Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 16

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: 09.12.2025

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

PROFII

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

Nr. 16 · 18. April 2013

htr hotel revue

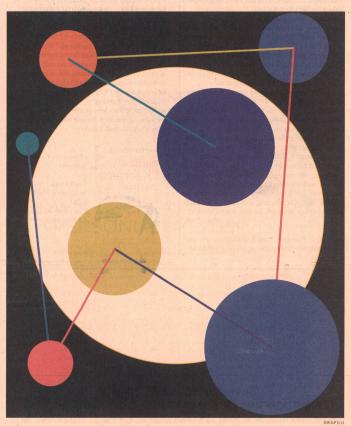
HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT-AUFLAGE

40.000

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



DIE ZUKUNFT MITGESTALTEN

Bestimmt führen Sie einige Angestellte und diese erledigen alle zugewiesenen Arbeiten zu Ihrer vollen Zufriedenheit. Sie und Ihre Angestellten geniessen nach der Arbeit das Familienleben oder pflegen Hobbys. Zwischendurch liegt sogar am Feierabend noch ein Geburtstagsaperitif drin. Sehr gut, Sie entsprechen der perfekten Führungskraft, die liniengetreu die strategischen Vorgaben umsetzt, die Ziele erreicht und stolz den vorgesehenen Bonus erwarten darf. Die nächsten Jahresziele sind zwar hoch gesetzt, doch Sie werden diese wie gewohnt souverän erreichen, zusammen mit Ihren Angestellten. Sollte dies einem einzelnen Angestellten Probleme bereiten, dann werden Sie diesen zeitgerecht und umsichtig zu ersetzen wissen. Warum kommt jetzt der Eindruck auf, diese Worte tönten zynisch?

Arbeiten Sie eigentlich mit Angestellten oder mit Mitarbeitenden?

Reflektieren Sie die Ihnen auferlegten Vorgaben punkto Realisierbarkeit? Stimmen sie mit den verfügbaren Ressourcen überein? Und: Geben Sie eine Rückmeldung an Ihren Vorgesetzten, bevor Sie an Ihre Mitarbeitenden gelangen? Erreichen Sie aufgrund Ihres Gesprächs mit dem Vorgesetzten realisierbare Ziele, die zwar hoffentlich immer noch eine Herausforderung darstellen, nun aber im Bereich der Möglichkeiten Ihres Teams liegen? Wenn ja – dann sind Sie aus moderner Sicht auf dem Weg, Mitarbeitende richtig zu führen. Sie werden in den Zielvereinbarungsgesprächen fordernd und gleichzeitig überzeugend sein. Sie haben ja die Realisierbar-

keit überprüft und wollen Ende Jahr mit dem ganzen Team auf den gemeinsamen Erfolg anstossen. Dies ohne Ausfälle wegen Überlastung. Sie arbeiten nun mit Menschen zusammen, die mitarbeiten wollen und dies auch in kritischen Situationen tun werden. Sie führen nun Mitarbeitende. Aber, sind die Mitarbeitenden jetzt bereits-Mitdenkende?

Mitarbeitende einbeziehen

Ich soll mich einbringen gegenüber der vorgesetzten Stelle, und jetzt soll ich auch noch meine
Mitarbeitenden einbeziehen. Die haben ja keine
Ahnung, wie eine Vision und die daraus folgende Mission und dann die Strategie erarbeitet
werden. Die haben genug zu tun mit der Umsetzung. Stimmt das wirklich? Haben meine Mitarbeitenden aufgrund ihres Know-hows ihre
eigenen Gedanken zur künftigen Entwicklung
unserer Unternehmung einbringen können?
Habe ich diese Ressourcen einbezogen? Menschen, die täglich den Kunden- oder Gästekontakt pflegen und damit echte Rückmeldungen
erlauben. Wenn ja, dann werden Ihre Mitarbeitenden zu Mitdenkenden und vor allem zu Mitgestaltenden. Und so werden Sie gemeinsam die
Zukunft gestalten können – eine Zukunft wohlverstanden, die diesen Namen auch verdient.



Martin Baumann Fachbereichsleiter Kaufmännische Grundbildung www.hotelleriesuisse.ch

AGENDA

«Es gibt zwei Wege für den Aufstieg: entweder man passt sich an oder man legt sich quer»

Konrad Adenauer

2. MAI

«Der erste Eindruck zählt», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

13. MAI

«Süsses fürs Portemonnaie – Mehrumsatz dank erfolgreichem Dessertverkauf», vom Berufsverband Restauration, in Balsthal www.hotelgastrounion.ch

15. MAI

«Social Media in der gastgewerblichen Arbeitswelt», vom Schweizer Kochverband, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

28. MA

Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

19.-20. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

8.-9. AUGUST

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II», von hotelleriesuisse, im Hotel Metropole, in Interlaken www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Gastronomie,
Hotellerie und

Tourismus

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 Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

..... ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich in unserer Branche über 13.000 Berufsunfälle. Die Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken, Dazu kommen hohe Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden. Deshalb gibt «Profil» jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

Verkehrs- und Fluchtwege, Notausgänge (Teil 2) Gefährdung:

- · Verriegelte Türen, nicht funktionierende Schliesssysteme
- · Fehlende Markierungen

Mögliche Massnahmen:

