

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: 02.02.2026

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

PROFIL

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

GESAMTAUFLAGE
40.000

Nr. 24 · 13. Juni 2013

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



DIE NISCHENSTRATEGIE

In Zeiten von starken und nachhaltigen Schwankungen der Auslastung, z. B. aufgrund von Rezessionen oder Währungsaufwertungen, müssen auch in der Hotellerie die Strategie und Positionierung im Markt auf den Prüfstand. «Wir bieten alles und für jedeno ist kein sehr erfolgversprechender 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 kleinen Nische ist es, dass die Positionierung des Hotels kaum kopiert wird oder kopiert werden kann. Der Vorteil einer grossen Nische ist es, dass die Positionierung des Hotels mehr Absatzpotenzial hat. Der Wettbewerb in dieser Nische kann aber schnell zu einem starken Qualitäts- und Preiskampf führen. Nischenstrategien können sehr profitabel sein und sind heute leichter zum Erfolg zu führen als vor der Jahrtausendwende. Dies, weil sich die Gästetypen stärker unterscheiden in ihren Lebensstilen und Einkommensklassen und dies auch

offener zum Ausdruck bringen. Ausserdem bie- ten 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 anzusteueren.

Die Umsetzung

Um von diesen neuen Möglichkeiten profitieren zu können, muss man einige Hürden überwinden. 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 Ebenen durchgeführt und durch gehalten werden. Für eine erfolgreiche Umsetzung einer neuen Strategie (und für eine Nischenstrategie gilt dies ganz besonders) müssen auch die internen Abläufe und Regeln, das Verhalten und die Einstellungen (Mentalitäten, Werte, Glaubenssätze) von Führung und Mitarbeitern verändert werden.

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



Axel F.R. Fischle
Verwaltungsrat
Management Factory AG, Giebenach

ZITAT
DER WOCHE

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

Franz Kafka

AGENDA

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 www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

28. JUNI

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Restaurant La Poste, in Visp www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. SEPTEMBER

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

1. OKTOBER

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

16. OKTOBER

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

Gesucht: Fischmesser
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Silvana
Gitz-gästl
Familie Biner
Hotel Restaurant

Familie Dany Biner
CH-3920 Zermatt
T +41 (0)27 966 28 00
info@hotelsilvana.ch
www.hotelsilvana.ch

Direktor/in bzw. Direktionspaar/-team

Unser Betrieb Bestens unterhalten verfügt er über 21 gemütliche Zimmer, Wellness mit Hallenbad, Whirlpool, Sauna und Dampfbad, urige Lounge, Bar und einzigartiges Restaurant mit offenem Kamin, persönlichem, familiärem Service und dedigem 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 eigenen Ferienchalet für 6 Personen mit jeglichem Komfort. Ein kleiner Kino- und Tagungsraum mit moderner Ausstattung runden das Angebot des Hotels ab, das als Saisonsbetrieb 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 handelnd.

Eintritt ab Sommer oder nach Vereinbarung.

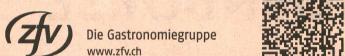
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum 25. Juni 2013 an:
Daniel Biner, Hotel Silvana, 3920 Zermatt, dany.biner@zermatt.ch

**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



27075-10137

Ihre Zukunft...

Die **spitalzofingen** ag ist das Gesundheitszentrum der Region Zofingen und stellt die medizinische Grundversorgung für rund 70'000 Einwohnerinnen und Einwohner sicher. Sie besteht aus einem Akutsptial 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 Menüwünsche von Patienten und Gästen mittels elektronischem Menüwahlsystem, der kundenorientierte Getränke- und MahlzeitenService sowie diverse Reinigungsarbeiten auf den Plegestationen. WäscheLogistik, Blumenpflege bis hin zu kleinen Besorgungen für unsere Kunden bereichern Ihre Tätigkeit 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 Menüwahlsystems 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 firminterne 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@spitalzofingen.ch oder auf dem Postweg an:

spitalzofingen ag
Personal
Vermerk:
Mühlethalstrasse 27
CH-4800 Zofingen

27064-10130

27064-10132

**Gruppenleitung
(Segment Business)**

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27058-10127

**Allein-Koch 100%**

Das Parkforum Wylhof ist ein Seminarzentrum mit regionaler, auf unsere Gäste abgestimmter Küche. Es ist bestrebt, sein gastronomisches Angebot nach Slow-Food-Richtlinien zu betreiben. Zur Ergänzung der innovativen, kleinen Teams wird ein erfahrener Koch gesucht, der sich gewohnt ist, alleine mit Töpfen und scharf gewetzten Messern zu hantieren.

Dessen Aufgabengebiete liegen in der kompletten Organisation des Küchenbereichs wie der Planung und Kalkulation, dem Einkauf und der Einhaltung des Hygienekonzeptes.

