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

Band: - (2013)

Heft: 24

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

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

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

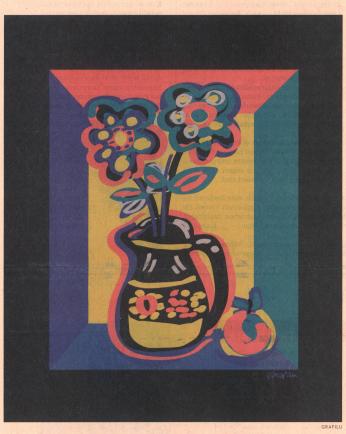
GESAMT AUFLAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 24 · 13. Juni 2013

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



DIF NISCHEN-

Zeiten von starken und nachhaltigen Schwankungen der Auslastung, z. B. aufgrund von Rezessionen oder Währungsaufwertungen, von nezessionen oder wahrungsatuwertungen, müssen auch in der Hotellerie die Strategie und Positionierung im Markt auf den Prüfstand. «Wir bieten alles und für jeden» ist kein sehr er-folgversprechender Weg, um die Zukunft langfristig zu sichern. Neue Chancen bieten sich insbesondere durch Nischenstrategien. Ein Hotel kann mit einer ausgefeilten, nischenorientierten Marktstrategie heute einfacher denn je gezielt genau die Marktsegmente, d. h. die Gäste ins Haus holen, die zu dem Charakter des Hotels und zum Markt, in dem es steht, passen.

Die Nischenstrategie

Eine Nischenstrategie bedeutet, dass ein Hotel sich konsequent auf eine oder wenige Gästetypen (Marktsegmente) und die Erfüllung von deren Bedürfnissen und Wünschen ausrichtet. Nischen können unterschiedlich gross sein. Je kleiner die Nische, umso spezifischer muss das Angebot sein. Der Vorteil einer klei-nen Nische ist es, dass die Positionierung des Hotels kaum kopiert wird oder kopiert wer-den kann. Der Vorteil einer grossen Nische ist es, dass die Positionierung des Hotels mehr Absatzpotenzial hat. Der Wettbewerb in die-ser Nische kann aber schnell zu einem starken Qualitäts- und Preiskampf führen. Nischen-strategien können sehr profitabel sein und sind Jahrtausendwende. Dies, weil sich die Gästetypen stärker unterscheiden in ihren Lebensstilen und Einkommensklassen und dies auch

offener zum Ausdruck bringen. Ausserden bieten sich für das Hotelmarketing, insbesondere für den Hotelvertrieb, heute mehr Möglichkeiten als jemals zuvor, um die Ausrichtung und den Charakter des Hotels darzustellen und damit die Auslastung des Hotels strategisch

Um von diesen neuen Möglichkeiten profitieren zu können, muss man einige Hürden über-winden. Es muss eine erfolgreiche nischenorientierte Marktstrategie, die zum Hotel, zum Standort und zum Investitionsbudget passt, erarbeitet werden. Deren Umsetzung muss vernetzt und logisch aufgebaut geplant werden und die Umsetzung muss konsequent auf allen Ebe-nen durchgeführt und durchgehalten werden. Für eine erfolgreiche Umsetzung einer neuen Strategie (und für eine Nischenstrategie gilt dies ganz besonders) müssen auch die inter-nen Abläufe und Regeln, das Verhalten und die Einstellungen (Mentalitäten, Werte, Glaubenssätze) von Führung und Mitarbeitern verändert werden

Zwei Jahre für eine vollständige Strategieumsetzung sind nicht zu viel, sondern realistisch



Verwaltungsrat Management Factory AG, Giebenach

«Verbringe die Zeit nicht mit der Suche nach einem Hindernis vielleicht ist keines da»

18. JUNI

«Das Arbeitsgesetz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse im Hotel St. Gotthard, in Zürich www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

19.-20. JUNI

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

28. JUNI

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanage ment», von hotelleriesuisse, im Restaurant La Poste, in Visp

AGENDA

17. SEPTEMBER

Tagung 2013 «Ausbildung aktu-alisieren – Zukunft stabilisieren», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Hotel Glockenhof, in Zürich www.hotelgastrounion.ch

1. OKTOBER

15. Symposium «Check the Quality», vom Berufsverband Management, im Hotel Belvoir, in Rüschlikon www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

3. Zukunftstagung «Work-Life-Balance», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband, im Schloss Lenzburg, in Lenzburg www.hotelgastrounion.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



In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995-2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten, Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, Die Grundtipps gelten für beide Branchen.