- Türen müssen sich jederzeit ungehindert und ohne Hilfsmittel in Fluchtrichtung öffnen lassen (Schliesssystem mit Notausgangsentriegelung)
- · Periodisch Funktionskontrolle durchführen und Mängel gegebenenfalls sofort instand setzen lassen
- · Notleuchten anbringen, mit Piktogrammen kennzeichnen

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

DURCHLEUCHTEN SIE IHR BEWERBUNGSDOSSIER

Wenn Sie schon einige Zeit arbeitslos sind und sich schon mehrmals vergebens beworben haben, dann wird es Zeit, dass Sie eine Bestandsaufnahme Ihrer Bewerbungsunterlagen machen.

ie sind auf der Suche nach einer neuen Arbeitsstelle. Inzwischen haben Sie sich bei beitsstelle. Inzwischen haben Sie sich bei der Regionalen Arbeitsvermittlung (RAV) angemeldet, erste Informationen über Ihre Situation recherchiert und befinden sich bereits im Bewerbungsprozess. Bestimmt haben Sie in im bewerbungsprozess, bestimmt nabers ist in der Zwischenzeit die eine oder andere Bewer-bung geschrieben, vielleicht auch schon Vor-stellungsgespräche bewältigt. Eventuell haben Sie ehemalige Arbeitskollegen über Ihre Situa-tion informiert, ein Suchabonnement programmiert und auch weitere Aktivitäten in Angriff genommen. Vielleicht haben Sie schon einige Absagen erhalten und beginnen sich zu fragen wieso klappt es bei mir nicht?

Eine Bestandsaufnahme bietet die Chance, Ori-entierung über das eigene Handeln zu erhalten, was Sicherheit und Klarheit ermöglicht. Leer-läufe sind so (frühzeitig) erkennbar und vermeidbar, indem Sie Chancen und Hindernisse fortlaufend analysieren, Anpassungen vorneh-men und möglichst schnell zu Ihrem Ziel gelangen: einer neuen Anstellung. Machen Sie sich also anhand Ihrer bisherigen Bewerbungen fol gende Gedanken:

- Inwieweit können Sie Ihr Profil dem Arbeitsmarkt entsprechend positionieren, um Erfolg
- Inwieweit gelingt es Ihnen, Absagen zu analysieren und daraus konkrete Massnahmen abzuleiten?
- Inwieweit gelingt es Ihnen, Ihre Stärken, Erfahrungen und Erfolge zu erfassen, zu ben und an konkreten Beispielen festzumachen?

- Inwieweit (er)kennen Sie Vorurteile, die man Ihnen und Ihrem Dossier entgegenbringen könnte, und können diese in gewinnbrin gende Angebote transformieren?
- Inwieweit entspricht Ihr Dossier den Gepflogenheiten des Arbeitsmarktes, der Branche und Ihres Berufes? Welche Rückmeldungen haben Sie bereits erhalten?
- Inwieweit sind Ihre Verkaufsargumente so formuliert, dass potenzielle Arbeitgeber umgehend den Nutzen für das Unternehmen
- Inwieweit sind Ihre Erfolge so formuliert, dass für potenzielle Arbeitgeber/-innen der Bedarf gedeckt ist und Sie sich gewinnbringend von der Konkurrenz abgrenzen?
- Inwieweit erzeugen Sie mit Ihrem Dossier positive Aufmerksamkeit? Inwieweit (er)kennen Sie Ihre persönlichen
- Chancen und Hindernisse im Arbeitsmarkt, um diese als Angebot zu formulieren?
- Inwieweit haben Sie für die Stellensuche einen Massnahmenplan mit konkreten kurz-, mittel- und langfristigen Zielen ausgearbeitet?
- Inwieweit haben Sie ein persönliches Leitbild, Visionen, Werte und Motivation formuliert, um sich auf dem Markt zu positionieren? Inwieweit wecken Sie bei potenziellen Arbeit-
- gebern mit (Marketing-)Strategien Bedürfnisse und den Wunsch, Sie kennen zu lernen? Mario Gsell

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

BUCHTIPP

NACH OBEN KOMMEN - UND TROTZDEM SICH SELBST SEIN

Warum lügen, wenn man mit der Wahrheit erfolgreicher ist? Warum andere beiseite rempeln, wenn Kooperation mehr bringt? Warum sich verbiegen, statt sich selbst zu sein? Martin Wehrle macht Schluss mit dem Mythos, dass nur Lügner, Hochstapler und Ichlinge vorwärtskommen. Denn so schnell sie nach oben kommen, stürzen sie auch wieder ab. Leidenschaftlich plädiert er dafür, authentisch zu sein und das auch zu bleiben. Er zeigt, dass nur die eigene Persönlichkeit das Instrument ist, mit dem man auf lange Sicht vorwärts-kommen kann. Spannend und unterhaltsam geht dieses Buch die Schlüsselsituationen jeder Karriere durch: Wie gelingt der Einstieg in die Berufswelt? Wie hebt sich eine Bewerbung positiv ab? Welche Schachzüge bringen Karrieren vorwärts? Man erfährt, wie man souverän mit Krisen und Fettnäpfen umgeht, was gutes Selbstmanagement und richtige Selbst-PR heisst, und wie Führen und Personalauswahl wirklich gelingt. »Anständig Karriere machen« ist der

Beweis, dass man Karriere und sich selbst glücklich machen kann.



