

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 38

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: 02.01.2026

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. 38 · 19. September 2013

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Wenn einem das Wasser bis zum Hals steht, dann sollte man den Kopf nicht hängen lassen»

Jürgen Becker

COWORKING SPACE

Junge Wissensarbeiter sind nicht mehr unbedingt an einer Anstellung bei einem multinationalen Grosskonzern interessiert. Zu gross, zu unbeweglich, zu unsympathisch – meinen viele Digital Natives. Die Avantgarde eines neuen Unternehmertums verfolgt ihre Geschäftsideen lieber selber in eigenen Mikrounternehmen. Als Wissensarbeiter und Plug 'n' Play Worker fordern sie neue, flexiblere Formen der (Zusammen-)Arbeit. Coworking Spaces erfüllen diese Anforderungen und erleben derzeit einen rasanten Aufschwung. Sie kommen den Forde rungen von Gesellschaft und Wirtschaft nach flexiblen, kostengünstigen und vernetzten Arbeitsmodellen nach und liefern eine breite Palette an kompatiblen und neuartigen Lösungen.

Der Coworking Space – mehr als ein Arbeitsort

Das Geschäftsmodell Coworking Space lässt sich wie folgt definieren: integriertes und flexibles Geschäfts- und Arbeitsmodell, das sich auf die Bedürfnisse von Entrepreneurs, Kreativ- und Wissensarbeitern fokussiert. Jedem Coworking Space liegen die fünf Kernwerte Zusammenarbeit, Gemeinschaft, Nachhaltigkeit, Offenheit und Zugänglichkeit zugrunde. Die Basisleistung eines Coworking Space besteht aus dem Bereitstellen eines Arbeitsraums. Die neuartigen Kreativschmieden darauf zu reduzieren, wäre jedoch völlig verkehrt: Die Netzwerkpflege, der Wissenstransfer sowie die Start-up- und Innovationsförderung sind ebenso wichtige Komponenten. Coworking Spaces wollen Orte sein, in denen neuartige, zu-

kunftsweisende Ideen und Konzepte entstehen und umgesetzt werden. Der Coworking Space der SBB am HB Zürich zeigt, dass neben Start-ups auch erste Grossunternehmen Gefallen am neuartigen Geschäftsmodell finden.

Nutzen für die Hotellerie- und Tourismusbranche

Im Bereich Hotellerie, Gastronomie und Tourismus bieten Coworking Spaces vor allem Start-ups im Bereich Beratung und Handel neue Perspektiven. Ein Vorgebeispiel liefert uns der Kaffeeshandler Coffee Circle: Das Unternehmen verdankt seinen erfolgreichen Start zu einem guten Teil dem Coworking Space Betahaus in Berlin. Auch TUI nutzt das wegweisende Konzept. Der deutsche Touristikkonzern gründete mit Modul 57 in Hannover gleich einen eigenen Coworking Space und profitiert so von der Nähe zu den jungen, querdenkenden Wissensarbeitern.

Literaturtipp: Coworking Space – Geschäftsmodell für Entrepreneure und Wissensarbeiter, Springer Gabler, Wiesbaden 2013, ISBN 978-3-658-02464-2



Mathias Schürmann
Teilhaber Rocket Werbeagentur
www.rocket.ch

AGENDA

2. OKTOBER

«Interculture Seminar – Focus China or the GCC countries», von hotelleriesuisse, in Lausanne www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

9. OKTOBER

«Mitarbeiter führen», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

«Start Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im SolbadHotel, in Sigristwil www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

22. OKTOBER

«Lern- und Leistungsdokumentation», vom Schweizer Kochverband, in der PUK, in Zürich www.hotelgastrounion.ch

6. NOVEMBER

«Flambieren und Tranchieren – ein Erlebnis für den Gast», vom Berufsverband Restaurierung, im Hotel Balsthal, in Balsthal www.hotelgastrounion.ch

16. NOVEMBER

«Jubiläumsfeier IST/EIT», von hotelleriesuisse, in Zürich und Lausanne www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

**Gesucht: Windlicht
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch**

**hotel
marktplatz.ch**

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt.

