber verhalten Sie sich kompetent, freundlich und hilfsbereit. Als zuverlässige und belastbare Persönlichkeit, welche in Bezug auf die Arbeitszeiten absolut flexibel ist, sind Sie bei uns am richtigen Platz.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, verantwortungsvolle Tätigkeit. Sie werden sorgfältig in Ihre neue Aufgabe eingeführt und durch ein aufgestelltes Team unterstützt.

Bei Fragen gibt Ihnen Frau Mirella Sirriani unter der Nummer 056 484 84 38 gerne weitere Auskünfte.

Bereit Ihnen das Reisen in interessante Länder und die Betreuung unserer Kunden Freude? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

TWERENBOLD REISEN AG
Mirella Sirriani
Im Stelcher 1,
5406 Baden-Rüthof
www.twerenbold.ch

CUCINA ARTE

RISTORANTE · CATERING

Für unseren Betrieb in Grenchen, suchen wir per sofort

1 x Service Fachangestellte 100%
1 x Service Aushilfe

Mit Lust und Freude am Beruf.
Deutschsprachig.
Zeitgemässe Entlohnung.

Haben Sie Lust in unserem Team zu arbeiten?

Dann zögern Sie nicht, uns Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen mit Foto zukommen zu lassen

Per Mail: nicolas.gougain@cucinaarte.ch

Per Post: Cucina Arte GmbH, Brüggmoosstr. 13, 4500
Solothurn
www.cucinaarte.ch

PARKTHEATER GRENCHEN

22098-9046

Für unser 4*-Hotel, Region Bern, suchen wir ab sofort
oder nach Vereinbarung:

Hotelsekretärin mit Erfahrung

Sie beherrschen Fiedello oder eine andere gängige Hotelsoftware sowie Abacus fibu-light. Personaladministration, sowie Kreditoren- resp. Debitorenmanagement beherrschen Sie vollständig. Die Arbeit an der Rezeption geht Ihnen aufgrund Ihrer Sprachkenntnisse leicht von der Hand. In Ihrer Funktion arbeiten Sie eng mit dem Direktor sowie mit seiner Stv. zusammen.

Interessiert?

Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 22093-9042 an htr
hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

22093-9042

SUISSE ROMANDE

swissôtel MÉTROPOLE GENÈVE

Le Swissôtel Métropole Genève est le seul hôtel 5* de la rive gauche, idéalement situé au cœur du quartier d'affaires et à deux pas du lac Léman.

L'hôtel dispose de 127 chambres et suites, de sept salles de banquets, de deux terrasses panoramiques sur le toit, ainsi que d'un bar fréquenté par une fidèle clientèle locale.

Dans un décor contemporain, le restaurant «le Grand Quai» propose une cuisine du marché et dispose d'une terrasse en été.

CHERCHE POUR ENTREE A CONVENIR:

CHEF DE CUISINE EXECUTIF

avec expérience confirmée dans l'hôtellerie 5 étoiles au niveau international

Qualités requises et principales responsabilités:

- Responsable, créatif, orienté sur la qualité
- Esprit d'entreprise, autonome
- Excellent communicant et «leader» de son équipe
- Participera activement au renouvellement et à l'évolution culinaire de l'établissement
- Bonne maîtrise des outils informatiques
- Langues: français et anglais

Swissôtel Hotels & Resorts offre des possibilités d'évolution et de développement personnel dans un groupe international.

Si vous êtes intéressé(e), veuillez faire parvenir votre dossier complet ainsi qu'une lettre de motivation au Bureau du personnel, Swissôtel Métropole, 34 quai du Général Guisan - 1204 Genève.

www.swissotel.com/geneva -
sylvie.boussu@swissotel.com

22096-9044

Restaurant du Creux-de-Genthod

Nous recherchons un(e)

responsable banquets et relations publiques

pour le mois d'octobre 2012.