«Anständig Karriere

Orell Füssli von Martin Wehrle ISBN 978-3-280-05460-4 CHF 14.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

KADER

GASTR® SUISSE

DIREKTION



Man muss Menschen mögen!

Für das total renovierte ***Hotel Restaurant Harder Minerva im Zentrum von Interlaken suchen wir eine/n

Direktor/in

Der Betrieb umfasst 32 Zimmer mit ca. 60 Betten und einer Restauration mit a. 120 Sitzplätzen. Das Schwergewicht ist die Betreuung von kleinen und grösseren Gruppen aus Indien und aller Welt. Abends gibt es jeweils ein indisches Buffet

Ihr Profil: 25 bis 40 Jahre alt, führungssicher. Inr Profil: 25 bis 40 Janre att, fuhrungssicher, frontorientiert, flexibel, einsatzfreudig, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd. Sprachen: D + E, Erfahrung in Online-Marketing und im Umgang mit Tour Operators und Reservationskanälen.

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: Jürg Zumkehr u. Sophie Etterli, Unternehmensberatung Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken Mobile 079 656 56 88 / jz@hotelforsale.ch www.hotelforsale.ch

Suvretta House St. Moritz die einzigartige 5*-Adresse im Alpenraum seit 1912

Das Suvretta House St. Moritz ist als familienfreundliches Fünf-Sterne-Luxushotel eines der bedeutendsten Grandhotels Europas und Mitglied der Vereinigungen Swiss Deluxe Hotels und The Leading Hotels of the World. Das historisch wertvolle Hotel zählt 181 Zimmer/Suiten mit 330 Betten und verfügt über erneuerte, grosszügige Infrastrukturen mit Restaurationen (15 Punkte Gault-Millau), Gesellschafts- und Konferenzräumen, Wellness-, Sport- und Parkanlagen, drei Restaurants im Ski- und Wandergebiet Corviglia, eigenen Skilift und Schweizer Schneesportschule

Nach 25-jährigem erfolgreichem Wirken werden die heutigen Stelleninhaber in den Ruhestand treten. Auf Frühjahr 2014 oder nach Vereinbarung ist diese aussergewöhnliche Direktionsstelle für

das passionierte Hotelier-Paar

in einem der Flaggschiffe der Schweizer Hotellerie neu zu besetzen.

in einem der Flaggschitte der Schweizer Hötellerie neu zu besetzen.

Sie sind herzliche, authentische Gastgeber, die sich im Umgang mit äusserst anspruchsvollen Gästen aller Generationen wohlfühlen. Als charismatische Persönlichkeiten besitzen Sie bereits erfolgreiche Führungserfahrung in der Luxushotellerie und stellen hohe professionelle Ansprüche an sich selbst und Ihr Team. Sie verfügen über internationale Auslandserfahrung und bewegen sich sprachgewandt in D und E sowie F und/oder I. Als dynamische Motivatoren lieben Sie eine Leadership-Funktion, setzen Massstäbe in der traditionellen Hotellerie und tragen Verantwortung. Sie zeichnen sich aus durch fachliche Kompetenz, Kommunikationsstärke, Qualitätsbewusstsein und ergebnisorientiertes Arbeiten. Sie sind ausdauernd, belastbar und verfügen über Organisationstalent. Ihre Curricula vitae weisen Ausbildungen an einer anerkannten Hötelfachschule, entsprechende Managementweiterbildungen und beruflich erfolgreiche Karriereschritte auf.

Sie suchen eine einmalige, langjährige und vertrauensvolle Herausforderung in der Spitzenhotellerie, wo die operative Leitung vollumfänglich in Ihren Händen liegt.

Sie fühlen sich gemeinsam von dieser besonderen Aufgabe in der herrlichen Bergweit des Enga-dins angesprochen. Wenn Sie die beschriebenen Anforderungen erfüllen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit detaillierten C. V., Zeugniskopien, Bild und Handschriftproben. Wir sichern Ihnen vollste Diskretion zu.

Zuschriften im Original (vorgängig auch elektronisch) sind zu richten an:

Persönlich
Martin Candrian
Präsident des Verwaltungsrats
AG Suvretta-Haus
Via Chasellas 1
CH-7500 St. Moritz
(chairman@suvrettahouse.ch)
(www.suvrettahouse.ch)







www.pizlinard.ch → CAPO ALLEGRA

Feines Hotel am Grossen Platz sucht dein Herz und Talent für die Leitung der Bereiche Service und Rezeption.

Wir atmen Bergluft. Verführen die Städter in Schönheit und Hingabe. Das

ruft nach deinen Ideen und deiner Frische. Bietet Gestaltungsspielraum und Perspektiven. Die ausführliche Ausschreibung findest du auf unserer

Webseite. Wir freuen uns, dich kennen zu lernen!