Treppen/Aufstiege (Teil 2)

Gefährdung:
Verletzungen durch Ausgleiten, Stürzen

Mögliche Sicherung:

- Für wenig begangene Aufstiege können ortsfeste Leitern, mindestens aber Leitern mit Einhängevorrichtungen verwendet werden.
- Leiterholme müssen einen Meter über die Ausstiegsebene hinausragen.
- Trittschemel und Leiterfüsse mit Rutschsicherung versehen.

Dazu gibt es auch die Suva-Checkliste 67001d und die Suva-Informationschrift 44036.d.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Gastgewerbe oder für das Bäckerei-, Konfiserie- und Confiseriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

WAS DIE TREUEPFLICHT GENAU BEDEUTET

Die Verletzung der Treuepflicht kann ein Kündigungsgrund sein. Deshalb ist es für Mitarbeitende gut zu wissen, was diese Pflicht alles beinhaltet und wann für den Betrieb ein Schaden entsteht.

Das Wichtigste vorneweg: Sie dürfen über Ihren Betrieb nicht schlecht reden. Das gilt sowohl gegenüber Medien als auch gegenüber Lieferanten oder vor Gästen. Auch Beschimpfungen im Internet sind tabu. Wenn Sie in der Öffentlichkeit Ihren Betrieb oder den Chef/die Chefin kritisieren, riskieren Sie eine fristlose Kündigung. Doch zur Loyalitätspflicht gehört noch mehr.

Im Obligationenrecht steht dazu im Artikel 321a:

II. SORGFALTS- UND TREUEPFLICHT

- 1 Der Arbeitnehmer hat die ihm übertragenen Arbeit sorgfältig auszuführen und die berechtigten Interessen des Arbeitgebers in guten Trennen zu wahren.
- 2 Er hat Maschinen, Arbeitsgeräte, technische Einrichtungen und Anlagen sowie Fahrzeuge des Arbeitgebers fachgerecht zu bedienen und diese sowie Material, das ihm zur Ausführung der Arbeit zur Verfügung gestellt wird, sorgfältig zu behandeln.
- 3 Während der Dauer des Arbeitsverhältnisses darf der Arbeitnehmer keine Arbeit gegen Entgelt für einen Dritten leisten, soweit er dadurch seine Treuepflicht verletzt, insbesondere den Arbeitgeber konkurrenziert.
- 4 Der Arbeitnehmer darf geheim zu haltende Tatsachen wie namentlich Fabrikations- und Geschäftsgesheimnisse, von denen er im Dienst des Arbeitgebers Kenntnis erlangt, während des Arbeitsverhältnisses nicht ver-

werten oder anderen mitteilen; auch nach dessen Beendigung bleibt er zur Verschwiegenheit verpflichtet, soweit es zur Wahrung der berechtigten Interessen des Arbeitgebers erforderlich ist.

Zur Loyalitätspflicht gehören auch folgende Punkte:

Nebenerwerb: Wenn Sie zu 100 Prozent ange stellt sind, dürfen Sie nur mit Einwilligung des Arbeitgebers einem Nebenerwerb nachgehen. Heikel wird es vor allem, wenn Sie bei einem Konkurrenten arbeiten. Wenn Sie nur in Teilzeit angestellt sind, dürfen Sie eine anderen Tätigkeit nachgehen. Sie benötigen dazu aber die Erlaubnis beider oder aller Arbeitgeber.

Überstunden: Sofern es notwendig ist und keine Hilfskräfte vorhanden sind, kann Ihr Chef von Ihnen Überstunden verlangen. Sie müssen aber im Rahmen des Zumutbaren liegen.

Geschenke: Im Service sind Trinkgelder üblich und dürfen auch behalten werden. Heikel wird es, wenn der Betrag das übliche Trinkgeld weit übersteigt oder wenn Sie Geschenke von Lieferanten annehmen. Da besteht die Gefahr, dass Sie nicht mehr die Interessen Ihres Chefs wahrnehmen. Deshalb müssen Sie es dem Chef melden.