Gesundheitsgefährdungen vermeiden (Teil 1)

Für eine optimale Arbeitsgestaltung sind ergonomische, hygienische und arbeitspsychologische Grundsätze und Regeln eine Voraussetzung. Insbesondere sind gesundheitsgefährdende Faktoren systematisch zu erfassen und wo nötig Massnahmen zu treffen.

Lärm

Scheppernde Backbleche, Blechwagen und andere Lärmquellen mit Lärmwerten von über 85 d(B)A können unheilbare Gehörschäden verursachen. Lärm ist möglichst zu reduzieren.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall - kein Zufall» fürs Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriege-werbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koor dinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

BEWERBEN SIE SICH AKTIV -DAS ERHÖHT DIE CHANC

Sich auf Stelleninserate zu melden, ist das eine; doch heute lohnt es sich auch, aktiv auf Betriebe zuzugehen und nachzufragen, ob sie eine offene Stelle haben beziehungsweise eine in Aussicht steht.

ie Zeiten sind vorbei, als Stellensuchende nur die Zeitung aufschlagen und auf eines der zahllosen attraktiven Stelleninserate antworten konnten, um eine Stelle zu finden. Gemäss Informationen des Staatssekretariats für Wirtschaft (Seco) werden viele der offenen Stellen gar nicht öffent lich ausgeschrieben, sondern unter der Hand vergeben (Schätzungen reichen je nach Funktion von 30-70%). In diesem Zusammenhang wird der Arbeitsmarkt auch mit einem Eisberg verglichen: Nur ein kleiner Teil liegt über der Oberfläche und ist damit sichtbar (offener Arbeitsmarkt), der Grossteil liegt unter der Ober-fläche (verdeckter Arbeitsmarkt). Damit ist die klare Botschaft verbunden, dass Stellensuchende, die sich nur auf Inserate konzentrie-ren, einen Bruchteil ihrer tatsächlichen Chancen wahrnehmen.

STELLENSUCHE AUSWEITEN

Mit der Ausweitung der Bewerbung auf den verdeckten Arbeitsmarkt können Stellensuchen de ihre Chancen deutlich erhöhen. Dies aus fol-

- Wenig Konkurrenz: Wenn eine Stelle noch nicht ausgeschrieben ist, ist der Bewerber/die Bewerberin in der Regel die erste Person, welche sich bewirbt, und hat (noch) wenige oder keine Konkurrenten.
- Verschiedene Einsatzmöglichkeiten: Wenn keine konkrete Stelle ausgeschrieben ist, besteht die Möglichkeit, dass der Bewerber oder

die Bewerberin an verschiedenen Arbeitsplätzen eingesetzt werden kann. Aus dem Ge-spräch ergibt sich vielleicht eine passende Einsatzmöglichkeit.

- Gesprächstermin: Ein Gesprächstermin zum Informationsaustausch ist einfacher zu erhalten als ein Vorstellungsgespräch. In erster Linie, weil es nicht so viele Anwärter darauf gibt. Mit ihrer Anfrage zeigen Bewerber ihr Interesse am Unternehmen.
- Längerfristige Chancen: Wenn der Bewerber/ die Bewerberin einen guten Eindruck hinter lassen hat, aber unmittelbar keine Stelle frei ist, kann sie/er bei der nächsten offenen Stelle berücksichtigt werden.
- Weiterführende Informationen: Auch wenn aus dem Gespräch keine Anstellung re-sultiert, kann der Bewerber von den Gesprächspartnern nützliche Hinweise über andere mögliche Stellen erhalten (in anderen Unternehmen). Neues Netzwerk: Durch ständigen Kontakt
- zu interessanten Betrieben können Stellensu-chende ihr Netzwerk erweitern und gewinnen neue Ansprechpartner. Sie zeigen ausserdem, dass sie ernsthaft interessiert sind.

Neben der erhöhten Chance, eine Stelle zu finden, hat es für Bewerber noch einen Vorteil. Sie können nämlich in den Betrieben nachfragen wo sie gerne arbeiten möchten.