Wir suchen die Seele des Hauses – Legendäres Spitzenhotel

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebnieren. Die Wettbewerbsvorteile eines legendären Hotels – es zählt zu den am Ort und im Kanton führenden Hotelbetrieben im Topsegment – optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Restaurants, F a B-Outlets und Banqueting übernehmen sowie den GM vertreten. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Der hohe Bekannheitsgrad und eine perfekte Infrastruktur dank namhafter Investitionen und Komplettrenova tion bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Standort: An bester Lage in einer der angesagtesten, weltbekannten, grossen Top Resort Destinationen der Deutschschweiz. Als chairsmatische Führungspersönlichkeit tragen Sie aktiv dazu bei, den anvisierten Performance-, Quality- et Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verheifen.

Vizedirektorin - Gastgeberin Es darf auch ein Herr sein – mit dem Blick fürs Detail

Für diese spannende Kaderposition benötigen Sie Erfahrung als Hotelière/Hotelier; idealerweise als Food & Beverage Manager/in oder EAM mit Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen namhafter Häuser å fonds und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Departement Heads. Rhetorisch sind Sie fit und kommunizieren brillant auf allen Ebenen.

Sie sind selbstbewusst und sehen die an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie suchen die ultimative Herausforderung! Wenn Sie das Umfeld eines Spitzenbetriebes anspricht, wo sich Familien, Sportier, Business-Clientel und internationale High-Society gleichermassen wohlfühlen und Sie einen gehörigen Touch Swissness mitbringen, sollten wir uns kennenlernen! Für den Erstkontakt genügt uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder ein Anruf.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +91 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Karriereplanung in einem Unternehmen mit Zukunft

Wilkommen im führenden De-Luxe-Boutique-Hotel mit über 100 Komfortzimmern und Suiten. Der einzigartig aus gestattete Betrieb mit auf hohem Niveau ausgestatteten Convention Center, Spa und diversen F ft B-Outlets au oberster Gourmetstufe, gehört schlicht zum besten im Premium-Segment der einheimischen Hotelleriel Der Standor an 1 A-Lage in einer von internationalem Publikum stark frequentierten und grössten Premium-Resort-Destination der Deutschschweiz ist Teil des Erfolgsrezepts.

Ziel der Stelle: Sicherstellung eines reibungslos funktionierenden Front Desk & Front Office Managements, geschickte Leitung einer mittelgrossen Crew, smarte Organisation des Check-in & -outs, Abwicklung administrativer Belange und aktive Mithilfe im Bereich Seminar- & Convention. Es ist vorgesehen, dass Ihnen die Abteilung Reservations unter-stellt wird. Den Aspekten «Gästezufriedenheit» und «Führen durch Vorbildfunktion» räumen Sie hohe Priorität ein!

Front Office Manager · Mitglied der Geschäftsleitung w/m auf dem Weg zum Rooms Division Manager

Die attraktive Kaderposition ist ausbaubar! Die Weiterentwicklung zum RDM mit spannenden Zusatzaufgaben inner-halb des professionell geführten Unternehmens ist angedacht. Als FOM oder Asst. FOM haben Sie bereits Erfahrungen gesammett. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, ob Feriengäste, Business-Clientel oder internationale Top High-Society. Die Perspektive zum Rooms Divison Manager aufzusteigen, sehen Sie als einmalige Chance.

Idealprofil: Unternehmerisch denkende, rhetorisch/sprachlich gewandte «Hands-on-Persönlichkeit» mit Esprit, Gastgeberqualitäten und Erfahrung aus der internationalen Hotellerie sowie Vertrautheit mit den schweizerischen Gerflögenheiten. Der Eintritt wird flexible gehandhabt, za. B. auf den Sommer bzw. nach Vereinbarung. – Mut zu Neuem? Dann sind wir echt gespannt auf Siel Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz

Ihre Berater: Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +91 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



WIR SUCHEN PERSÖNLICHKEITEN.

die höchstgelegene Bergbahnstation Europas mit neuem Restaurant auf fast 4'000 mü.M. und atemberaubendem Panorama auf italienische, französische und Schweizer Alpenriesen. Sie befinden sich auf dem Gipfel des internationalen Skigebiets. Uhrer Ihnen liegt das grösste Sommerskigebiet Europas und nicht weit entfernt ein hipper Gravity Park für Snowboarder und Freeskier, offen an 365 Tagen im Jahr, ebenso wie der neu gestaltete Gletscher Palast.

Gastgeber & «Hüttenwart» (m/w)

- Ihre Aufgaben

 garantieren als Verantwortlicher für
 das Restaurant, die Bergsteiger-Lodge und den Shop für Gastfreundschaft und Qualität
- · überraschen und überzeugen mit
- uberraschen und überzeugen mit gastronomischen Angeboten von hoher Qualität und Kreativität konsequente Marktsicherung durch Kunden- und Dienstleistungsorien-tierung sowie erfolgsorientierte Positionierung unseres Juwels auf Klein Matterhorn

- Für diese Gastgebertätigkeit verfügen Sie über eine fundierte Erfahrung im Gastrobereich (Erfahrung als Koch von Vorteil) und sprechen fliessend D, F,
- Ihr Fokus liegt auf dem persönlichen Gästekontakt sowie der Begeisterung
- und Motivation Ihres Teams Sie sind bereit, in hochalpinem Ge-lände, in guten und hektischen Zeiten, Verantwortung zu übernehmen und zeichnen sich als kommunikative Gastgeberpersönlichkeit aus

 Sie nennen repräsentative Fähigkeiten und unternehmerisches Denken und Handeln in allen Bereichen, ein hohes Mass an Eigeninitiative, Belastbarkeit und Einsatzbereitschaft Ihr Eigen

Uber uns Die Zermatt Bergbahnen AG ist mit rund 240 Mitarbeitenden, 220 Pisten-kilometern und 34 Transportanlagen im Skigebiet von Zermatt die grösste reine Seilbahnunternehmung der Schweiz. Neben einem vielseitigen Aufgabenbereich bieten wir einen leistungsgerechten Lohn, gute Sozial-leistungen und die Möglichkeit der stetigen Weiterbildung.

