

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 7

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: 02.02.2026

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

PROFIL

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

Nr. 7 · 14. Februar 2013

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE &
GÄSTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Wer noch nie
einen Fehler gemacht hat,
hat sich noch nie an
etwas Neuem versucht»

Albert Einstein

SUCHT AM ARBEITSPLATZ

Radikal wandelnde Bedingungen in der Arbeitswelt haben das Suchtverhalten explosionsartig in die Höhe schnellen lassen. Der wachsende Druck führt dazu, dass zunächst die Leistungsgemindernden Sparbemühungen der Arbeitgeber zum Opfer fallen. Vor diesem Hintergrund ein betriebliches Suchtpräventionsprogramm zu gestalten und als integralen Bestandteil betrieblicher Sozialpolitik zu etablieren, stellt eine lohnende Herausforderung dar. Das Ziel heutiger Suchtprogramme ist die Wiederherstellung oder Erhaltung der individuellen Arbeitskraft des Gefährdeten oder Abhängigen und zwar unter den gegebenen Arbeitsbedingungen. Suchtkontrolle oder unverfänglich formuliert: «Fremdmotivation» scheint das Mittel der Wahl zu sein.

Jeder Betrieb hat seine eigenen Gesetze oder Gesetzmäßigkeiten. Im Zusammenhang mit der betrieblichen Trinkkultur existieren zwar allseits bekannte, aber ungeschriebene Gesetze und Verhaltensweisen. Niemand weiß offensichtlich, wer in Bezug auf den betrieblichen Umgang mit Suchtmitteln die ungeschriebenen Spielregeln entworfen hat; aber die allermeisten Beschäftigten sind offenbar bereit, sich an diese «Rahmenbedingungen», die besser als «Kodex» und «Ritual» zu bezeichnen sind, zu halten. Getragen wird dieses Erscheinungsbild durch das Auslösen von typischen Mechanismen wie zum Beispiel dem Verharmlosen und Verdrängen, Wegsehen und Übersehen, Erklären und Entschuldigen, Appellieren und Verzeihen, Beschützen und Decken. Alles

soll so bleiben, wie es ist. Die hier aufgeführten Verhaltensweisen sind auf allen Hierarchieebenen anzutreffen. Sie werden zunächst zäh als die einzige – wenn auch meist als erfolglos erlebte – «Strategie der Hilfe» verdiert. Wie gross muss trotz der Negativverlebisse der persönliche Nutzen aller Beteiligten sein, der aus der Einhaltung dieses Teils des ungeschriebenen betrieblichen «Verhaltenskodexes» gezogen wird? Viele Ängste und Befürchtungen, besonders auf der Beziehungsebene, sind sofort präsent, wenn in Zusammenhang mit der Einführung eines betrieblichen Präventionsprogramms auch über die radikale Veränderung des eigenen Verhaltens diskutiert werden soll. Auch wenn die einzelnen Betriebe sehr unterschiedlich sind, so gibt es dennoch eine Vielzahl an Gemeinsamkeiten. Da die Suchtarbeit im Betrieb als ein Bestandteil betrieblicher Sozialpolitik und Unternehmenskultur zu sehen ist, wird es professionelle Lösungen dort geben, die entsprechend qualifizierte haupt- oder nebenamtliche Fachkräfte eingesetzt werden.

Fazit: Suchtprävention in das betriebliche Gesundheitsmanagement zu integrieren, sieht sich als erfolgversprechend. Das ist keine Utopie, sondern bereits real gewordene Praxis.



Susanne Richter

AGENDA

21. FEBRUAR
«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, Seminarhotel Sempachersee, Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

28. FEBRUAR
«Input: Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen», von hotelleriesuisse, Hotel Cascada, Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

4.-5. MÄRZ
«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II», von hotelleriesuisse, Hotel Cascada, Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

11. MÄRZ
«Schwierige Gespräche leicht gemacht», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

26./27. MÄRZ
«QV-Vorbereitungstag», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, Sursee
www.hotelgastrounion.ch

18. APRIL
«Inspirationsforum zu den neuesten Trends», vom SBKPV
www.hotelgastrounion.ch

21.-25. APRIL
«Kulinarische Reise nach Böhmen und Prag», vom Berufsverband Restauration, Pilsen/Prag
www.hotelgastrounion.ch

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

Der Weg
zum Ziel...

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch



Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

Schweizerische Nationalbibliothek BN
Bibliothèque nationale suisse BN
Biblioteca nazionale svizzera BN
Biblioteca nazionale svizzera BN

Gesucht: Windlicht
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche beträgt die Unfallhäufigkeit 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Unfallhäufigkeit in den letzten Jahren stetig gesunken ist. «Profil» gibt wöchentlich Tipps (Gastgewerbe oder Bäckerbranche), damit die Zahl noch weiter sinkt.

Sicherheit durch Schulung

Ausbildung und Instruktion sind ein wichtiger Bestandteil der Arbeitssicherheit. So werden Mitarbeitende mitverantwortlich für ihre Sicherheit:

- Instruieren und bilden Sie Ihre Mitarbeitenden systematisch aus und dokumentieren Sie die durchgeführten Instruktionen und Ausbildungen
- Übertragen Sie Arbeiten mit besonderen Gefahren nur an Mitarbeitende, die dafür ausgebildet sind
- Führen Sie Neueintretende sorgfältig ein
- Wiederholen Sie Instruktionen regelmässig

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäcker-, Konditorei- und Confitureriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

50PLUS: AUCH MIT SOZIAL-KOMPETENZ PUNKTEN

Für Mitarbeitende über 50 ist die Stellensuche ein hartes Pflaster. Letztes Mal zeigte «Profil», dass der grosse Erfahrungsschatz ein Plus für ältere Mitarbeitende ist. Sie haben noch ein zweites Plus: die Sozialkompetenz.