- Développement du département banquets
- Relation clientèle
- Relation médias
- Promotion de l'entreprise

Nous vous offrons :

- Un emploi stable et passionnant dans un cadre unique au bord du lac
- De longues vacances en hiver
- De l'indépendance dans votre travail

Vous avez une solide expérience dans le domaine, alors faites nous parvenir votre dossier de candidature au Restaurant du Creux-de-Genthod, Case postale 76, CH-1294 GENTHOD.

e-mail: creux@creuxdegenthod.com
Site: www.creuxdegenthod.com

22102-9048



FRAPOLLI

FRAPOLLI BETRIEBE AG,
SOMMERAU-TICINO,
Hotel, Restaurants & Catering
in Dietikon, sucht per sofort
oder nach Vereinbarung eine/n

Assistant F&B 100% (m/w)

Das bekannte Tessiner Familienunternehmen Frapolli, Hotel Sommerau-Ticino in Dietikon, mit dem Golfrestaurant als weiterem Restaurationsbetrieb im Limmattal, sucht als Unterstützung unseres F&B Managers/ Restaurationsleiters eine herzliche Gastgeberpersönlichkeit für die Front. Es erwarten Sie ein breites Gäste-Spektrum von Hotel- und Stammgästen, Vereinen und internationaler Kundschaft sowie Einsätze im Bankett- und Cateringbereich. Sie haben bereits Erfahrungen in ähnlicher Funktion und Freude am Gästekontakt, können mit Unterstützung ein Team führen und übernehmen Schichten? Dann bieten wir ein vielseitiges, interessantes und selbstständiges Arbeitsumfeld in familiärer Atmosphäre mit einem attraktiven, intensiven und langfristigen Arbeitsplatz in einem modernen Betrieb mit 84 Zimmern, div. Restaurants, Bar, Seminar- und Bankettmöglichkeiten sowie Caterings für 15 bis 12 000 Gäste.

Interessiert?

Dann kontaktieren Sie:

Frapolli Betriebe AG, SOMMERAU-TICINO
Personalverwaltung, Alexandra Rose
Zürcherstrasse 72, 8953 Dietikon
admin@sommerau-ticino.ch
www.sommerau-ticino.ch

22072-9030

Stelle suchen –
Stelle finden
www.hoteljob.ch

INTERNATIONAL

Gérant (évt. couple)

Cherché pour un nouvel hôtel au Mali, Afrique de l'ouest, situé dans un paysage naturel au bord du fleuve Niger, à 70 km de la capitale, dans la petite ville de Koulikoro. Participation à la mise au point de l'hôtel souhaitée.

Contact: stefan.hofstetter@ieee.org
+41 79 371 84 08 ou +223 700 4 33 12

22102-9050

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotelrevue

HOTELLERIE "GASTRONOMIE ZEITUNG"

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

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE
htr hotelrevue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie "Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung
der Stellen- und Immobilienanzeigen
erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung
via Hotellerie "Gastronomie Verlag
erfolgen sollte) über die htr hotelrevue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

Nicole Kälin
Tel. 041 418 24 48
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Patricia Nobs Wyss
Tel. 031 370 42 77

Fax 031 370 42 23
insetate@stellenprofil.ch
insetate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 1.98
4-farbig CHF 2.53

Die Stellenanzeigen werden automatisch
gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
eine Woche auf www.hoteljob.ch /
www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine
Aufschaltung gewünscht wird, muss
dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt
werden.

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

Die Immobilienanzeigen werden automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während einem Monat auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung gewünscht wird, muss dies bei
der Auftragserteilung mitgeteilt werden.
Die genauen Konditionen sind unter
www.stellenprofil.ch resp.
www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Insetate: htr hotelrevue.
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie "Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
28.6., 9.8. 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Re-
daktion. Die in dieser Zeitung publizierten
Insertate dürfen von Dritten weder ganz
noch teilweise kopiert, bearbeitet oder
sonst wie verwertet werden. Für unverlangt
eingesandte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.