Bewerbungsunterlagen (Lebenslau Zeugnisse und Foto) per Email an markus.hasler@zbaq.ch.





Die Kunst des Caterings ist es, überzeugende Qualität zur rechten Zeit am richtigen Ort zu servieren. Von diesem Verständnis ausgehend ermöglichen wir, Tavola Catering – das Catering der Tavolago AG, jedem Gastgeber ein Fest mit magischen Momenten ohne organisatorischen Aufwand.

Als Tochtergesellschaft der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees verfügen wir über tungsfähige Infrastruktur und reiche logistische Erfahrung. Als innovative Gateringfirma spielen wir auf einer breiten kulinarischen Klaviatur: Speditives 3-Gang-Abendessen, elegantes Gala- oder Stehdinner, gediegener Apéro unter freiem Himmel. Für 4'000 Aktionäre. 50 Freunde, 1'500 Mitarbeitende oder 200 Hochzeitsgäste. In der Messehalle, auf unserer Alp, im Circus Zelt, auf Eis oder der grünen Wiese Unsere raffinierten Caterings kennen weder örtliche noch gastronomische Grenzen.

Zur Ergänzung und Stärkung unseres stark wachsenden Cateringunternehmens suchen wir eine/

ABTEILUNGSLEITER TAVOLA CATERING (m/w)

- Kundenaquise, Beratung und Verkauf von Caterings
- Kostenkontrolle, Überwachung und Abrechnung von Caterings Operative Planung, Koordination und Durchführung von Schweizweiten Caterings
- Personalbedarfsplanung von bis zu 300 Mitarbeitenden und Aushilfen Führung des 5-köpfigen Teams bestehend aus Catering-Projektleiter, Administration und Catering-Küchenleitung
- Qualitätssicherung, Ausbau von Standards, Angebot und Infrastruktur Betreuung unserer Key Accounts
- Betreuung der Schnittstelle zur Produktionsküche und Logistikabteilung

- Bis 40 Jahre jung mit gewinnendem, sicheren und kompetenten Auftreten Abschluss einer Hotelfachschule
- Erfahrung im Verkauf und in der Durchführung von Caterings / Grossanlä Breite F&B-Kenntnisse sowie direkte und indirekte Führungserfahrung
- Innovative, kommunikative, belasthare Persönlichkeit mit gepflegtem Äusseren Organisatorisches Geschick, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein
- Vernetztes, unternehmerisches Denken und teamorientiertes Arbeiten
- ehr gute PC-Kenntnisse, PKW-Führerschein Muttersprache Deutsch, Fremdsprachen von Vorteil

Mit dieser stark ausbaubaren Position bieten wir eine nicht alltägliche Chance in einem jungen, wachs-enden Gaströnomieunternehmen in der Zentralschweiz. Wir gewähren zeit- und aufgabengerechte Entlöhnung mit leistungsabhängigen Komponenten sowie attraktiven Lohnnebenleistungen

Bitte senden Sie ihre aussagekräftige Bewerbung inklusive Foto, Zeugnissen und Motivationsschreiben an: Tavolago AG, Personalahteilung, Herr Reto Fries, Werftestrasse 5, 6002 Luzern, personal@tavolago.ch

Tavola Catering - Dus Catering der Tavolago AG Werftestrasse 5 6002 Luzern tavolacatering.ch











vielseitiges und aktives Haus mit Wellness-Oase und Seminarräumen mit fantastischer Aussicht. Die Angebotspadette im heimeiligen Gletscherdorf Grindelwald und in der ganzen Jungfrau Region ist gross.

Chef de Réception m/w

Sie führen ein junges Team sowohl in fachlicher wie auch in menschlicher Hinsicht, arbeiten selbst am Empfang und absolvieren die entsprechenden Dienste. In der Betreuung unserer Gäste sind Sie eine natürliche und kompetente Gastgeberpersönlichkeit mit Fingerspitzengefühl.

Absolute Gastorientierung und ein sicheres Auftreten in jeder Situation sind für Sie genauso selbstverständlich wie ein gepflegtes Erscheinungsbild. Sie verfügen über Fidelio-V8-Kenntnisse, Organisationstalent, verkaufsgeschick und sind selbständiges und zuverlässiges Arbeiten gewöhnt. Sie haben Freude im Umgang mit Menschen und setzten gerne Ihre guten Fremdsprachenkenntnisse ein. (Deutsch und Englisch und von Vorteil Französisch)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto: Herr Yves Timonin, Gastgeber/Direktor Sunstar Hotel Grindelwald

Tel. 033 854 77 77 od. direktion.grindelwald@sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.