Überlegen Sie sich, welche der folgenden Sozialkompetenzen auf Sie zutreffen:

- Haben Sie bereits berufliche und private Veränderungen erlebt und sind diesbezüglich krisensicher?
- Wie ausgeprägt sind Ihre soziale Kompetenz, Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit sowie Ihr Einfühlungsvermögen?
- Wie gelassen gehen Sie mit Konflikten um?
- Wie lösen Sie diese umsichtig?
- Auf Konkurrenzkämpfe auf der Karriereleiter lassen Sie sich nicht mehr ein und sind somit ein konstruktiver, lösungsorientierter Gesprächspartner.
- Kennen Sie Ihre Stärken und setzen diese gezielt im Unternehmen ein? Wie und wo?
- Bezuglich Ihrer Schwächen handeln Sie reflektiert und delegieren an geeignete andere Personen?
- Erzielen Sie durch nachvollziehbare Argumentation eine hohe Akzeptanz im Team und weisen so eine kollegiale Durchsetzungskraft auf?
- Wie erfahren sind Sie darin, Probleme ruhig und sachlich zu lösen?
- Wie hoch ist Ihr Verantwortungsbewusstsein, Ihre Umsicht und Zuverlässigkeit?
- Sind Ihre Kinder bereits erwachsen? Sind Sie zeitlich höchst flexibel und können Ihre Energie auf Ihren Job konzentrieren?
- Wie ausgeprägt ist Ihre ganzheitliche, mehrdimensionale Sichtweise?
- Wie rasch ist Ihr Überblick über Gesamtprozesse und Zusammenhänge?

- Inwiefern sind Sie in der Lage, Relevantes von Unwichtigem zu trennen?
- Können Sie die Perspektive wechseln? Inwiefern führt dies zu einer schnellen Erarbeitung zielführender Lösungen?
- Wie gehen Sie mit den vorhandenen (evtl. knappen) Ressourcen des Unternehmens um?
- Wie klar ist Ihr Gespür für organisatorische und soziale Zusammenhänge im Unternehmen?
- Wie gut sind Sie im Erwerb und in der Erweiterung von Qualifikationen sowie in der Beschaffung, Auswahl und Kombination von Informationen?
- Inwiefern bewahren Sie auch in heiklen Situationen die Übersicht?
- Wie souverän gehen Sie mit unerwarteten Schwierigkeiten (wie z.B. Warenengpässen, Zusatzaufträgen, veränderten Prioritäten) um?
- Wie stark sind Sie zur Arbeit motiviert? Wie sehr identifizieren Sie sich mit Ihren Aufgaben, so dass äusserne Kontrollen unnötig sind?
- Wie realistisch erreichbar definieren Sie Ihre Ziele und können den dazu notwendigen Zeitaufwand abschätzen?
- Wie selbstständig erfüllen Sie Ihre Aufgaben? Sicher gibt es einige dieser Kompetenzen, die auf Sie zutreffen. Die wichtigsten sollten Sie am besten im Bewerbungsschreiben oder späterstens im Vorstellungsgespräch erwähnen.

Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP

VOM MIETANTRITT BIS ZUR KÜNDIGUNG

Rund zwei Drittel aller Mitarbeitenden sind in der Schweiz Mieterrinnen und Mieter. Auch über die Hälfte aller Werte haben ihren Betrieb gemietet oder gepachtet. Grund genug, sich über das Mietrecht schlau zu machen. Denn Streitigkeiten unter den Vertragsparteien sind nicht selten. Der Saldo-Ratgeber gibt einen guten Überblick. Zwei Rechtsanwälte, die aufs Mietrecht spezialisiert sind, geben Mietern und Vermietern Antworten auf die Fragen im Zusammenhang mit dem Vertrag. Der Saldo-Ratgeber zeigt unter anderem, wie man sich ohne teure Anwaltskosten gegen eine drohende Mietzinserhöhung oder gegen eine unbegründete Schadensersatzforderung wehrt und wie man korrekte Verträge und gültige Kündigungen verfasst. Das Buch ist in zwölf übersichtliche Kapitel eingeteilt: vom Mietbeginn über Nebenkosten, Mietzinserhöhung, Mietzinssenkung sowie Mängel und Reparaturen, bis hin zu Musterverträgen und nützlichen Adressen.



«Das Mietrecht im Überblick»

Saldo-Ratgeber von
Matthias Brunner
und Peter Nideröst

ISBN
978-3-907955-33-8
CHF 32.00

KADER

BODENMATT MALTERS
Höllbühlstrasse 16, 6102 Malters

Das Alterswohnheim Bodenmatt in Malters betreut und pflegt 67 Menschen und bietet Ihnen ein Daheim, in welchem das «Läbe ond Begägne» im Zentrum steht.

Der Bereich Hauswirtschaft leistet mit einer modernen, gepflegten und an die speziellen Bedürfnisse unserer Bewohnerinnen und Bewohner angepassten Infrastruktur einen wesentlichen Beitrag zu deren Wohlbefinden.

Wir suchen auf den 1. April 2013 oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Leitung Hauswirtschaft 80%

Gerne stellen wir Ihnen diese interessante Stelle auf unserer Homepage detaillierter vor: www.awh-malters.ch

DEUTSCHE SCHWEIZ



SEEROSE RESORT & SPA
eintauchen am Hallwilersee



**ZEITGEMÄSSES
UND AUSSERGEWÖHNLICHES
DESIGNHOTEL SUCHT
ENGAGIERTE MITARBEITENDE**

Es erwartet Sie

Ein atemberaubender Arbeitsort im Grünen direkt am See und im Herzen der Schweiz.

Dazu die Möglichkeit, in der spannenden Eröffnungsphase unseres Erweiterungsbaus Seerose Cocon mit Spa, Wellness, Restaurant und Hotellerie dabei zu sein und ein bereits eingespieltes Team unterstützen zu können.

Individuell für Sie

Ob für eine dynamische Sommersaison oder für eine längere Zusammenarbeit: Die attraktiven Stellenangebote in den Bereichen

- Wellness & Spa

- Hauswirtschaft

- Anlassorganisation

- Marketing

sind auf unserer Website www.seerose.ch detailliert beschrieben. Diverse Startoptionen in den Monaten März, April, Mai und Juni 2013.