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

BUCHTIPP

SIEBEN LEITIDEEN FÜR EINE **NEUE ESSKULTUR**

Die Esskultur ändert sich, Hanni Rützler und Wolfgang Reiter stellen die neuen Trends vor. Das Buch richtet sich sowohl an Konsumentinnen und Konsumenten als auch an Gastronomen und Köche. Es zeigt zum Beispiel, dass jene richtig liegen, die auf regionale Produkte setzen. Das Buch regt auch an. Denn bei Trends wie regional, bio, tiergerecht muss der Gast informiert werden. Die beiden Autoren plädieren deshalb für mehr Transparenz in der Gastronomie. Zwar wolle der Konsument auf der Speisekarte keine detaillierten Aufzählungen von In-haltsstoffen und Kalorien lesen, aber er erwarte zunehmend Informationen über die Herkunft der Ausgangsprodukte und den Hinweis, dass keine Convenienceprodukte verwendet werden. Transparenz ist auch eine Chance. Denn wer aktiv damit wirbt, dass die Produkte aus der Region stammen, tiergerecht usw. sind, hat gute Verkaufsargumente für den Gast. Bei jedem der sieben Trends geben die Autoren Tipps, wie Gastronomen darauf reagieren können und regen sie an, neue Wege zu gehen.



«Food Change»

Verlags GmbH von Hanni Rützler und Wolfgang Reiter 978-3-99005-031-6

CHF 37.90

AUS- UND WEITERBILDUNG





Alles über Ausund Weiterbildung www.hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 3001 Bern www.hotelleriesuisse.ch

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

VERI AGE 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

LEITUNG

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

redaktion@stellenprofil.ch

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

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeiger erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie et Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach,

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 automa tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/ immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werde Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

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

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

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,

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 vo 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 Re-daktion. 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.



Das Hotel Silvana ist ein Familien-betrieb mit Tradition und wird von der Familie Biner in der 2. Generation mit Erfolg geführt.

Die ursprüngliche Berghütte auf dem Furi (300 Höhenmeter oberhalb Zermatt) hat sich durch viele grosse und kleinere Umbauten zu einem Bijou am Fusse des Matterhorns gewandelt.

Für unser Bergerlebnis und Idyll oberhalb von **Zermatt** suchen wir ab

Direktor/in bzw. Direktionspaar/-team

Unser Betrieb Bestens unterhalten verdigt er über 21 gemütliche Zimmer, Weilness mit Hallenbad, Whirlpool, Sauna und Dampfbad, urige Lounge, Bar und einmaliges Restaurant mit offenem Kamin, persönlichem, familiärem Service und gediegenem Essen mit anspruchsvoller Restauration sowie einer Terrasse direkt an der Skipiste mit vielen Tagesgästen. Zudem über ein kleines Nebenhaus mit 2 einfach ausgestatteten Doppelzimmern direkt an der Skipiste und einem urigen Ferienchalet für 6 Personen mit ledlichem Komfort. Ein kleiner Kino- und Tagungsraum mit mit jeglichem Komfort. Ein kleiner Kino- und Tagungsraum mit moderner Ausrüstung rundet das Angebot des Hotels ab, das als Saisonbetrieb geführt wird.

Ihr Profil 30 bis 45 Jahre alt, enger Bezug zur Natur und zum Wintersport, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte(r) Gastgeber. Eine Persönlichkeit – unternehmerisch denkend und

Eintritt ab Sommer oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

bis zum 25. Juni 2013 an: Daniel Biner, Hotel Silvana, 3920 Zermatt, dany.biner@zermatt.ch



Küchenchef (w/m)

Restaurant uniTurm Rämistrasse 71, 8001 Zürich

per 12. August 2013

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



Die Gastronomiegruppe





Die **spital**zofingen ag ist das Gesundheitszentrum der Region Zofingen und stellt die medizinische Grundversorgung für rund 70'000 Einwohnerinnen und Einwohner sicher. Sie besteht aus einem Akutspital mit rund 100 und einem Pflegezentrum mit 84 Betten.

Zwecks Ausweitung des Roomservice suchen wir per Oktober 2013 mehrere

Fachkräfte Roomservice 40 - 70%

Ihre Aufgaben
Sind Sie eine ausgesprochene dienstleistungs- und serviceorientierte
Persönlichkeit, für die das Wohlbefinden unserer Patienten an oberster
Stelle steht? Gehen Sie mit Begeisterung an die vielseitige Aufgabe,
unseren Gästen ihren Spitalaufenthalt so angenehm wie möglich zu
gestalten? Dann erwarten Sie folgende Aufgaben: Ihre Aufgaben
beinhalten die elektronische Erfassung der Menüwänsche von Patienten und Gästen mittels elektronischem Menüwahlsystem, der kundenorientierte Getränke- und Mahlzeitenservice sowie diverse Reinigungsarbeiten auf den Pflegestationen. Wäschelogistik, Blumenpflege bis
hin zu kleinen Besorgungen für unsere Kunden bereichern Ihre Tätigkeit zusätzlich.