AROSA | DAVOS | FLIMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN

BRASSERIE 17 HAPPY INN LODGE ROSENSTRASSE IT 3800 INTERLAKEN

Für unseren fröhlichen, vielseitigen Betrieb mit Restaurant, Bar und Backpackers-Hostel im Zentrum von Interlaken suchen wir per Mai oder Juni 2013:

SERVICEMITARBEITERIN

Bist du eine zwischen 22 und 32 Jahre junge Schweizerin? Bist du aufgestellt, freundlich, flexibel und belastbar? Verfüget du über Erfahrung im Gastgewerbe? Hast du Freude an einem Velestligen Job? Kannst du selbständig arbeiten? Sprichst du gut Englisch?

Bitte sende uns deine Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail: bartstapel@brasserie17.ch – oder ruf einfach an Bart Stapel, 079 746 31 23

WWW.BRASSERIEIT.CH



Sie lieben Qualität, sind motiviert

Folgende Stelle ist ab sofort zu

Jungkoch

Unser Team freut sich auf Ihre Bewerbung



Gesucht per Juni oder nach Vereinbarung in Hotel mit 60 Betten am Bodensee

Réceptionistin/Allrounderin

Gewünscht werden PC-Erfahrung, Erfahrung an Hotelréception und im Service, Berufslehre Hofa oder Service. Sprachen Englisch, Französisch.

Sind Sie interessiert, so senden Sie uns

Hotel Bahnhof Post AG Nationalstrasse 2, 8280 Kreuzlingen bahnhofpost@yahoo.de



Der Natur- und Tierpark Goldau liegt inmitten eines wildroman-tischen Bergsturzgebietes. Er bietet einen hohen Erholungs- und Erlebniswert für die rund 400 000 Besucher. Die integrierte Tier-park-Gastronomie unterhält ein Selbstbedienungsrestaurant mit saisonaler Küche, mit 120 Innen- und 350 Aussenplätzen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen innovativen und

Chef de Partie mit Sous-Chef-Aufgaben 100%

- Ihre vielseitigen Aufgaben umfassen

 Mitentwickeln von Gerichten mit saisonalen Produkten aus der Region und der Schweiz

 kreatives Kochen und Herrichten von Gerichten für den Selbstbedienungs- und den Bankettbereich

 Stellvertretung des Sous-Chefs

 administrative Tätigkeiten, je nach Neigung und Eignung

 Mithilfe bei der Planung des neuen Restaurants

- Mittniër bei der Planlung des neuen kestaurants
 Sie bringen mit
 eine abgeschlossene Berufslehre als Koch sowie Erfahrung
 als Chef de Partie
 Freude am Kochheurf
 Ideenreichtum für vielfältige Gerichte
 Kostensensibilität und betriebswirtschaftliches Denken
 Kenntnisse von Windows Office (Word und Excel), E-Mail und Internet
 sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
 eine effziente Arbeitsweise, Behalten des Überblicks auch in
 hektischen Zeiten
 einen zuworkommenden Umgang mit den Gästen,
 Arbeitskollegen und Vorgesetzten

 Mit bieten.

- attraktive Arbeitszeiten (Tagesbetrieb und vereinzelt Abendbankette)

hre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Na-tur- und Tierpark Goldau, Ruth Imhof, Gastronomieleiterin, Postfach 161, 6410 Goldau, oder per E-Mail ruth imhof@ierpark ch. Für weitere Aus-künfte steht sie unter 041 859 06 42 gerne zur Verfügung.

Chef/in de reception

Jobcode hoteljob.ch: J61386

Hotel Jägerhof Steinmattstr. 85 3920 Zermatt 027 966 38 00 jaegerhof@gmx.ch

Für die Sommersaison (Mai bis September)

Koch - Allrounder

Restaurant Tulipan, Pius Birchler Klosterplatz, 8840 Einsiedeln 055 418 80 80 www.tulipar www.tulipan.ch

Vietnamesischer Koch für Rest. in Stadt Zürich

Vietnam-Spezialitäten-Koch

Gastro Zürichsee GmbH Marbachweg 22



SUISSE ROMANDE



L'art de la santé

Pour notre clinique de réadaptation (115 lits) accueillant des patients du domaine de la neurologie, psychosomatique, orthopédie, oncologie et médecine interne

> nous cherchons à partir du 1er septembre 2013 ou à convenir un/e

Sous-chef de cuisine 100%

Activités

- Remplacement et soutien du chef de cuisine dans la gestion
- de l'équipe (9 personnes) Préparation des mets normaux et diététiques pour la clientèle privée
- Préparation de pâtisseries et mise en place de la cafétéria
- Banquets
 Commandes fournisseurs et gestion des stocks
- Assurer les consignes de sécurité de travail et d'hygiène

- CFC de cuisine et de diététique, brevet fédéral serait un atout
- A l'aise avec les techniques de cuisines actuelles
- Goût prononcé pour la cuisine raffinée et créative Dynamique, motivé, organisé, autonome et flexible
- Bonnes connaissances des outils informatiques (MS-Office, Calcmenu)

Très bonne connaissance de l'allemand

- Un travail très varié au sein d'infrastructures modernes

- Des possibilités de développement et de perfectionnement Des conditions d'engagement attractives selon les prestations du canton de Berne

Ce poste vous intéresse ?