Deshalb

Senden Sie bei Interesse noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an Manuela Villiger – Verantwortliche Mitarbeiter.

Bis bald – bei uns am See.

HOTEL eiger MÜRREN

Natur pur umgibt unser 4-Sterne Haus im autofreien Mürren auf rund 1650m. Als junger Familienbetrieb pflegen wir eine herzliche Gastfreundschaft und eine persönliche Atmosphäre mit Gästen und Mitarbeiter. Unser Küchenteam besteht aus rund 8 Personen. Wir bieten à-la-carte Restauration und tägliche 5-Gang Kreationen zur Halbpension an. Wir suchen ab Juni einen jungen

Küchenchef

als Führungspersönlichkeit. Sie sind ein Organisationstalent mit Freude und Kreativität und verstehen es Neues mit Bewährtem zu kombinieren. Sie arbeiten gerne mit Frischprodukten und suchen die Selbstverantwortung beim Einkauf, Produktion und Ihren Kreationen. Die Mitarbeiterplanung und Führung gehört genauso zu Ihren Aufgaben wie die Menüplanung. Wir sind ein Zweisaisonbetrieb und freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post oder Email.

Hotel Eiger Mürren
Familie Stähli
3825 Mürren
Tel: 033 856 54 54, www.hotel-eiger.com
Ihr Ansprechpartner: Adrian Stähli, adrian@hoteleiger.com



DEUTSCHE SCHWEIZ

Nach Übereinkunft suchen wir

Réceptionspraktikant/in

in der schönen Stadt Solothurn in unserem kleinen und feinen Hotel. Sprachen D und E. Ideal nach einer Hotelhandelsschule oder zur Vorbereitung einer Hotelfachschule. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen: Hotel Ambassador
Niklaus-Konrad-Strasse 21
4500 Solothurn
direktion@ambassador-hotel.ch

25436-9715

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

Seerose Resort & Spa
Seerosenstrasse 1, CH-5616 Meisterschwanden
T +41 56 676 68 68, F +41 56 676 68 88
mitarbeiter@balancehotels.ch, www.seerose.ch



BALANCE HOTELS
das Gute leben
www.balancehotels.ch

25583-9721

per sofort

RéceptionistIn 100%

Der Teufelhof Basel
Leonhardsgraben 47
4051 Basel



GRINDELWALD

4*-Hotel Kreuz und Post an privilegierter Lage im Zentrum. À-la-carte-Restaurants, Halbpensionsbereich, Snack-Bar, Wellness.

Wir suchen einen kreativen und kompetenten

Sous Chef/Saucier

mit Aufstiegsmöglichkeit zum Küchenchef

- Fundierte Grundausbildung
- Mehrjährige Erfahrung in der Schweizer Gastronomie
- Verantwortungsbevusst
- Motiviert, mit hohem Qualitätsanspruch

Wir bieten Ihnen ein dynamisches Arbeitsumfeld in Jahresstelle mit Eintritt ab Mitte Mai 2013 oder nach Vereinbarung.

Team: heisst bei uns nicht, toll, ein anderer macht's, sondern: Top-Einsatz aller Mitarbeiter!

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post oder per E-Mail an:

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92/info@kreuz-post.ch

25600-9734



Für das traditionsreiche 3-Sterne-Superior-Hotel Matterhorn Resort Walliserhof in Täsch suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n und zuverlässige/n

Geschäftsführer/in

Das Hotel Matterhorn Resort Walliserhof verfügt über 85 Hotelbetten in 45 Hotelzimmern. Das hoteleigene Restaurant wird vorwiegend für den Hotelgast zugänglich sein.

Ebenfalls ist ein moderner Wellnessbereich mit Hallenbad, Whirlpool, Sauna und Dampfbad im Hotel integriert.

Sie tragen die Gesamtverantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf, die Umsetzung unserer Philosophie sowie die Rekrutierung und das Führen von Mitarbeiter/innen.

Für diese Gastgeberaktivität benötigen Sie die notwendigen Patente. Sie denken und handeln gast- und Mitarbeiterorientiert, sind zuverlässig und verrichten Ihren Beruf mit Freude. Gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie gute Fremdsprachenkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Fühlen Sie sich angesprochen und sind Sie bereit, Ihren Einsatz für dieses Familienunternehmen und seine Gäste zu leisten, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an die

Steiner und Pfaffen Treuhand AG, Oberer Saltinadamm 4, Postfach 247, 3902 Brig-Glis

25391-9701

«52 Mal anders, 52 Mal besonders». Die 52 Häuser der Schweizer Jugendherbergen, www.youthhostel.ch, überraschen mit individuellem Ambiente – von modern bis traditionell – und werden damit den unterschiedlichen Komfortansprüchen ihrer nationalen und internationalen Gäste gerecht. Mit rund 500 Mitarbeitenden und 925'000 Logiernächten sind die Schweizer Jugendherbergen ein bedeutender Anbieter im preisgünstigen Schweizer Übernachtungsgesegment und überzeugen durch verantwortungsvolles und nachhaltiges Handeln.

Zur Verstärkung unseres Kaderteams suchen wir eine unternehmerisch denkende und führungsstarke Persönlichkeit als

Chief Operation Officer

Ihre Aufgaben

Sie tragen die Verantwortung für die Führung und die betrieblichen Prozesse der 45 eigenen und 7 Franchise-Betriebe, sowie für die Bereiche Qualität, Non Food und Projekte. In dieser wichtigen Drehscheibenfunktion kanalisieren und koordinieren Sie via den Bereichsleitungen Betriebe und Projekte und den übrigen Bereichen verschiedenste Anliegen aus den Betrieben und stellen so effiziente Abläufe sicher und vermeiden Doppelpurigkeiten. Daneben unterstützen Sie die Geschäftsleitung massgeblich bei der kontinuierlichen Weiterentwicklung der Betriebe und setzen die Strategien erfolgreich um. Sie sind direkt dem CEO unterstellt und in dieser neu geschaffenen Stelle Mitglied der erweiterten Geschäftsführung.