50 Jahre WWF

Gemeinsam für unseren Planeten

Spenden Sie per SMS mit Panda (Betrag) an 488 oder wwf.ch/spenden.
(Bsp. Spende 9 Fr.: Panda 9 an 488)Das
Intensiv-
seminar

GASTRO SUISSE

Der Weinberater
Kompaktes Weinwissen für GastroProfisTermine: berufsbedingt
Start Frühling: Montag, 12. März 2012
Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

21032-8909

Das
Intensiv-
seminar

GASTRO SUISSE

Der Barkurs

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 7. bis 10. März 2012; Start Sommer:
27.05.2012; Start Herbst: 12.11.2012Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

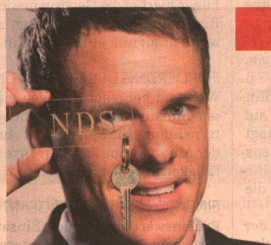
21010-8885

Das
Intensiv-
seminar

GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästempfang im HotelTermine: berufsbedingt
Start Frühling: Mittwoch, 22. April 2012
Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

21033-8702



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagementwww.hotelleriesuisse.ch/nds
Info/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.chhotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Für Ihre erfolgreiche Karriere!

Weiterbildungsangebote finden Sie auf www.hoteljob.ch

hoteljob.ch

HYPOTHEKEN UND STEUERN



KEYSTONE

Manche behaupten, Hypothekarschulden sollen zur Steueroptimierung nicht zurückbezahlt werden – was ist wahr daran?

Man begegnet der These «Hypothekarschulden zur Steueroptimierung belassen» immer wieder. Dies sei hier zu Beginn klargestellt: Rein zum Zweck der Steueroptimierung braucht man seine Hypotheken kaum aufrechtzuerhalten. Hierzu ein Beispiel:

Ein Hotelier als Einzelunternehmer schuldet eine Hypothek von einer Million Franken und verfügt über freie Liquidität im selben Betrag. Der Zins der Festzinshypothek von 2,8 % ist vom Einkommen abzugsfähig und vermindert die effektiven Kosten auf 1,8 %. Seine Anlage in Obligationen und Kassenscheinen bringt eine Rendite vor Steuern von 2 %; abzüglich der Einkommenssteuer verbleiben 1,3 %. Der Unternehmer verliert somit jährlich 0,5 % oder 5.000 Franken. Je höher das Zinsniveau und die Schuldbeträge sind, desto höher fällt auch der Verlust aus.

Zu beachten ist auch die Schuldzinsbremse, wonach der Schuldzinsabzug auf die steuerbaren Vermögenserträge plus 50.000 Franken begrenzt ist und die weiteren Schuldzinsen danach steuerlich ins Leere fallen.

RISIKOANLAGEN KÖNNTEN DAS BLATT WENDEN

Erzielt der Hotelier im obigen Beispiel hingegen eine Rendite nach Berücksichtigung der Einkommenssteuern von über 1,8 %, würde kein Verlust, sondern ein Gewinn resultieren. Solche Renditen könnten mit Anlagen in Aktien mit geringen Dividenden oder Anlagen in fremder Währung erreicht werden. Je höher hierbei die Gewinnaussichten, desto höher aber auch die Risiken. Anlagen mit Risiken sollten nur mit Mitteln getätigt werden, auf welche man auch in Zukunft nicht angewiesen ist.

FÖRDERUNG DES EIGENEN UNTERNEHMENS

Während bei jenen Anlagen eine Abhängigkeit von Börsenläufen hinzunehmen ist, besteht bei Investitionen in die eigene Unternehmung die Möglichkeit zur Mitbestimmung. Ein Aufschub der Amortisation kann für Investitionen in die eigene Geschäftstätigkeit durchaus sinnvoll sein.

EINSATZ VON VORSORGEMITTELN

Prüfungswert dürfte der Einsatz der steuerbegünstigten Vorsorge sein. Investiert der Unternehmer im obigen Zahlenbeispiel seine freie Liquidität über mehrere Jahre in eine Kadervorsorge, so verfügt er über zwei Vorteile: Abzugsfähigkeit der Einzahl-

ung, keine Vermögenssteuer der eingeleigten Beiträge. Die milde besteuerte Kapitalauszahlung ab Alter 58 kann später für die Amortisation der Hypothek verwendet werden.