Envoyez-nous votre dossier à: Berner Klinik Montana, Human Resources, 3963 Crans-Montana Pour tout renseignement, appelez Mme Béatrice Dopierala, Responsable Hôtellerie, Tel. 027 485 50 37

BERNER KLINIK MONTANA

Centre de réadaptation médicale et neurologique 3963 Crans-Montana tél. 027 485 50 36 fax 027 481 89 57 rh@bernerklinik.ch www.bernerklinik.ch



L'Ecole des arts et métiers du CPLN met en offre publique d'emploi un poste de

Maître de théorie pour la formation de

cuisinier (poste à 40 %) possibilité d'augmentation

Le titulaire sera chargé de l'enseignement théorique. Il pourra être appelé à enseigner à des apprentis ou à des adultes fréquentant les cours au CPLN, en priorité pour la formation de cuisinier, mais éventuellement dans la filière de gestionnaire en intendance.

Exigences: être titulaire d'un diplôme de chef de cuisine avec brevet fédéral ou d'un titre équivalent et être au bénéfice d'une solide expérience professionnelle en rapport avec la formation. Une expérience dans l'enseignement peut être un avantage.

Les postes offerts dans les administrations publiques sont accessibles indifféremment aux personnes de sexe féminin ou masculin.

Rémunération : selon les dispositions de droit public

Entrée en fonction : rentrée scolaire 2013-2014 (19 août 2013).

Délai de postulation : 30 avril 2013.

Formalités à remplir : les dossiers de candidature avec photo passeport, curriculum vitae et copie des titres et certificats sont à adresser à Monsieur Jean-Blaise Matthey, directeur du CPLN-EAM, Centre professionnel du Littoral neuchâtelois, C.P. 212, Maladière 82, 2002

Renseignements: des compléments d'information peuvent être obtenus auprès de Monsieur Yves Pelletier, doyen au 032 717 40 20.

Stelle suchen - Stelle finden www.hoteljob.ch



Die Villa Orselina, oberhalb von Locarno-Ascona, bietet einen traumhaften Blick auf den Lago Maggiore. Das 5-Stern-Hotel verfügt über 21 Suiten und 7 Doppelzimmer Superiore, ein feines italienisches Restaurant und eine Wellnessoase.

Wir bieten Ihnen per sofort eine einzigartige Aufgabe in einem Traumhotel als

Generalgouvernante

Sie sind eine selbständige und fröhliche Persönlichkeit aus Leidenschaft mit Erfahrung in der Luxushotellerie, und Sie ver-fügen über gute deutsche und Italienische Sprachkenntnisse.

Verlieren Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre Bewerbungs-

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



Die Villa Orselina oberhalb von Locarno-Ascona bletet einen traumhaften Blick auf den Lago Maggiore. Das 5-Stern-Hotel verfügt über 21 Suiten und 7 Doppelzimmer Superiore, ein feines italienisches Restaurant und die LABO Spa-Wellnessoase.

Zur Ergänzung unseres LABO Spa-Teams suchen wir per Juni 2013 im Vollpensum oder in Teilzeit:

Dipl. Masseurinnen Dipl. Kosmetikerinnen

Sie sind eine fröhliche und kompetente Persönlichkeit aus Leidenschaft und verfügen über gute deutsche und italie-nische Sprachkenntnisse.

Verlieren Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre Bewerbungs-

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



Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio, e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 50 camere e 28 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il Ristorante Galleria «Arté al Lago» con 1 stella Michelin, sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo

Responsabile Eventi e Food & Beverage

Entrata: data da convenire.

Compiti:

- Compit:

 Gestire e coordinare tutti i lavori del dipartimento degli eventi dalle offerte alla fatturazione
 Gestire e coordinare tutti i lavori di Food & Beverage
 Garantire la realizzazione degli obiettivi qualitativi e quantitativi
 Collaborare con la Direzione e tutti i capi reparto

- Vostro profilo:

 Titolare di un diploma di formazione alberghiera.

 Esperienza rilevante nell'organizzazione di eventi e nelle attività di Food & Beverage
 Orientamento al cliente e buona dialettica
 Dinamicità, flessibilità, motivazione e spirito d'iniziativa
 Senso dell'organizzazione, pianificazione e leadership
 Capacità nel mantenere un clima di fiducia con clienti e solide competenze relazionali
 Ottime conoscenze d'italiano, tedesco, francese e inglese sia a livello scritto che parlato, eccellenti capacità redazionali
 Costituisce un titolo di favore la conoscenza dei programmi
 Fidelio Suite 8 e Micros

Età compresa tra 25 e 35 anni.