Was Sie mitbringen

Sie sind eine engagierte und nachweislich erfolgreiche Person, idealerweise mit Kenntnissen der Beherbergungsbranche aus einem Gruppen- oder Filialsystem. Ihre solide betriebswirtschaftliche Ausbildung haben Sie bereits mit mehrstufiger Führungserfahrung ergänzt. Dank Ihrer Anpassungs- und Kontaktfähigkeit kommunizieren Sie problemlos auf verschiedenen Ebenen und können in der Führung je nach Situation sowohl integrierend wie auch taktgebend wirken. Ihr gutes vernetztes Denken und Ihre Analysefähigkeit wird Ihnen helfen Situationen schnell und richtig zu erfassen sowie sich eine eigene klare Meinung zu bilden. Sie haben bereits für ein grösseres nationales oder internationales Unternehmen gearbeitet, sodass Sie sich auch in grösseren Strukturen gerne und problemlos bewegen können. Stilisiertes Deutsch und Englisch, sowie mindestens gute mündliche Französischkenntnisse setzen wir voraus.

Wir bieten Ihnen

Eine herausfordernde Aufgabe in einer erfolgreichen, ambitionierten Nonprofit-Organisation. Auf Sie wartet eine vielseitige Herausforderung, bei welcher Sie Ihre Führungsfähigkeiten, Ihr fachliches Know-how und Ihre Überzeugungskraft täglich mit Elan einsetzen können. Sie nehmen eine wichtige Drehscheibenfunktion ein und können diese neu geschaffene Position durch Ihre Persönlichkeit massgeblich prägen. Ihr Arbeitsort befindet sich mitten in Zürich. Ein motiviertes Team, moderne Arbeitsbedingungen und ein attraktives Leistungspaket warten auf Sie.

Vielen Dank für Ihre Bewerbung via www.mercuriurval.ch.

Bei Ihrer Bewerbung per E-Mail an luzern.ch@mercuriurval.com bitten wir Sie, die Ref. Nr. CH-MULU-003707 zu vermerken.

Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter Tel. +41 (0)41 228 80 90.



Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

25587-9725

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

Unser Relais & Châteaux-Hotel liegt an einer traumhaften Lage in der Region Bern. Im besten Landhotel Europas 2012 pflegen wir den Sinn für aussergewöhnliche Gastfreundschaft und legen grossen Wert auf einen persönlichen Service. Das Landhaus verfügt über 36 individuell eingerichtete Zimmer, zwei Restaurants mit Terrassen, diverse Salons, einen grossen Park mit privatem Badestrand und Bootsanlegerplatz.

Zur Ergänzung unseres Kaderteams suchen wir eine aufgestellte und erfahrene Persönlichkeit für die Stelle als:

1. HAUSDAME (D, F, E)

Als Hands-on-Hausdame unterstützen Sie zusammen mit Ihrer Stellvertreterin tatkräftig Ihr 8-köpfiges Team und sorgen für einen bestmöglichen Gästeservice in Ihrem Verantwortungsbereich. Ihnen obliegen in dieser Position die Planung, Führung und Kontrolle des gesamten Hauswirtschaftsbereichs sowie des definierten Ausenbereichs.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und vielseitige Kaderposition in einem motivierten Team. Eintritt im März nach Vereinbarung. Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder per Post an Frau Regula Beglinger, Verantwortliche Human Resources.

Relais & Châteaux, Hôtel Le Vieux Manoir, 3280 Murten-Meyriez
T +41 (0)26 678 61 61, humanresources@vieuxmanoir.ch
Besuchen Sie uns unter www.vieuxmanoir.ch für die ausführliche Stellenbeschreibung sowie für weitere Stelleninserate.

25408-9704



Die Gastronomie in der Sternwarte umfasst drei der wohl etabliertesten Gastronomielokale in Zürich. Die renommierte **Brasserie Lipp** ist nicht nur im Raum Zürich ein bekannter Ort für exzellente Meeresfrüchte und als die im französischen Stil wohl klassischste Brasserie der Stadt. «**The Lion**» ist ein Pub der besonderen Art; ein Ort, der mittags und abends auf eine treue Stammpublikum zählen darf. Die **Jules Verne Panoramabar** legt jedem Besucher unsere wunderschöne Stadt zu Füssen; ein Treffpunkt für Leute aus nah und fern. Unsere Stammgäste und langjährigen Mitarbeiter schaffen ein unvergleichbares Ambiente, bei dem unsere Gäste hohe Qualität aus unserer klassischen Küche erwarten dürfen.

Für einen der wohl erfolgreichsten Gastronomiebetriebe im Herzen der Stadt Zürich suchen wir eine gewinnende Gastgeberpersönlichkeit als

Direktor der Gastronomiebetriebe:
Brasserie Lipp, The Lion, Jules Verne Bar (m/w)

Unternehmerisch übernehmen Sie die Gesamtverantwortung und führen diese Unternehmung selbst autonom. Als begeisterter Gastgeber sind Sie ein Vorbild für sämtliche Mitarbeiter (Team von ca. 80 Personen) und prägen das Unternehmen durch Ihre starke Präsenz. Sie kennen Ihre Stammgäste beim Namen und pflegen mit ihnen einen persönlichen und respektvollen Kontakt.

Qualitäts-, Arbeitssicherheits- und Hygienestandards sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Ebenso gehört das Aufbereiten des Zahlenmaterials für Monatsabschlüsse, Analyse der Ergebnisse sowie das Einleiten von Massnahmen zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet. Daneben werden Sie von den zentralen Diensten der Candrian Catering AG bei Ihrer Aufgabenerfüllung tatkräftig unterstützt.