- keit zusätzlich.

 Ihr Profil

 Abgeschlossene Ausbildung als Service- oder Hotelfachangestellte/r mit mehrjähriger Berufserfahrung in der Gastronomie, idealerweise
 auch im Gesundheitswesen

 Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

 EDV-Kenntnisse

 Erfahrung in der Bedienung eines elektronischen Menüwahlsystem
 oder die Bereitschaft dieses erlernen zu wollen

 Kundenorientiertes, selbstständiges und sorgfältiges Arbeiten

 Bereitschaft, zu Schicht-, Wochenend- und Feiertagsdiensten

 Freude am Umgang mit Menschen

 Sehr gepflegtes Auftreten

 Ausgeprägte Team- und Kommunikationsfähigkeiten

 Freude und Begeisterung am Gestalten Ihrer zukünftigen Arbeit

Wir bieten...
...eine sehr vielseitige Aufgabe in einem interdisziplinären Umfeld, ein innovatives, angenehmes Arbeitsklima, Entwicklungs- und Entfaltungsmöglichkeit. Es erwarten Sie fortschrittliche Anstellungsbedingungen und eine firmeninterne Kindertagesstätte.

Ihr Ansprechpartner Gerry Dressler, Leiter Hotellerie, Tel.: +41 62 746 56 00

Ihre Bewerbung Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Mail an personalabteilung@**spital**zofingen.ch oder auf dem Postweg an:

spitalzofingen ag Personal Vermerk: Mühlethalstrasse 27 CH-4800 Zofingen



Gruppenleitung (Segment Business)

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

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







Allein-Koch 100%

essen Aufgabengebiete liegen in der kompletten Organisation des Kü nenbereiches wie der Planung und Kalkulation, dem Einkauf und de inhaltung des Hygienekonzeptes.

Wir bieten Ihnen eine interessante, anspruchsvolle und abwechs-lungsreiche Aufgabe mit geregelten Arbeitszeiten zu hervorragenden Konditionen.

Park Forum Wylihof AG
Personalabteilung, Postfach 251, 4542 Luterbach



Unser Direktionsehepaar hat sich leider entschlossen, nach vielen Jahren in dieser Funktion eine neue Herausforderung anzunetaer entschiossen, nach wielen Jahren in dieser Funktion eine neue Herausforderung anzunehmen und sich selbständig zu machen. Somit suchen wir für das Sunstar Alpine Hotel Lenzerheide**** eine neue Führung. Das 1970 erbaute, gut unterhaltene Gebäude mit 39 grosszügigen Zimmern liegt in Zentrum von Lenzerheide. Neben dem Hotelrestaurant gehört auch die bekannte «Chämi Bar» zum Betrieb. Tiefgarage, Hallenbad, Dampfbad und Sauna runden die Infrastruktur ab.

Wir suchen per 01.10.2013 oder nach Vereinbarung

Hoteldirektion m/w oder Direktionspaar/-team

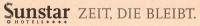
Sie betreuen mit Ihren ca. 35 engaßierten Mitarbeitenden unsere Gäste und knüpfen möglichst nahtlos an die erfolgreiche Tätigkeit der jetzigen Führung an. Lassen Sie sich unter www.sunstatch in die Sunstar Welt entführen und machen Sie sich vertraut mit der Region Lenzerheide und unserem Hotel.

Als Schweizer Hotelgruppe bieten wir Ihnen eine umfassende Unterstützung und Förderung. Selbstverständlich überlassen wir Ihnen aber auch die notwendigen Freiheiten, um einen vielseitigen und attraktiven Betrieb erfolgreich zu führen. Wir arbeiten in einer Matrix-Organisation, wobei Sie direkt an den Geschäftsführer rapportieren.

Sie überzeugen uns durch eine umfassende Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie/ Gastronomie und blicken auf eine mehrjährige Berufstätigkeit, möglichst in den Schwei-zer Bergen, zurück. Ob junger oder älter, als frontorientierte Gastgeber und Dienstleister begeistern Sie Ihre Gäste und sind Ihren Mitarbeitenden ein Vorbild.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, vorzugsweise per E-Mail:

Sunstar Hotels Management AG Kurt Bieri, Leiter Personal Galmsstrasse 5, 4410 Liestal/Schweiz Tel. +41 (0)61 925 70 76 E-Mail: personal@sunstar.ch



AROSA | DAVOS | FLIMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN | SAAS-FEE | ZERMATT





Das traditionsreiche Hotel Schweizerhof Zürich liegt direkt gegenüber dem Hauptbahnhof und bildet den eleganten Auftakt zur Bahnhofstrasse. Im Gästebereich mit 107 stilvollen Zimmern wie auch hinter den Kulissen ist das Hotel absolut erstklassig ausgestattet und unterhalten.