L'acandidati interessati sono invitati a inviare una documentazio-ne personale completa di lettera di presentazione, cv. foto e cer-tificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane Grand Hotel Villa Castagnola Ville Castagnola 31 CH-6906 Lugano jobs@villacastagnola.com Tel: 091 973 22 55

STELLENGESUCHE

Gerne möchte ich, Berufsfrau, 49, Gerne möchte ich, Berufsfrau, 49, mit langjähriger Gastro- und Hotelerfahrung, in Ihrem Hotel, Garni
oder Pension als Gastgeberin wirken. Vorzugsweise Regionen Heidiland, Mittelbünden, Ostschweiz.
Chiffre 26374-9975 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab Mai 2013 folgende Arbeitsstelle an:

FRONT OFFICE Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind Via Basilea 28 CH-6900 Lugano edgar.fassbind@continentalparkhotel.con

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

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 et Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27 6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Barbara König Philipp Bitzer Michael Gollong

REDAKTION 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 Auftragserteilung

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

VERKAUF Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23 inserate@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 Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/ immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufimmobilien 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 abrufbai

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern Redaktion: Hotellerie et Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

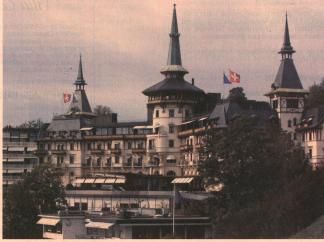
LITHOGRAPHIE Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

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 Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME



KEYSTONE

DAS PASSENDE BETREIBERMODELL

Das Betreibermodell ist für den wirtschaftlichen Erfolg und die Risiko-Steuerung einer Hotelimmobilie entscheidend. Hotelimmobilien unterscheiden sich durch einen hohen Komplexitätsgrad von anderen Immobilientypen. Dies spiegelt sich auch in der Breite möglicher Vertragsarten zwischen Betreibern und Eigentümern wider.

Die drei gängigsten Betreibermodelle

Bei der ersten Kategorie ist der Immobilieneigentümer auch gleichzeitig der Betreiber des Hotels. Dieses Modell ist häufig bei Privathoteliers und inhabergeführten Hotelgruppen vertreten. Internationale Hotelkonzerne nutzen diese Form aufgrund bilanzieller Gründe und der Kapitalbindung eher selten. Das komplette wirtschaftliche Risiko und Ertragspotenzial (Immobilie und Betrieb) liegen beim Eigentümer. Zur Steigerung von Rate und Auslastung wird dieses Modell häufig mit Franchiseverträgen oder dem Anschluss an einen Marketingverbund kombiniert. Dies ermöglicht dem Hotelier den Zugang zu etablierter Infrastruktur wie renommierter Marke, internationales Reser-

vierungssystem und spezialisierte Managementexpertise. Hierbei sind die richtige Markenwahl und das Honorierungssystem entscheidend. Bei der zweiten Kategorie, der Miete, erhält der Eigentümer der Immobilie eine fixe und/oder variable Miete vom Betreiber. Insbesondere bei der Fixmiete ist die Einflussnahme durch den Eigentümer auf den Betrieb begrenzt und das Betriebsergebnis verbleibt beim Mieter. Im Gegenzug sichert der Eigentümer sein Risiko durch bonitätsstarke Mieter, lange Laufzeiten und Mietgarantien entsprechend ab. Der Mieter kann zusätzlich mittels eines Franchisevertrages auch eine bekannte Marke anbinden. Die dritte Kategorie, der Management-Verrag, wird überwiegend bei grossen Hotels in Zusammenarbeit zwischen internationalen Hotelkonzernen und professionellen Hotelinvestoren angewendet. Der Betreiber führt bei diesem Modell gegen eine Gebühr den Hotelbetrieb im Auftrag des Eigentümers. Das Betriebsergebnis verbleibt beim Eigentümer. Die Gebühr des Betreibers setzt sich in der Regel aus einer umsatz- und einer ergebnisorientierten Komponente zusammen. Der Eigentümer wahrt sich eine Einflussnahme im Betrieb und

erhält Zugriff auf die Konzerninfrastruktur, trägt aber in Ergänzung zum Immobilienrisiko auch noch das betriebliche Risiko.

Die richtige Wahl

Das passende Betreibermodell hängt für die Parteien von diversen Faktoren wie dem gewünschten Rendite-Risiko-Verhältnis, der finanziellen Situation und der angestrebten Einflussnahme auf den Betrieb ab. Aufgrund der wirtschaftlichen Konsequenzen ist es empfehlenswert, vor der Entscheidung kaufmännische, juristische, technische und steuerliche Abklärungen durchführen zu lassen.



Michael Kirschner Urs Albrecht Projektleiter Development Consulting www.halter-immobilien.ch



Sicher investieren in ein Liebhaberobjekt im Emmental! Im Auftrag unseres Kunden verkaufen wir das

Hotel Restaurant Lüderenalp

3457 Wasen im Emmental

Suchen Sie einen aussergewöhnlichen Standort mit der schönsten Aussicht im Emmental für eine Hotelliegenschaft? Wir haben für Sie die Informationen, bitte melden Sie sich bei

Gastroconsult AG | Unternehmensberatung Tina Müller | Standstrasse 8, 3000 Bern 22 Tel. 031 340 66 29, tina.mueller@gastroconsult.ch www.gastroconsult.ch

zuoz

Wir vermieten im sonnigen Oberengadin

Modernes, im mediterranen Stil eingerichtetes Restaurant
64 Sitzplätze & Aperitif-Bar
Mögliche Ergänzung zu Hotel mit 12-27 Apartments
Zentrale Lage, nahe Golf, Bahn, etc.
Geeignet für junge, dynamische RestaurantunternehmerIn
Antritt 1. Juli oder nach Vereinbarung
Gerne geben wir Ihnen Auskunft

GPM Swiss AG, Tel. 079 208 95 12 info@gpmswiss.ch

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.