In dieser Position und als einer der oberen Führungskader von Candrian Catering sind Sie für folgende Aufgaben verantwortlich:

- Gastgeberpersönlichkeit, die es schafft, zusammen mit Ihrem Kaderteam, unseren Gästen unvergessliche Momente und aussergewöhnliche Erlebnisse zu bieten
- Führung, Qualifikation, Schulung und Coaching der unterstellten Mitarbeitenden (Kader, Service, Küche, Facility Management) und diese zu Höchstleistungen motivieren
- Konstante Einhaltung und Weiterentwicklung von Prozessen und Qualität sowie Förderung von Synergien innerhalb Candrian Catering
- Sie sind eine Verkäuferpersönlichkeit, welche unser Unternehmen gegen aussen vertritt und neue Kontakte zu Kunden aufbaut
- Diverse administrative Tätigkeiten, welche aus täglichen Führungsaufgaben oder aus Projekten entstehen

Für diese abwechslungsreiche Funktion suchen wir eine:

- Fach- und Führungspersönlichkeit mit solider Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie und im Managementbereich
- Erfahrung in der Führung von mehreren Gastronomiebetrieben
- Besonderes Flair für die französische Küche und den frankophonen Lebensstil
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeiten und gutes Durchsetzungsvermögen
- Entscheidungsfreudigkeit, Dynamik und Flexibilität runden Ihr Profil ab
- Idealalter zwischen 35 und 50 Jahren
- Stilisiertes Deutsch, Englisch und Französisch sind Voraussetzung. Jede weitere Fremdsprache ist von Vorteil

Wir bieten eine einmalige Chance, die Verantwortung dieser aussergewöhnlichen Betriebe zu übernehmen und Ihre bereits erworbene Führungserfahrung und Motivationsfähigkeit unter Beweis zu stellen. Zudem partizipieren Sie durch unser attraktives Vergütungssystem am Ihrem Geschäftserfolg.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

p.sommer@candriancatering.ch oder an Candrian Catering AG, Herr Pascal Sommer, Leiter Human Resources, Bahnhofplatz 15, 8021 Zürich

Pascal Sommer, Leiter Human Resources, Candrian Catering AG

Bahnhofplatz 15, Postfach 8328, 8021 Zürich

Telefon +41 44 217 15 37, Telefax +41 44 217 15 09

p.sommer@candriancatering.ch, www.candriancatering.ch

25581-9719



GRINDELWALD

Das Hotel Kreuz und Post steht für Qualität und exzellenten Service.

Wir suchen ab 15. Mai motivierte, bestens ausgebildete, charmante Persönlichkeiten

Oberkellner/in / Chef de Service
Sprachen D/E/F

Serviceangestellte

Koch/Köchin

Entremetier, an selbständiges und hygienisches Arbeiten gewohnt

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92/info@kreuz-post.ch

Bei uns sind Sie in besten Händen

Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ hoch stehendes Angebot.

Sie bringen das Hotel ins Spital!

Für die Erweiterung des Room-Services des Kantonsspitals Graubünden suchen wir per 1. April 2013 oder nach Vereinbarung

Hotel- oder Restaurationsfachfrauen/-männer
(Arbeitspensum 30–100%)

Hauptaufgaben

- Sie empfangen die Patienten auf der Station
- Sie verwöhnen die Patienten mit einem professionellen Mahlzeiten- und Getränkeservice
- Sie sind Ansprechperson bei Fragen rund um die Infrastruktur im Zimmer
- Sie sorgen für die tägliche Sauberkeit rund ums Bett und die Wäscheversorgung im Zimmer
- Sie betreuen die Lernenden zur/zum Fachfrau/-mann Gesundheit

Anforderungsprofil

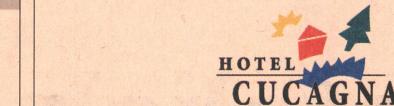
- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als SEFA, HÖFA, REFA, GAFA, Fachfrau/-mann Hauswirtschaft
- Sie bringen Erfahrung in gehobener Hotellerie mit. In hektischen Situationen bleiben Sie ruhig und gelassen und arbeiten selbstständig
- Sie sind eine motivierte und freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen. Kundorientierung ist Ihr oberstes Gebot
- Sie sind teamfähig und flexibel
- Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift
- Sie verfügen über EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

Unser Angebot

- Interessante, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Moderner Arbeitsplatz im Zentrumsspital
- Vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten
- Abwechslungsreiche Arbeitszeiten zwischen 7 und 19 Uhr

Für weitere Informationen steht Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, gerne zur Verfügung (Telefon 081 255 23 30).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 12/13 an: Kantonsspital Graubünden, Personaldienst, Löstrasse 170, 7000 Chur, www.ksgr.ch



Die Region Disentis-Sedrun/Andermatt, www.disentis-sedrun.com, ist ein Geheimtipp unter den Ferienregionen der Schweiz und bietet ein breites Angebot an Winter- sowie Sommeraktivitäten.

Wir suchen ab Mai 2013

eine/n Gastgeber/in oder ein Gastgeberpaar

Sie übernehmen die operative Führung des Hotel Cucagna***, www.cucagna.ch, mit 35 Zimmern, 2 Restaurants und 1 Bar, sowie dem Cucagna Hostel mit 19 Zimmern. Der Betrieb befindet sich im Dorfzentrum von Disentis und wird seit 35 Jahren erfolgreich als Winter- und Sommerhotel geführt.

Als fachlich kompetenter Gastgeber führen Sie den Betrieb im Sinne des VRs mit Leidenschaft und persönlichem Engagement. Sie führen den Hotelbetrieb aktiv mit und übernehmen gerne Verantwortung. Als innovative und ambitionierte Persönlichkeit arbeiten Sie selbstständig und bringen Ideen mit ein.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Persönliche Gästebetreuung
- Personalführung
- Verantwortung für den gesamten finanziellen Bereich gemäss Budget
- Führen der Gastronomiebereiche
- Aktive Mitarbeit an der Front
- Führen einer fantasievollen und kreativen Küche

Es erwartet Sie eine vielseitige Tätigkeit in einem gut auf dem Markt positionierten und eingeführten Betrieb. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Hotel Cucagna, Fabian Schwarz, Via Alpzu 10, 7180 Disentis oder s.schwarz@cucagna.ch

Gerne steht Ihnen Herr Fabian Schwarz für weitere Auskünfte zur Verfügung:
Telefon 081 929 55 55

25897-9731



Möchtest Du bei einem jungen Team mitwirken?
Möchtest Du am Wochenende arbeiten?