Gegenstände privat nutzen: Ohne Einwilligung des Chefs verstößt die private Nutzung von Gegenständen, die dem Betrieb gehören, ebenfalls gegen die Treuepflicht.

Mario Gsell

BUCHTIPP

FÜR MEHR EFFIZIENZ IN IHREM TEAM

Unter dem Druck von Tagesgeschäft und Terminen gehen die «weichen Faktoren» oft in Vergessenheit. Diese Vernachlässigung wirkt sich auf den Alltag von Führungskräften fatal aus: Projekte scheitern, Managementsysteme funktionieren nicht, Veränderungen werden nicht umgesetzt, Budgets werden überschritten und Ziele nicht erreicht. Dieses Buch wendet sich an Führungskräfte, die ihre Effizienz erhöhen wollen. Es legt dar, wie durch die Errichtung einer auf Leistung und Vertrauen aufbauenden Unternehmens-, Führungs- und Beziehungskultur der persönliche Wirkungskreis und die Zielerreichung steigen. Das Buch zeigt auf, wie Sie in Ihrem Team den Zusammenhalt stärken und mit weniger Aufwand ein besseres Resultat erzielen.

Der Autor Yorck von Prohaska ist einer der führenden Managementberater der Schweiz. Seit 2000 ist er geschäftsführender Gesellschafter der Firma Prohaska Management Consulting in St. Gallen, die branchenübergreifend für internationale Kunden Unternehmensführungskonzepte entwickelt.



«Business Energy»

Orell Füssli Verlag
von Yorck von
Prohaska

ISBN
978-3-280-05505-2
CHF 29.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE

Für Hotellerie und Restauration



Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen, Berufsbegleitend.

Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

Unternehmerisch denken
Unternehmerisch entscheiden
Unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Seminare: 13. Januar 2014 in Bern und
20. Januar 2014 in Zürich. Jetzt anmelden!
L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.–
Weitere Informationen
GastroSuisse
Gastrostrasse 20, 8002 Zürich
Tel. 01 721 08 30, www.gastrosuisse.ch

Séminaire intensif
GASTROSUISSE

Sommelier suisse de la bière®
La découverte, la dégustation et la présentation
attractive de la bière

Format des cours
en emploi, un jour par semaine
Début de la formation: Lundi 7. Oktober 2013

Pour plus d'informations
GastroSuisse
Gastrostrasse 20, 8002 Zürich
Tel. 01 721 08 30, www.gastrosuisse.ch

27772-10293

Das
Intensiv-
seminar

GASTROSUISSE

NEU
Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®
Die Welt der Edelbrände kennen, verstehen und
verkaufen können.
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 2

Termin: Samstagabend
Start: Herbst Montag, 7. Oktober 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Gastrostrasse 20, 8002 Zürich
Tel. 01 721 08 30, www.gastrosuisse.ch

25364-9683

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.hoteljob.ch



Geschäftsführer/in

Restaurant Mishio Vatterland
Bärenplatz 2, 3011 Bern

per sofort

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

mishjo
restaurant & take away



28528-10408

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?



Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Küchenchef (m/w)

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Büroschlundes "Portikus" im neuen und aufstrebenden Stadtteil Glattpark in Zürich-Nord. In unserem öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant verwöhnen wir mittags bis zu 350 Gäste mit frischen saisonalen Gerichten und Köstlichkeiten. Im Diner und im Restaurant sind wir für das gesamte Spektrum. Das Wetter ist seit für die Seminarverpflegung im Hau, Konferenzewirtschaftungen und Sonderveranstaltungen im Atrium für bis zu 600 Personen zuständig.