Sie haben erfolgreich eine Lehre als Koch in der Schweiz abgeschlossen, bereits Erfahrung in einer Einmann-Küche erworben, arbeiten gerne in einem kleinen Team und schätzen den Kontakt mit den Gästen. Erwartet werden auch Interesse und Praxis in der Verarbeitung von Frischprodukten.

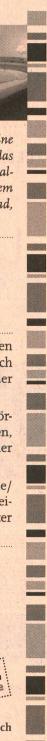
Wir bieten Ihnen eine interessante, anspruchsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe mit geregelten Arbeitszeiten zu hervorragenden Konditionen.

Beginn nach Vereinbarung.

Für Fragen steht Ihnen Geschäftsführer Bernd Egli gerne unter Tel. 032 681 34 34 zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie inkl. Schriftprobe und Foto bitte an info@parkforum.ch oder per Post an

Park Forum Wylhof AG
Personalabteilung, Postfach 251, 4542 Luterbach

27082-10133



Unser Direktionsehepaar hat sich leider entschlossen, nach vielen Jahren in dieser Funktion eine neue Herausforderung anzunehmen und sich selbstständig zu machen. Somit suchen wir für das Sunstar Alpine Hotel Lenzerheide**** eine neue Führung. Das 1970 erbaute, gut unterhaltene Gebäude mit 93 grosszügigen Zimmern liegt im Zentrum von Lenzerheide. Neben dem Hotelrestaurant gehört auch die bekannte «Châmi 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 engagierten Mitarbeitenden unsere Gäste und knüpfen möglichst nahlos an die erfolgreiche Tätigkeit der jetzigen Führung an. Lassen Sie sich unter www.sunstar.ch in die Sunstar Welt einführen 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 Schweizer Bergen, zurück. Ob jünger 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
Galmstrasse 5, 4410 Liestal/Schweiz
Tel. +41 (0)61 925 70 76
E-Mail: personal@sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.
HOTELS ****

AROSA | DAVOS | FLÜELA | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDEBACH | WENGEN | SAAS-FEE | ZERMATT



www.sunstar.ch

27077-10138



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 Grundrisse.

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-Methoden 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.hotelsschweizerhof.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:

Irmliger Personalberatung AG
Judith Irmliger
Stampfenbachstrasse 142, 8006 Zürich
judith@irmligerag.ch

27079-10140

PROFIL

KADER / DEUTSCHE SCHWEIZ

Wenn Sie wissen, dass eine gute Sauce Stunden köcheln muss, die Zubereitung von perfekt gegartem 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

27049-10119

Gastro Express



Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

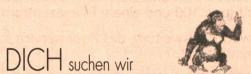
25971-9910

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

27088-10145



DICH suchen wir
WIRTSCHAFT
ZUM GRÜNE AFF

Koch | Köchin
Servicemitarbeiterin | Servicemitarbeiter
in Jahresstellung

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

27078-10139



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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27057-10126

11 ELEVEN

RISTORANTE • BAR • CAFÉ

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 organisiert und realisiert das STADE DE SUISSE Anlässe im hauseigenen Event- und Kongresszentrum und ist zudem der 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/obs.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 | Frau S. Stalder

27056-10125

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 Oberberg
Telefon 041 811 20 49

27024-10107

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

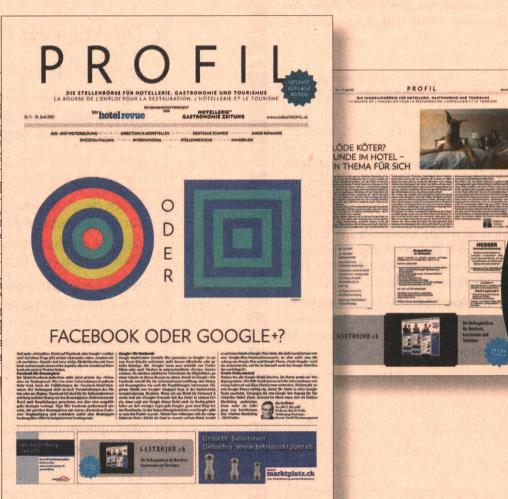
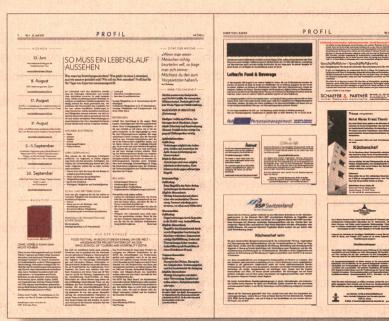
AUFLAGE
40.000

htr hotel revue

EIN GEWINNSCHAFTSPROJEKT
VON

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

kneipp hof

Ihr Rehazentrum
mit Hotelambiente

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

Wir erwarten

- 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, freut sich auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

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



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

27074-10136

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

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 hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

27055-10124

SVIZZERA ITALIANA



www.spital-biel.ch

Das Spitalzentrum Biel betreibt das führende medizinische Zentrum der zweisprachigen Region Biel-Seland-südlicher Berner Jura. Für unsere anspruchsvolle und vielseitige Gastronomie suchen wir per 1. Oktober 2013 oder nach Vereinbarung Sie als versierte/n

Leiter/in Küche (100 %)

Weitere Informationen und die Bewerbungsadresse finden Sie auf unserer Homepage www.spital-biel.ch [Stellenangebot].