Bereichsleiter/in in Restauration 100%

Du solltest ein flexibler und belastbarer Teamplayer sein, mit abgeschlossener Berufslehre als Koch, einige Jahre Berufserfahrung, Freude am Umgang mit Menschen haben und zwischen 20 und 35 Jahre alt sein.

Köchin/Koch

Du solltest ein flexibler und belastbarer Teamplayer sein, mit abgeschlossener Berufslehre als Koch, einige Jahre Berufserfahrung, Freude am Umgang mit Menschen haben und zwischen 20 und 35 Jahre alt sein.

Ein aufgestelltes Team erwartet Dich!

Gerne lernen wir dich persönlich kennen, nachdem Du uns Deine kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder Post gesandt hast.

Kontakt:

Beat Schläppi, Leiter Gastronomie, Hermikonstrasse 68, 8600 Dübendorf, E-Mail: gastro@sfd-ag.ch

25452-9706

25437-9716


Verkaufsberater/in
im Grossraum Bulle/Bern – Berner Oberland

Auf den 1. August 2013 suchen wir infolge Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers für unseren Vertriebsbereich Professional eine/n fest angestellte/n Verkaufsberater/in im Grossraum Bulle, Bern sowie des gesamten Berner Oberlandes.

Ihre Aufgaben

Sie übernehmen nach gründlicher Einarbeitung vollverantwortlich die Betreuung der Gastronomie-Kunden sowie die Betreuung der CC-Märkte. Sie setzen die erfolgreiche Arbeit im Rayon fort und sorgen für den weiteren Ausbau.

Ihre Qualifikation

Ihre gastronomische und/oder kaufmännische Ausbildung haben Sie erfolgreich absolviert. Sie können nachweisliche Erfolge im Aussendienst vorweisen, haben Spass am Verkauf und die Bereitschaft zu vollem Engagement. Sie besitzen die Fähigkeit zu begeistern, selbstständig zu planen und die Vertriebspolitik innerhalb der Ihnen überlassenen Freiräume kreativ umzusetzen. Einwandfreies Deutsch (Wort und Schrift), Französisch und Englisch (von Vorteil) sowie gute Computer-Kenntnisse von MS Office sind ein Muss.

Unser Angebot

Sie erwarten der Führungsstil und das Klima eines sehr erfolgreichen Markenartiklers. Über Einzelheiten (Einkommen, Prämien, Sozialleistungen, Spesen, Firmen-Auto) informieren wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch.

Interessiert?

Nutzen Sie die Chance, eine interessante und zukunftsichere Aufgabe zu übernehmen. Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit ausführlicher Darstellung der heutigen Aufgaben, tabellarischem Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Gehaltsangabe und möglichem Eintrittstermin bis spätestens 1. März 2013 an:

DUNI AG

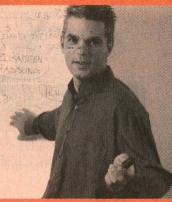
Peter Nobs, Geschäftsführer – Lettenstrasse 11 – 6343 Rotkreuz
Telefon 041 798 01 71 – www.duni.com

Duni – der führende Anbieter von Konzepten, Produkten und Service-Leistungen

25589-9727

Projektleiter/in & Akquisition

«Interessante und vielseitige Aufgaben.»



weitere Jobs unter www.migros.ch

Zählen Sie die Akquisitfähigkeit zu Ihren Stärken? In dieser Funktion können Sie Ihr Talent unter Beweis stellen, indem Sie Teil eines dynamischen und motivierten Teams werden und uns beim Erreichen der ambitionierten Wachstumsziele unterstützen.

Projektleiter/in & Akquisition Gemeinschaftsgastronomie
Ihr Aufgabengebiet

Die Schwerpunkte Ihres Aufgabengebiets umfassen Marktanalysen, Kundenakquise sowie aktiver Verkauf unserer Konzeptionen im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie. Sie erstellen kundenspezifische Angebote und unterstützen in den Verhandlungen sowie bei den Vertragsausarbeitungen. Sie arbeiten aktiv in der Vorbereitungs- und Hochlaufphase der neuen Betriebe mit und unterstützen die Betriebsleitung im gesamten Implementierungsprozess. Laufend überprüfen Sie die von der Expansionsabteilung vorgeschlagenen Standorte und führen detaillierte Umfeldanalysen und Machbarkeitsabklärungen durch. Außerdem zeichnen Sie sich für die Erstellung und Pflege der Verkaufsdokumentationen verantwortlich und überprüfen gemeinsam mit Ihrem Vorgesetzten die strategischen Vorgaben.

Unsere Anforderungen

- Fundierte Ausbildung in der Gastronomie mit einem eidg. Fachausweis oder höherer Fachprüfung bspw. G2, G3, Hotelfachschule etc.
- Weiterbildung im Bereich Verkauf oder mehrjährige Berufserfahrung in einem ähnlichen Bereich
- Berufserfahrung in gleicher/ähnlicher Funktion erwünscht
- Branchenspezifisches Netzwerk von Vorteil
- Sehr gute analytische, betriebswirtschaftliche und konzeptionelle Fähigkeiten
- Überzeugendes und begeistertes Auftreten
- Verhandlungssicherheit
- Hohe Selbstständigkeit und grosser Einsatzwillen sowie Innovativität
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit
- Sehr gute MS Office-Kenntnisse

Wir bieten

Die Migros bietet attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann können wir Ihnen ein verantwortungsvolles, vielseitiges und dynamisches Tätigkeitsfeld mit interessanten Projekten sowie persönliche und berufliche Weiterentwicklung bieten.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Roland Wehrli, Leiter Verkaufsgruppe Gastronomie, unter Telefon 079 669 27 25 gerne zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/stellen.