Wir wünschen uns einen Küchenchef/in mit Erfahrung in der gehobenen Gemeinschafts-/Systemgastronomie und im Bankettbereich. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und einiges an Berufs- und Führungserfahrung. Sie haben Freude an der Führung und Förderung eines jungen, 5-köpfigen Küchenteams. Sie haben ein ausgeprägtes Qualitäts- und Kostenbewusstsein und verfügen über eine hohe Leistungsbereitschaft und Flexibilität. Sie besitzen küchenpezifische IT-Kenntnisse, gute Deutsch- und Englischnahtnisse in Wort und Schrift und den Führerausweis Kategorie B.

Sind Sie unser Wunschkandidat? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8152 Glattbrugg
info@graf-z.ch, Frau F. Yancy, Tel. Nr. 058 680 34 14

28285-10393

In diesem Feld steht schon bald der durch Sie geprägte Slogan.

Event Forum Bromer's

www.bromers.ch

Der Stoff, aus dem Träume sind.

Eine einzigartige Plattform - mit Tagesrestaurant und grossem Saal für Events aller Art muss baldmöglichst wachgeküsst werden. Ein Umsatz von 1.2 Mio ist nötig und durchaus möglich.

Diese Aufgabe verlangt ein bis zwei

„Verkäuferseelen“ / Gastgeber

mit Pep und Power.

Wir freuen uns auf vollständige Bewerbungen von führungsstarken, erfolgs- und ertragsorientierten Fachpersonen.

Bromer Art Collection, Landstrasse 53, 4914 Roggwil

bromer art collection

28536-10416



WALDHAUS FLIMS
MOUNTAIN RESORT & SPA

★★★★★

Im Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa werden anspruchsvollste Ferien- und Wellnessräume wahr.

Das einzigartige Resort im grössten Hotelpark der Schweiz besteht aus drei unter- und überirdisch miteinander verbundenen Gästehäusern, dem 5-Sterne Flaggschiff Grand Hotel Waldhaus und den zwei 4-Sterne Superior Gästehäusern Villa Silvana und Chalet Belmont mit insgesamt 150 Zimmern und Suiten und ist Mitglied der renommierten Vereinigung „Small Luxury Hotels of the World“. Der Jugendstil-pavillon bietet neben drei gastronomischen Restaurants, der Chafadö Grand Bar und dem Kids' Club mit eigenem Restaurant, Raum für ein vielfältiges Seminar- und Eventangebot. Die Waldhaus Arena für Curling im Winter und Events im Sommer schafft den perfekten Rahmen für Firmenevents und Curlingpläusche mit anschliessendem Fondue im schweizerischen Curling Restaurant. Die 2'500 m² grosse, mehrfach ausgezeichnete Wellnessoase delight spa & beauty mit den zwei neuen, je 250 m² grossen delight Private Spas und der Design Floating Suite, trägt mit einem umfassenden Spa- und Wellbeing-Angebot zu perfekter Erholung bei.

Die Direktion, Urs und Yasmin Grimm Cachemaille, stellt sich einer neuen beruflichen Herausforderung. Deshalb suchen wir für die Waldhaus Flims Mountain Resort AG auf frühestens 1. November 2013 oder nach Vereinbarung (spätestens per 1. April 2014) eine/n

Direktor/-in oder Direktion

Für diese anspruchsvolle Führungsaufgabe benötigen Sie den Abschluss einer Hotelfachschule und eine fundierte Führungsausbildung. Sie verfügen über Führungserfahrungen (In- und Ausland) in der 4- und 5-Sterne-Hotellerie und in der Top-Gastronomie. Sie sind bereit für eine spannende Weiterentwicklung der vier Häuser mit der ganzen dazugehörenden Gastinfrastruktur. Sie denken und handeln unternehmerisch und vernetzt, gast- und Mitarbeiterorientiert und sind verhandlungs- und entscheidungssicher. Sie sind mindestens 35 Jahre jung und gut vertraut mit ISO-Standards oder Q-Systemen. Ausgeprägte Kenntnisse in Betriebswirtschaft, Organisation, Marketing und Verkauf sowie gute Fremdsprachenkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Sie übernehmen nach einer Einführungsphase die Gesamtverantwortung für die Hotel-/Gastronomie- und Spa-Abteilungen des Resorts. Als frontorientierte und sozialkompetente Gastgeberpersönlichkeit(en) führen und motivieren Sie rund 150 Mitarbeitende. Das Resort passt sich kontinuierlich den heutigen und zukünftigen Gästewünschen an und in diesem Sinne bringen Sie sich aktiv bei Projektaufgaben innerhalb der WHF AG ein und pflegen die Zusammenarbeit mit Einheimischen und Tourismus-Organisationen.