Eine Kaderlösung sollte nicht nur durch den Versicherungsberater entworfen werden, sondern auch vom Treuhänder sorgfältig auf die steuerliche Akzeptanz, die individuellen Bedürfnisse und die Behandlung im Todesfall überprüft werden. Die geringere Rendite der Vorsorgeinstrumente wird durch die Steuererleichterungen mehr als kompensiert.

SCHLUSSBEMERKUNGEN

Sofern ausreichendes Vermögen für die Rückführung von Hypothekarschulden besteht, ist deren Aufrechterhaltung nur dann sinnvoll, wenn die vorhandenen Mittel rentabel in das eigene Unternehmen oder steuergünstig in die Vorsorge investiert werden. Nur Mittel, auf welche man heute und in der Zukunft nicht angewiesen ist, sollten in Risikoanlagen fließen.



Hugo Schmid
Partner, Bommer + Partner
Treuhändergesellschaft
h.schmid@bommer-partner.ch

Zu Verkaufen: Gelateria/Eisdiele in der Region Lugano.
Seit 17 Jahren erfolgreich im Gelateria-Gewerbe!
Aufgrund Pensionierung der Inhaberin verkaufen wir unseren Betrieb inkl. Rezepten.
Unabhängige Einschätzung CHF 115'000.-, Preis verhandelbar, an Höchstbietenden. NUR SERIÖSE INTERESSENTEN. Ideale Gelegenheit um sich selbstständig zu machen!
Gelatone, 079 689 11 81 oder gelatone@gmx.ch

22086-0400

Bern-Ost

Zu verkaufen kleines Restaurant mit Wirtswohnung und genügend Parkplätzen.

Sehr geeignet für eine Existenz eines Wirtspaares. Gut eingeführt, gute Lage! Ca. 45 Plätze (aufgeteilt in 2 Räume) plus Gartenterrasse ca. 40 Plätze. Mindestens 20 Parkplätze. Diverse Nebenräume. Termin: ab Herbst 2012 oder nach Vereinbarung.
VB: Fr. 1,2 Mio.

Zuschriften unter Chiffre 20572 an
Regio Annoncen AG, Postfach, 3401 Burgdorf

21659-8936

10 Minuten von Klosters entfernt
gesundheitshalber zu verkaufen
sehr gut gehendes

Hotel/Restaurant

12 DZ mit WC/TV/Internetanschluss
6 Einzelzimmer mit Etagendusche
Saal 50 Personen
Saal 20 Personen
Nichtraucherrestaurant 35 Personen
Raucher 20 Personen
6-Zimmer-Wohnung (vermietet)
Gewerberaum (vermietet)

Fr. 1 500 000.-

Weitere Auskünfte: Tel. 079 346 49 29

22104-8902

Wie weiter im Schweizer Tourismus? Podiumsgespräch der htr hotel revue

11. September 2012, 17.00 Uhr im Jugendforum der ZAGG, Messe Luzern

Einstiegsreferat: Dr. Christoph Juen, CEO hotellerieuisse

Podium: Dr. Monika Bandi, Leiterin Forschungsstelle Tourismus, Universität Bern
Ariane Ehrat, CEO Destination Engadin St. Moritz
Adrian K. Müller, Gastgeber und Mitbesitzer Romantik Hotel Stern, Chur
Peter Rothenbühler, Publizist Tamedia
Marco Russi, Vice President Global Hotel Sourcing
Kuoni Management Global Travel Service
Hans Stöckli, Ständerat und Präsident der Tourismusdestination
«Jura-Drei-Seen-Land»

Gesprächsleitung: Gery Nievergelt, Chefredaktor htr hotel revue

Anschliessend laden wir Sie ein zu einem Apéro mit besonderen Leckerbissen, zubereitet von Thomas Bissegger und seinem Team.

Die Teilnahme inkl. Eintritt ZAGG ist kostenlos.

Die Plätze sind beschränkt. Bitte melden Sie sich bis spätestens am 30. August an unter redaktion@htr.ch. Die Anmeldung wird bestätigt.