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Cornelia Willi, HR Beraterin

MIGROS



25588-9724

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen- plattform!



SERVICE / RESTAURATION

Alle
Jobangebote

258

Lehrstellen/
Praktikum

920

Bewerber-
profile



Kursagenda

Aus- und
Weiterbildungsprofile

Praktikumstellen

Berufsportraits

Kurse

Karrieretipps

Veranstaltungen

Jobangebote

Weiterbildung

News

Ratgeber

Bewerberbossiers

hoteljob.ch



Wir suchen für unseren Betrieb in Bern per sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte

Servicemitarbeiter/in

Sie sind gelernte Servicemitarbeiter/in oder einfach sehr erfahren im Service. Sie sprechen fließend Deutsch und können sich auf Englisch und Französisch verstehen. Sie sind zwischen 20 und 45 Jahren jung, freundlich, top motiviert und belastbar, dann sind Sie genau richtig bei uns.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Restaurant Punkt
Rathausgasse 73, 3011 Bern
ibrahim.ben@restaurant-punkt.ch
www.restaurant-punkt.ch

25993-9730

ANZEIGEN



Suche

Spitzenweine aus Frankreich & Italien, sowie Spirituosen aller Art

Adrian Winkler, 5630 Muri (AG)
Tel. 056 664 27 83 Mobil 079 665 97 49

www.winklerwein.ch

24993-9645

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die Bewohnerinnen und Bewohner der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette abgehalten werden.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Commis de Cuisine (m/w)

Engagieren Sie sich gerne kreativ, sind motiviert, flexibel und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Geben Sie gerne Ihr Fachwissen als gelernter Koch im Team weiter? Dann bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges und herausforderndes Aufgabengebiet in einer modernen Infrastruktur zu attraktiven Konditionen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Anschrift:

Restaurant Egghölzli
Herr Christian Joye, Küchenchef
Postfach 271, 3000 Bern 15
Tel: 031 350 66 40
www.egghoelzli.ch / info@egghoelzli.ch

25993-9733



CASTELLO DEL SOLE

ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 sowie in der BILANZ 2009/2012. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2013. SAISONDAUER VOM 22. MÄRZ BIS 20. OKTOBER!

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

RÉCEPTION: RÉCEPTIONISTINNEN D,E,F

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.



GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007

CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA
Swiss Deluxe Hotels
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castelldelsole.com - info@castelldelsole.ch

25985-9723

INTERNATIONAL

Canada/Ontario – Sommer 2013 Juni bis September gesucht

2 Hotelfachangestellte sowie 2 Köche/Köchinnen

in abgelegenes Buschresort unter CH-Führung, Schweizer Jugendtausch – bist Du unter 30, Allrounder/in, selbst. Arbeiten gewöhnlich, flexibel, kreativ, mit abgeschlossener Berufsschule und offen für Neues? Englischkenntnisse von Vorteil!

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung inkl. Handschriftprobe:

Barbara und Martin Seehofer
Gasterweg 1, 8730 Uznach

25296-9601

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

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 hotel revue
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

Nicole Kälin

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragerteilung

via Hotellerie " Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF

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

Fax 031 370 42 23
inserate@stellenProfil.ch
inserate@immoProfil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar.

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 gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch / www.immobiliensuisse.ch aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung 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
grafile (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
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 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.

stars & hotels
Swiss Hotel Film Award

You are welcome!



WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

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

WIR SIND DAS HOTELIMMOBILIEN-MARKETPLACE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

HOTELIMMOBILIE, HOTELBETRIEB UND HOTELMARKE

An exklusiven Lagen sind Hotelobjekte ähnlich begehrte wie andere Liegenschaften. Da die institutionellen Investoren ihre verfügbaren Mittel anlegen müssen, sind die bisher als riskant beurteilten Hotelimmobilien auch in den Fokus ihrer Anlagestrategien gelangt. So hat ein Ende 2010 lancierter Hotelimmobilienfonds rund 40 Hotels und hotelähnliche Immobilien in seinem Portefeuille. Diese gut positionierten Hotelimmobilien sind zur Minimierung der Anlegerrisiken und wegen gesetzlicher Auflagen von Pachtgesellschaften zu betreiben.

Entkopplung Immobilie, Betrieb und Marke

Immer häufiger ist die Dreiteilung in Eigentümergesellschaft, Betriebsgesellschaft und Besitzgesellschaft der Markenrechte anzutreffen. Die Entkopplung erhöht die Konzentration auf die Kernkompetenz, teilt Verantwortung und Risiken und erhöht dank Kostenvariabilisierung die Flexibilität. Die Komplexität des Anlageentscheides wird massiv reduziert.

Pachtvertrag

Die Ausgestaltung des Pachtvertrages ist für den Investitionsentscheid bedeutsam. Vorteilhaft ist eine partnerschaftliche

Vertragsbindung, die sowohl den Investoren wie auch den Betreibern den optimalen ertragsorientierten Einsatz der Ressourcen ermöglicht. Hybridartige Verträge – Pachtverträge mit managementvertragsähnlichen und Managementverträgen mit pachtvertragsähnlichen Komponenten – sind heute üblich. Verbreitet sind auch Net-Lease-Verträge. Der Begriff Triple-Net Lease umschreibt Pachtverträge, die dem Vermieter das Mietzinseinkommen dreifach netto gewährleisten, indem der Pächter nebst Pachtzins auch noch die mit dem Grundstück verbundenen Abgaben sowie die Instandhaltungs- und Instandsetzungskosten zu tragen hat. Double-Net Lease schliesst dagegen die Kosten für Instandhaltung und Instandsetzung aus. Da internationale Hotelketten kaum Pachtverträge eingehen, wird der Pachtgesellschaft die Marktschlagkraft über einen Franchisevertrag mit einer internationalen Marke abverlangt.