Sind Sie bereit, einen überdurchschnittlichen Einsatz für dieses traditionsreiche Unternehmen zu leisten? Dann senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsbeschreiben und Foto per Post an das mit der Stellenbesetzung beauftragte Beratungsunternehmen:

Fravi & Fravi AG
Frau Lianne Fravi, Obstgartenstrasse 5, CH-8910 Affoltern am Albis, www.fraviundfravi.ch.
Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

Weitere Informationen zum Resort finden Sie unter:
Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa | Via del Parc 3 | 7018 Flims | Switzerland
www.waldhaus-flims.ch

swiss
historic
hotels



28537-10417

TIEBREAK

restaurant

Der Tennisclub Thun sucht für sein Restaurant am Zeltweg 14 zwischen Strandbad und Lachenstadion per 1.4 2014

Wirt/Wirtin als Pächter/in

Es handelt sich um einen Saisonbetrieb (April bis Oktober) welcher in eigener Regie geführt wird. Die komplette Infrastruktur wird vom Tennisclub Thun kostengünstig zur Verfügung gestellt.

Wir erwarten:

- Freude, Leidenschaft und Kreativität
- Kompetenz und bedürfnisgerechte Führung unseres Clubrestaurants
- Hohe Flexibilität bezüglich Einsatz und Öffnungszeiten
- Gastfreundschaft im Umgang mit Menschen aller Altersstufen und Interessen
- Wirts-Patent

Der Tennisclub Thun hat rund 400 aktive Mitglieder. Weitere Info: www.tennisclub-thun.ch

Schriftliche Bewerbungen an:
Rudolf Schaad
Verantwortlicher Anlage Tennisclub Thun
Hofackerstrasse 3, 3645 Gwatt
076 317 16 42, anlage@tennisclub-thun.ch

28519-10403



Assistant Restaurant Manager (w/m)

Restaurant Mishio im Sorell Hotel Seidenhof
Sihlstrasse 9, 8001 Zürich

per 1. November 2013

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



28533-10413



Hotel Seeburg Luzern

Gastfreundschaft und Tradition, Atmosphäre und Genuss haben eine legendäre Verbindung – die «Seeburg». Für unser Team Réception suchen wir ab Herbst/Winter 2013 eine engagierte

CHEF DE RÉCEPTION

die mit uns gemeinsam die Atmosphäre der Seeburg prägen will.

AUFGABENBEREICH

Herzliche und umfassende Betreuung unserer Gäste.
Führen, motivieren und weiterentwickeln des Réceptions-Teams.
Gewährleistung eines reibungslosen, professionellen und individuellen Services. Ausbildung der Lernenden und Praktikanten.

ANFORDERUNGEN

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung sowie entsprechende Führungserfahrung an der Réception. Darüber hinaus besitzen Sie fundierte Sprachkenntnisse sowohl in Deutsch, Englisch als auch in Französisch. Prototyp ist für Sie kein Fremdwort. Sie verfügen über eine ausgesprochen hohe Dienstleistungsbereitschaft, Belastbarkeit, Zuverlässigkeit und Flexibilität. Sie sind entscheidungsfreudig und sehr verantwortungsbewusst.