Infolge Übertritts des langjährigen Stelleninhabers in den Ruhestand ist die

Direktion des Hotels Schweizerhof Zürich

ab Mai 2014 oder nach Vereinbarung neu zu besetzen

Das Hotel Schweizerhof bietet ein herausragendes F&B-Angebot im Restaurant «La Soupière», ein innovatives Café Gourmet im Erdgeschoss mit Feinschmecker-Fastfood sowie eine attraktive Bar. Ergänzt wird das Angebot durch modern eingerichtete Konferenzräume mit variablen Grundrissen

Für die selbstständige operative Führung dieses Hauses suchen wir eine Persönlichkeit, welche die folgenden Voraussetzungen mitbringt:

Nach der Ausbildung an einer anerkannten Hotelfachschule, Berufspraxis und Weiterbildung für die Betriebsführung, haben Sie als Direktor oder Direktorin erstklassige Hotels in der Schweiz oder im Ausland geführt. Selbstverständlich bringen Sie sehr gute Sprachkenntnisse, neben Deutsch auch in Englisch und Französisch mit.

Sie haben Leistungsausweise in der Leitung einer modernen Hoteladministration und Ihre Kenntnisse der Nutzung von Buchungsplattformen sowie der neuen Marketing- und Sales-Me-thoden sind fundiert. Sie beherrschen das Rechnungswesen als Führungsinstrument und betreuen Kunden und Gäste mit sprachlicher Gewandtheit und kulturellem Niveau.

Gesucht wird eine führungsstarke, motivierende Persönlichkeit im Alter zwischen 35 bis 45 Jahren.

Der jetzige Stelleninhaber und VR Präsident, Jörg Rudolf von Rohr, steht Ihnen für weitere Informationen unter 079 431 71 43 (www.hotelschweizerhof.com) zur Verfügung. Er freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben, CV, Bild, Zeugnisse, Diplome), digital oder in Printform.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an: Irniger Personalberatung AG Judith Irniger Stampfenbachstrasse 142, 8006 Zürich judith@irnigerag.ch

Wenn Sie wissen, dass eine gute Sauce Stunden köcheln muss, die Zubereitung von perfekt gegarten Fleisch Ihre Leidenschaft ist und Sie ein junges Kochteam in einer gut ausgestatteten, sonnigen Küche zu schätzen wissen; dann gibt Ihnen unsere Homepage mit Presseberichten einen ersten Einblick, wo Sie als

Chef de partie

ab zirka Mitte August arbeiten werden.

Tisch und Bar Shoppingrestaurant Ursi Gisler Holzhäusernstrasse 4 6343 Holzhäusern 041 790 33 88 www.tischundbar.ch

27049-1011

I ELEVEN

Die STADE DE SUISSE Wankdorf Nationalstadion AG betreibt eine in der Schweiz einzigartige Eventarena. Neben Fussballspielen und verschiedenen Grossanlässen in den Bereichen Sport, Musik und Kultur organisert und realisiert das STADE DE SUISSE Anlässe im hauseigenen Event- und Kongresszentrum und ist zudem für die gesamte Vermarktung des Stadions sowie der BSC YOUNG BOYS verantwortlich.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung folgende Persönlichkeiten:

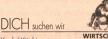
Restaurantleiter/in Stv. Restaurantleiter/in

Die vollständige Stellenausschreibung finden Sie auf unserer Homepage: http://www.restaurant-eleven.ch/de/jobs.html.

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und bereit Spitzenleistungen zu vollbringen? Dann freuen wir uns auf Ihre Online Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellungen.

STADE DE SUISSE Gastro AG I Frau S. Stalder





Koch | Köchin Servicemitarbeiter in Jahresstellung

Sende deine Bewerbungsunterlagen an info@zumgrueneaff.ch www.zumgrueneaff.ch

27078-1013

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Koch oder Köchin

Was Sie mitbringen: Sie lieben Ihren Beruf, Sie arbeiten gerne mit Menschen zusammen. Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und haben einige Jahre Berufserfahrung.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, evtl. Kost und Logis im Hause.