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

Spitalzentrum
Centre hospitalier
Biel-Bienne

27053-10122

CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

www.continentalparkhotel.ch

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

FRONT OFFICE
Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

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

27086-10143

SVIZZERA ITALIANA



VILLA ORSELINA
il dolce far niente

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 Superior, ein feines italienisches Restaurant, einen Bankett- sowie Sitzungsraum 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 Bewerbungsunterlagen.

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

27065-10131

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

24993-9545

Kann man positive Energie sparen?

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



SPINAS CIVIL VOICES

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 Gastronomiebetrieben 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 mitverantwortlich für die entscheidende Aufbauphase des Resorts sowie für die Detailplanung und Umsetzung der diversen Bereiche.

Ihr Profil

Wir wenden uns an eine kommunikative, sozialkompetente und belastbare Führungs- und 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 Geschäftsführung 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.

graubünden

27071-10135

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



KEYSTONE

STEUERAUFSCHUB BEI VERKAUF

Möglichkeiten und Grenzen des Steueraufschubs der Grundstücksgewinnsteuer bei einer Veräußerung des Grundstücks aus dem Privatvermögen.

Theoretische Grundlage und praktische Umsetzung

Der kantonalen/kommunalen Grundstücksgewinnsteuer unterliegen 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 Grundstücke-

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 innerhalb 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 Eigen-

tumsverhältnissen 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 Wirtschaftlichkeit 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

26968-10076

Zu verkaufen
Motel in Kanada (Québec)
10 Zimmer, Speisesaal und Wohnung.
<http://www.moteloursbleu.com/motelzuverkaufen.htm>
Preis: Can\$ 590 000

27054-10123

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

27031-10111

Zu verkaufen
renoviertes Gästehaus in der Provence
7 Zimmer, schöner, privater Teil, Pool, viel Land.
Sehr rentabel, seit über 10 Jahren von CH-Paar geführt.
Beste Lage. VP 1,7 Mio. Euro.
Nähere Angaben unter Chiffre 27080-10141 an hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

27080-10141

Herrschafftssitz mit Restaurationsbetrieb

Wir suchen für unseren wunderschön renovierten, historischen Herrschafftssitz mit Restaurationsbetrieb 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 neben dem Restaurant zwei öffentliche Säle sowie weitere Mieterräumen 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:

- Bistro und Bar: 40 Plätze
- Gewölbekeller: 36 Plätze
- Stüberl: 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 hr 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 Herrschafftssitz erfolgt im November 2013.

26997-10093

Zwicky **volkart und richard**

Gastronomie Zwicky-Areal Wallisellen/Dübendorf
Mietersuche Gastronomie

Das Areal der ehemaligen Seidenzwirnerei Zwicky mit einer Fläche von fast 250 000 m² liegt gut erschlossen in der Nähe des Glattzentrums. Die Zwicky & Co. AG entwickelt den Standort im Rahmen eines Masterplanes mit einem attraktiven Mix aus Gewerbe, Wohnen und Arbeiten.

Die Gastronomie bildet in Zukunft als Treffpunkt und Ausgeh-Ort eine wichtige Bereicherung. Dafür soll an prominenter Lage in der ehemaligen Färberei ein innovativer Betrieb rund um Bar-Lounge-Restaurant mit 100 Plätzen entstehen:

- Markantes Industriegebäude mit Hochkamin als «Landmark»
- Attraktiver Fabrikraum und Außenraum am Fluss
- Gesamter Betrieb im Erdgeschoss
- Variable Mietmodelle und faire Mietkonditionen

Im Auftrag der Eigentümerschaft Zwicky & Co. AG suchen wir einen **innovativen Mieter Gastronomie**, welcher eine kreative Konzeptidee eigenständig umsetzt. Die Eröffnung ist für Herbst 2014 geplant. Weitere Informationen zur Arealentwicklung finden Sie unter www.zwicky-area.ch.

Kontaktdaten und Dokumentation zur Vermietung:

volkart und richard ag
Unternehmens- und Projektentwicklung in der Hotellerie und Gastronomie
Andreas Richard, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn
richard@volkartundrichard.ch, www.volkartundrichard.ch



27083-10142