Es erwartet Sie ein aufgeschlossenes, kreatives und junges Team.
Möchten Sie diese Herausforderung annehmen, dann richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Seeburg Luzern, Simone Brun, Leiterin Administration
Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern
brun@hotelseeburg.ch, Tel. 041 375 55 55

28526-10406

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren unternehmerischen Erfolg –
unser gemeinsames Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

28526-10408



ALLALIN
SWISS ALPINE HOTEL

Unser Haus ist ein stilvolles **** Hotel Garni an bester, zentraler Lage in Zermatt mit 30 Zimmern, Hotelbar mit gediegener Lobby, Gartenterrasse und grosszügigem Wellness-Bereich.

Zur Ergänzung unseres erfahrenen Teams suchen wir ab kommender Wintersaison

eine engagierte, herzliche Persönlichkeit als

**RECEPTIONSSEKRETÄRIN/
GÄSTEBETREUERIN**

Sie freuen sich auf

- eine lebhafte, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Arbeit
- vielseitige administrative Aufgaben
- frontorientiertes, aufmerksames und engagiertes Wirken zum Wohle des Gastes
- und haben ein wenig Flair für Bar/Getränkeservice

Dann könnten wir Ihnen die passende Stelle

- in einem spannenden und interessanten Umfeld
- mit internationaler Kundschaft
- mit genügend Selbstständigkeit
- mit vielen neuen Erfahrungen
- und selbstverständlich zeitgemässen Anstellungsbedingungen bieten.

Gerne erwarten wir

- Einsatzbereitschaft
- Teamfähigkeit
- Freude und Herzlichkeit im Umgang mit unseren Gästen

Wir freuen uns sehr über Ihre Kontaktaufnahme und stehen jederzeit für weitere Auskünfte zur Verfügung.

SWISS ALPINE HOTEL ALLALIN
Familie Taugwalder-Abgottspion
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 966 82 66
Telefax 027 966 82 65
www.hotel-allalin.ch
info@hotel-allalin.ch



Betriebsleitung (w/m)

Tierpark-Restaurant Dählhölzli
Tierparkweg 2, 3005 Bern

per 1. November 2013 oder nach Vereinbarung

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

 Die Gastronomiegruppe www.zfv.ch

28541-10421



Grandhotel Giessbach
BRIENZ

Wir suchen SIE!

STV. CHEF DE RÉCEPTION
(m/w), D/F/E,
ab 1. Nov. 2013 oder nach Vereinbarung

ASSISTANT EVENTMANAGEMENT
(m/w), D/F/E,
ab 1. Feb. 2014 oder nach Vereinbarung

Nähere Informationen finden Sie unter: www.giessbach.ch
Wenn Sie an der Erfolgsgeschichte unseres einzigartigen Traditionshauses mitschreiben möchten, richten Sie bitte Ihre Bewerbung an:
Frau Gabriele Raffeiner (Leiterin HR)
Grandhotel Giessbach
3855 Brienz
Tel. 033 952 25 02
bewerbung@giessbach.ch



Sous-Chef

UBS Restaurant Impresso
Henric Petri-Strasse 9, 4051 Basel

per 21. Oktober 2013

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

 Die Gastronomiegruppe www.zfv.ch

28523-10404

1. Nov. Jahresstelle mit Aufstiegsmöglichkeit

Chef de rang (m/w)
Jobcode hoteljob.ch: J68615

Salonraddampfer Wilhelm Tell
Fest verankert am Schweizerhofquai in Luzern
schiffrestaurant.ch

28534-10414



Restaurant Wildstrubel
Adelboden 3715 Adelboden

3715 Adelboden Berner Oberland

sucht für die Wintersaison per 15. Dezember 2013 eine/n creative/n und verantwortungsbewusste/n:

KOCH/KÖCHIN
sowie

**SERVICEFACH-
ANGESTELLTE (w)**
deutschsprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktinkasso.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich:
Theres Aeiling
Kreuzgasse 8, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 07, Fax 033 673 21 11
www.restaurant-wildstrubel.ch

28527-10407

ANZEIGEN

Wirtepatent

Stadt/Kanton Luzern ab 1. November 2013 zu vergeben. Monatliche oder pauschale Regelung; willkommen drei Tage Arbeit pro Woche (Service, Küche usw.).
Interessierte (Combox) Tel. 041 361 04 76 oder Mail: sherton@bluewin.ch

28532-10412

28539-10419



WOLFSBERG

Wolfsberg ist das Ausbildungszentrum der UBS AG in Ermatingen TG. Der Betrieb verfügt über modernst eingerichtete Konferenz- und Tagungsräume, 126 Gästezimmer und einen vielfältigen Restaurationsbetrieb in historischen Gebäuden. Bei uns werden jährlich mehrere hundert Kongresse, Seminare und Kundenveranstaltungen durchgeführt.