Weitere Auskünfte unter www.ibergeregg.ch Ansprechperson: Sandra Rubli

Hotel Passhöhe Ibergeregg 8843 Oberiberg Telefon 041 811 20 49

Store Manager / Unit Manager Jobcode hoteljob.ch: J63789

Select Service Partner (Schweiz) AG Postfach 2472 8060 Zürich-Flughafen 043 816 84 84 tom.landolt@ssp-ch.com

100



Assistent/in Lohnwesen (80 bis 100%)

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

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





27057-1012

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

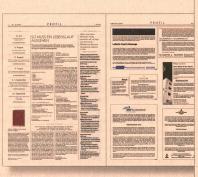
IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE 40.000 EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

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







BUCHEN SIE JETZT!

Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

www.immoPROFIL.ch

www.stellenPROFIL.ch



Suchen Sie eine neue Herausforderung und haben Freude an Ihrem Beruf? Dann werden Sie Teil des «kneipp-hof»-Teams und entdecken Sie die tolle Kombination von Rehabilitationsbetrieb und Hotellerie mit einem gelebten Qualitätsmanagement.

Für unser Réceptions-Team suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

eine Leitung Réception m/w (100%-Pensum)

Ihre Aufgaben

- Gewährleistung reibungsloser Arbeitsabläufe im Bereich Réception inkl. Reservation
 Aktive Mitarbeit an der Réception/Reservation
- Führung des Mitarbeiterteams (10 Mitarbeiter) inkl. Einsatzplanung Zusammenarbeit mit Sozialdiensten und Krankenkassen Unternehmerisch vernetztes Denken Pflege des Arbeitsklimas im Führungsbereich

- Ausgewiesene Fachkenntnisse im Bereich Hotellerie und/oder
- Gesundheitswesen Einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung EDV-Kenntnisse: Fidelio, von Vorteil auch Polypoint/Pabs
- Bereitschaft zu Wochenenddiensten und Einsätzen an Feiertagen
- Selbständigkeit und Entscheidungsbereitschaft

Wir bieten

- ein junges, motiviertes Team abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit mit viel Selbständigkeit und Verantwortung

Wir suchen motivierte und qualitätsbewusste Mitarbeiter, bei welchen der Dienstleistungsgedanke im Vordergrund steht, um gemeinsam die Zukunft des kneipp-hofs erfolgreich mitzugestalten.

Unser Direktor und Vorsitzender der Geschäftsleitung, Wim Sprokkereef,

kneipp-hof Dussnang AG, Kurhausstrasse 34, 8374 Dussnang sprokkereef@kneipphof.ch, Tel. 071 978 63 63 www.kneipphof.ch





Ferienlandschaft mit gutem Arbeitsklima.



Leiter Gastronomie & Resort (w/m)

per sofort oder nach Vereinbarung

Die Bergbahnen Brigels Waltensburg Andiast AG mit Sitz in Brigels ist ein innovatives Unternehmen mit 4 Sesselbahnen, 2 Skiliften, 1 Snow-Park und 7 Gastronomie-betrieben am Berg und im Ort. Ab Ende 2015 kommen ein Resort mit 500 Betten, eine Wellness-Oase, ein Kinderclub und ein Shop dazu. Das idyllische Bergdorf Brigels gehört zu den kleinen und feinen Sommer- und Winterferien-Destinationen Graubündens.

Ihre Aufgaben

Als Leiter Gastronomie & Resort sind Sie für die betriebswirtschaftliche, personelle sowie qualitative und fachliche Führung, Organisation und Weiterentwicklung der Gastronomiebetriebe und des Resorts zuständig. Sie zeichnen mitverantworlich für die entscheidende Aufbauphase des Resorts sowie für die Detailplanung und Umsetzung der diversen Bereiche.

Wir wenden uns an eine kommunikative, sozialkompetente und belastbare Führungsund Gastgeberpersönlichkeit im Alter von 35 bis 55 Jahren. Vorzugsweise verfügen Sie über einen eidg. Fachausweis als Hotelier oder eine adäquate Ausbildung mit relevanter Praxiserfahrung in der Gastronomie. Sie sind innovativ und entwickeln neue Ideen. Die Unternehmensziele erfolgreich zu realisieren, ist Ihr Fokus. Als Teamleader motivieren Sie Ihre (ca. 65) Mitarbeitenden mit Begeisterung und Überzeugung zu Top-Leistungen. Sie kommunizieren offen, direkt und in mehreren Sprachen. Mit der nötigen Professionalität schaffen Sie als Gastgeber eine Atmosphäre von Herzlichkeit und Wohlbefinden. Als Mitglied der Geschäftsleitung sind Sie bereit, Verantwortung zu tragen und das Unternehmen erfolgreich mit in die Zukunft zu führen.