Komplexe, aber kompetente Machbarkeitsentscheide

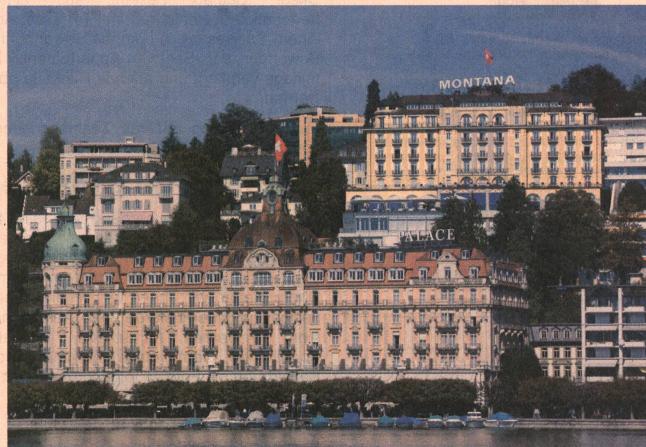
Ein wichtiges Element für den Ausweis der Machbarkeit, finanziellen Tragbarkeit und Finanzierbarkeit der Hotelinvestition ist die Unternehmensbewertung. Die Durchführung bedingt Fachexpertise, die weitgehende Auseinandersetzung mit

dem Unternehmen, den Absichten der Investoren und Betreiber sowie den zu erwartenden Geldflüssen.

Im Interesse einer gesamtheitlichen, transparenten Betrachtungsweise erweist sich die Bewertung des Gesamtunternehmens unter Annahme der Personalunion von Eigentümer und Betreiber (Eigentümerbetrieb) als wertorientiert. Mithilfe der Abgrenzungsliste der Investitionen können der Hotelbetrieb und seine Geldflüsse auf Immobilie und Betrieb aufgeteilt sowie das für beide Partner tragbare Vertragskonstrukt ausgelotet werden. Gesucht werden die optimalen finanziellen Tragbarkeiten sowohl für den Investor wie auch die Pachtgesellschaft. So lässt sich der für das Projekt massgebende, nachhaltige Unternehmenswert berechnen.



René Bettenmann
Managing Partner, CFB network AG
rene.bettenmann@cfbnetwork.ch



KEYSTONE



LIDO LOCARNO

Die aussergewöhnliche Freizeit, Sport- und Wellness-Oase am Lago Maggiore:

- mit Hallenbad, Rutschen und Thermal-Aussenbad 365 Tage im Jahr geöffnet;
- mit über 400'000 Besucher im Jahr einer der meistbesuchten Badeanlagen des Landes.

**Sucht einen unabhängigen
Partner zum Betrieb des gesamten
Gastronomieangebots auf dem
grossen Areal der Anlage.**

Die unvergleichbarer Lage am See, nahe an verschiedenen Sportzentren gelegene Restaurants sind auch für nicht ins Badezentrum eintretende Gäste von aussen zugänglich.

Informationen zu den Strukturen und das Verfahren finden Sie unter www.lidolocarno.ch/ricerca-gestore-gastro

Bergün GR – Hotel/Restaurant

An Top-Lage, sonnig, ruhig, neu renoviert, mit vollständigem Inventar. Wir suchen innovatives, kreatives

Pächterpaar

Restaurant: 70 Sitzplätze

Sonnerterrasse: 50 Sitzplätze

Hotelzimmer: 10 mit allem Komfort

Günstige Miete, späterer Kauf möglich.

Bewerbungen bitte an:

Ascotswiss AG

Amriswilerstrasse 51

8590 Romanshorn

z. Hd. Hr. Trachsel

Auskunft unter Telefon 071 466 33 66

E-Mail: info@ascotswiss.com

25438-9717

Hotelfinden!



Auch unterwegs.

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

Mattig-Suter und Treuhand- und Partner Schwyz Revisionsgesellschaft

ZU VERKAUFEN 3-Sterne Hotel-/Gastrobetrieb in einer beliebten Oberwalliser Ski- & Wanderstation



Beim Verkaufsobjekt handelt es sich um einen 3-Sterne Hotel-/Gastrobetrieb in einer beliebten Ski- & Wanderstation im sonnigen Oberwallis an vorzüglicher Lage. Mit freier Sicht auf die Berglandschaft ist Erholung garantiert!

Region / Verkaufsobjekt

Kurzbeschreibung

Liegenschaften

Raumprogramm

Gästestruktur

Verkaufsgrund

Übernahme

Spezielle Stärken

Weitere Infos / Kontakt

- gut investierter, wirtschaftlich erfolgreicher 3-Sterne Hotel-/Gastrobetrieb mit modernen & grosszügig eingerichteten Zimmern, frischer & gutbürgerlicher Schweizer-Küche, hervorragendem Service und herzlicher Atmosphäre

- Betriebsreine Hotellegenschaft im Baurecht

- Nutzfläche: 770m²; Grundstück: 403m² (hohe Ausnutzung)

- Kauf weiterer nichtbetriebsnotwendigen Immobilie möglich

- Hotel mit 16 Hotelzimmern / 37 Betten

- Restaurant, Saal und Gartenterasse (Total ~125 Sitzplätze)

- 80% Schweizer Kunden; Rest aus benachbarten EU-Staaten

- Gästebewertung HolidayCheck: 5.6 von max. 6

- 100%ige Weiterempfehlungsrate

- Aktivsporler / Tagesausflügler / Geniesser

- Personale Neuorientierung des heutigen Eigentümers

- per sofort oder nach Vereinbarung

- privilegierter Standort (unverbaubare, freie Bergsicht; Nähe Entfernung zu touristischen Anlagen und öffentlicher Infrastruktur; Passantlage; etc.)

- hoher Stammkundenanteil

- Geringe Euro-Abhängigkeit

- gute Auslastung / hohe Ertragskraft

Treuhand- & Revisionsgesellschaft

Mattig-Suter und Partner

Lothar Gwerder

Bahnhofstrasse 28

6430 Schwyz

Tel.: 041 819 54 00

Fax: 041 819 54 01

Mail: lothar.gwerder@mattig.ch

25438-9713

**Immobilien jetzt auch online unter
www.htr.ch/immobilien**

htr hotel revue