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n

**Mitarbeiter/in
Réception und Administration (100%)**

Das Aufgabengebiet umfasst:
Check-in, Check-out, allgemeine Réceptions- und Sekretariatsarbeiten, Erstellen von Seminarabrechnungen, administrative Vorbereitungen unserer zum Teil sehr komplexen Seminaren sowie Gästeempfang und Betreuung.

Sie verfügen über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, ausgewiesene mehrjährige Hotelerfahrung und sehr gute Englischkenntnisse. Ihre hohe Dienstleistungsorientierung und Freude am Kundenkontakt sowie Ihre Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten runden das Profil ab.

Als Ergänzung in unser kleines Team wünschen wir uns eine verantwortungsbewusste, selbständige Persönlichkeit zwischen 25 und 35 Jahren, die an einer längerfristigen Zusammenarbeit in unserem international ausgerichteten Betrieb interessiert ist.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Ruth Kilchenmann, Leiterin Services AG, die Ihnen gerne auch telefonisch weitere Auskünfte erteilt: Tel. 071 663 56 44.
E-Mail: ruth.kilchenmann-fueleemann@ubs.com

Wolfsberg – The Platform for Executive & Business Development
Postfach, 8272 Ermatingen
Eine Konzerngesellschaft der UBS AG
www.wolfsberg.com

28542-10422



SWISS DLC
ASSISTANCE

Swiss DLC AG ist ein unabhängiges Unternehmen und hat sich seit Jahren auf Dienstleistungen im Bereich der Motorfahrzeug-, Personen- und Haus & Heim Assistance spezialisiert. Rund um die Uhr helfen wir weltweit in Notsituationen. Zur Einleitung von Sofortmaßnahmen und Schadensteuerung verfügen wir über ein nationales und internationales Netzwerk. Versicherungen, Automobilclubs und Leasinggesellschaften bieten wir massgeschneiderte Assistance- und Schadendienstleistungen.

Hauptaufgaben
Bei uns werden Sie im Contact Center (24h/365 Tage) kompetent die eingehenden Telefonate von Hilfesuchenden in den Bereichen Pannen-, Assistance-Home-Care, Medizinfällen entgegennehmen. Sie organisieren Sofortmaßnahmen im In- und Ausland nach Vorgaben unserer Vertragspartner. Sie klären den Sachverhalt bei Fahrzeugtechnischen und medizinischen Fällen und überwachen die erteilten Aufträge an unsere Partnerfirmen. In medizinischen Fällen erteilen Sie Kostengutsprachen für die Erstbehandlung und führen die Rechnungskontrolle durch. Zu Ihren Tätigkeiten gehört auch die Bearbeitung von Schadenfällen in den Bereichen Assistance-, Motorfahrzeug- und Haushaltversicherung sowie Regressbearbeitung im Auftrag unserer Partner.

Für diese Stelle sind Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch Grundvoraussetzung, und Sie bringen idealerweise kaufmännische Grundkenntnisse und Berufserfahrung in einem Servicecenter und/oder Contact Center mit. Sie schätzen den telefonischen Kontakt mit Kunden und zeichnen sich durch ein freundliches und sicheres Auftreten aus. Gute Kenntnisse der MS-Office-Programme runden Ihr Profil ab.

Anforderungen
Wir wünschen uns eine junge, verantwortungsbewusste und initiative Persönlichkeit mit sehr guten Kommunikationsfähigkeiten, die sich durch Selbstständigkeit auszeichnet. In hektischen Situationen behalten Sie den Überblick und können auch komplexe Sachverhalte klar formulieren.