Wir bieten

Eine interessante und verantwortungsvolle Anstellung mit Gestaltungs- und Entwicklungsmöglichkeiten. Das Umfeld ist von einem guten Arbeitsklima geprägt, die Anstellungsbedingungen sind vorteilhaft und partnerschaftlich.

Sind Sie an einem langfristigen Engagement interessiert und möchten Teil unserer Erfolgsgeschichte werden? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bergbahnen Brigels Waltensburg Andiast AG, Frau Silvia Bargähr, Leiterin Personal, Casa Quader, 7165 Brigels oder per E-Mail an: admin@brigels.ch.

graub Inden

Für die gehobene Gastronomie ab Aug. 2013

Küchenchef m/w Jobcode hoteljob.ch: J63753

Schiffrestaurant Wilhelm Tell Vor Anker am Schweizerhofquai, 6006 Luzern +41 (41) 410 23 30 info@schiffrestaurant.ch

Das Spitalzentrum Biel betreibt das führende medizinische Zentrum der zweisprachigen Region Biel-Seeland-südlicher Berner Jura. Für unsere anspruchsvolle und vielseitige

Gastronomie suchen wir per 1. Oktober 2013 oder nach

Weitere Informationen und die Bewerbungsadresse finden Sie

auf unserer Homepage www.spital-biel.ch [Stellenangebot]

Spitalzentrum Centre hospitalier

Biel-Bienne

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Oliver Schluep, Leite Gastronomie, Tel. 032 324 16 38* gerne zur Verfügung.

Wir suchen per sofort oder nach Verein-

japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushikoch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 27055-10124 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

SVIZZERA ITALIANA



PARKHOTEL LUGANO

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab sofor folgende Arbeitsstelle an:

FRONT OFFICE

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

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

SVIZZERA ITALIANA

www.spital-biel.ch

Vereinbarung Sie als versierte/n

Leiter/in Küche (100 %)



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

Wir bieten Ihnen per September oder nach Vereinbarung eine Aufgabe in einem Traumhotel als

Marketing- und Event-Assistent/in

Sie sind eine selbständige und fröhliche Persönlichkeit aus Leidenschaft mit fundierter Berufserfahrung in der Hotellerie. Italienisch und Deutsch in Wort und Schrift ist Voraussetzung.

Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre Bewerbungs unterlagen.

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

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

Kann man positive Energie sparen?

Bewusst leben macht glücklich: wwf.ch/gluecks-experiment



DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



STEUERAUFSCHUB BEI VERKAUF

Möglichkeiten und Grenzen des Steueraufschubs der Grundstückgewinnsteuer bei einer Veräusserung des Grundstücks aus

Theoretische Grundlage und praktische Umsetzung Der kantonalen/kommunalen Grundstückgewinnsteuer unter liegen Gewinne, die sich bei der Veräusserung eines Grundstückes aus dem Privatvermögen ergeben, soweit der Erlös die Anlagekosten (Erwerbspreis zuzüglich Aufwendungen – einzelne Kantone kennen eine pauschale Berechnung der Anlagekosten, welche vorteilhaft sein kann!) übersteigt. Übersteigen die Reinvestitionskosten sowohl die Anlagekosten als auch den Verkaufspreis der veräusserten Liegenschaft, wird ein vollumfänglicher Steueraufschub gewährt. Falls die Reinvestitionskosten zwar die Anlagekosten der veräusserten Liegenschaft übersteigen aber unter dem Verkaufspreis liegen, so kann nur ein teilweiser Steueraufschub gewährt werden. In der Praxis wird dies von den kantonalen Steuerbehörden sehr unterschiedlich gehandhabt und interpretiert. Damit eine Ersatzbeschaffung der Grundstückge-

winnsteuer überhaupt möglich ist, müssen in der Mehrheit der Kantone folgende Voraussetzungen kumulativ erfüllt sein: Das Grundstück muss zum Privatvermögen gehören und der Eigentümer des Veräusserungsobjekts muss identisch sein mit dem Eigentümer der Ersatzliegenschaft (Subjektidentität). Der Erlös wird für das Ersatzgrundstück (Reinvestition) verwendet. Dabei muss das Veräusserungs- wie auch das Ersatzobjekt dauernd und ausschliesslich durch die steuerpflichtige Person selbst genutzt werden bzw. worden sein. Die Ersatzbeschaffung ist innert angemessener Frist durchzuführen und sie ist ausschliesslich bei Grundstücken innerhalb der Schweiz möglich. Diese Kriterien werden je nach Kanton sehr unterschiedlich ausgelegt. So kann ausnahmsweise z. B. auch eine Ersatzbeschaffung geltend gemacht werden, falls die Liegenschaft zwingend befristet fremdvermietet werden musste. Ein (teilweiser) Steueraufschub kann unter Umständen sogar geltend gemacht werden, wenn nur ein Teil der neuen Liegenschaft selbst genutzt wird. Ferner sollte die Ersatzbeschaffung innerhalb von zwei bis vier Jahren erfolgen. Um unliebsame Überraschungen bei unterschiedlichen Eigentumsverhältnissen der Ehegatten bei der veräusserten Liegenschaft und bei der neuen Liegenschaft zu vermeiden, sind zwingend die kantonalen Unterschiede zu beachten.

Schlussbemerkung

Um unliebsame Überraschungen bzw. unnötige Steuerfolgen zu vermeiden, empfiehlt es sich, die individuelle Situation mit dem Steuerberater zu besprechen. Die unterschiedliche kantonale Handhabung und Umsetzung erfordert zwingend einen Blick in die Steuerpraxis des betroffenen Kantons.



Mathias Keller dipl. Steuerexperte, Betriebsökonom FH Bommer + Partner Treuhandgesellschaft, Bern

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen -vermieten – für bessere Wirtschaft-lichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ 055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch

Hotel/Restaurant

mit einem Projekt für ein Motel, ca. 70 Zimmer, im Kanton Schwyz zu verkaufen.

Verkehrsgünstige Lage, Motel-Betreiber vorhanden. VKP: 5,6 Mio. Fr., inkl. Projekt.

ANMAT ImmoTreuhand AG, T: 078 622 91 44

Zu verkaufen

Motel in Kanada (Québec)

10 Zimmer, Speisesaal und Wohnung. http://www.moteloursbleu.com/ Preis: Can\$ 590 000

Zu verkaufen

renoviertes Gästehaus in der Provence

Sehr rentabel, seit über 10 Jahren von CH-Paar geführt.

Beste Lage. VP 1,7 Mio. Euro.

Nähere Angaben unter Chiffre 27080-10141 an htr hotel revue Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

7 Zimmer, schöner, privater Teil, Pool, viel Land.

Herrschaftssitz mit Restaurationsbetrieb

Wir suchen für unseren wunderschön renovierten, historischen Herrschaftssitz mit Restaurations-betrieb im Berner Oberland auf Juli 2014 eine Pächterin/einen Pächter. Das markante Haus liegt zentrumsnah in einer grösseren Ortschaft und steht unter Denkmalschutz. Es vereint nebst dem Restaurant zwei öffentliche Sälle sowie weitere Mieterinnen und Mieter, vornehmlich aus dem Dienstleistungssektor, unter seinem Dach.

Sie verfügen über einen einwandfreien Leistungsausweis in der Gastronomie. Betriebswirtschaftliches Denken ist Ihnen nicht fremd, und Sie schätzen die Herausforderung, etwas Neues aufzubauen. Mit Ihrem gewinnenden Auftreten und Ihrem Engagement sorgen Sie dafür, dass sich Jung und Alt im Restaurant heimisch fühlen. Gemeinsam mit Ihrem Team sorgen Sie für eine innovative Küche und vermarkten auch die beiden zugehörigen Säle. Das Ambiente der Säle eignet sich optimal für Bankette, Firmen-, Familien- und Vereinsanlässe sowie kulturelle Aktivitäten.

Das Restaurant verfügt über diverse Räumlichkeiten:

- Hestaurant verrugt uber orlverse Bistro und Bar: 40 Plätze Gewölbekeller: 36 Plätze Stübli: 30 Plätze Saal im 1. Stock: bis 40 Plätze Dachsaal: bis 100 Plätze Gartenterrasse: 40 Plätze

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihren Steckbrief und ein erstes Grobkonzept bis 30. Juni 2013 unter Chiffre 26997-10093 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Nach einem ersten Auswahlverfahren erfolgt die Zweiteingabe mit detailliertem Konzept sowie dem Businessplan bis Ende September 2013. Die Wahl der neuen Pächterin/des neuen Pächters für unseren Herrschaftssitz erfolgt im November 2013.