Wenn Sie interessiert sind, in einem jungen und dynamischen Team bei einem unabhängigen Serviceprovider zu arbeiten, freuen wir uns über die Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen.

Der Arbeitsort befindet sich im Schossacher 12 in 8600 Dübendorf ZH.

Bewerbungen an:
Swiss DLC
Frau Miriam Coco
im Schossacher 12
8600 Dübendorf ZH

28530-10410

Hauswirtschafter für gehobenen Privathaushalt

Für die Führung, den Unterhalt, die Reinigung und Pflege eines privaten Anwesens in der Zentralschweiz suchen wir per sofort einen erfahrenen Hauswirtschafter. Sie sind es gewohnt, Ihre Arbeiten professionell und selbstständig zu erledigen, und können auch mit anspruchsvollen Materialien im Innen- und Außenbereich sorgfältig umgehen. **Des Weiteren kochen Sie für Ihren Arbeitgeber gerne mit gesunden, marktfrischen Produkten und haben Freude daran, gelegentlich auch Gäste mit Ihrem Service zu Tisch zu verwöhnen.**

Mit Ihrem technischen Verständnis und handwerklichen Geschick überwachen Sie die Haustechnik einschließlich Schwimmbad, führen kleinere Reparaturen aus und beaufsichtigen Arbeiten. Sie unterstützen auch die Reinigungsfrauen.

Weiterhin arbeiten Sie gern in einem schön gepflegten Garten und sorgen für den Unterhalt der Gartengeräte.

Sie verfügen über einen Fahrausweis, sind flexibel und auch an Wochenenden bereit für Arbeitsinsätze innerhalb der Schweiz. Das Arbeitspensum beträgt 80% bis 100%.

Erfahrung in ähnlichen Positionen, beste Referenzen, einwandfreies Leumundszeugnis sowie gute Deutschkenntnisse und Grundkenntnisse in Französisch setzen wir voraus.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Zeugnissen und Referenzen unter Chiffre 28540-10420 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

28540-10420

SVIZZERA ITALIANA



«Benvenutis» – dürfen wir vielleicht auch Sie in unserem Erstklass-Hotel (24 Zimmer), umrahmt von dem südlichen Ambiente des Tessins, begrüßen?

Ab Februar/März 2014 suchen wir eine

Réceptionistin

Wenn Sie

- den Umgang mit anspruchsvollen Feriengästen schätzen
- einen kaufmännischen Abschluss haben
- über gute Fidelio- und Sprachkenntnisse in D/F/E, evtl. I verfügen
- bereits fundierte Erfahrung an der Réception haben
- zwischen 20 und 35 Jahren alt sind

dann bieten wir Ihnen gerne

- viel Freude an einer motivierten Mitarbeiterin
- gute Arbeitsbedingungen in einem jungen Team

Neugierig? Dann schicken Sie einfach Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto z. Hd. Frau S. Cingari, Direktionsassistentin.

Relais du Silence ALBERGO REMORINO
VIA VERBANO 29 6648 MINUSIO-LOCARNO
TEL. 091 743 10 33 FAX 091 743 74 29
albergo@remorino.ch www.remorino.ch

28529-10409

SUISSE ROMANDE

Restaurant du Centre d'art de Lens de la Fondation Pierre Arnaud

Le Centre d'art de Lens, créé par la Fondation Pierre Arnaud, a pour but l'organisation d'expositions temporaires dans un magnifique bâtiment moderne, doté d'infrastructures technologiques les plus récentes.

Son restaurant, avec sa capacité d'environ 60 places, sera ouvert à midi 7 jours sur 7 et 5 soirs sur 7. Il y sera servi deux menus du jour le midi, inspirés d'une cuisine simple de saison et une cuisine à la carte raffinée le soir. Seront également servis des spécialités valaisannes et des petits encas (pâtisseries) durant tous les après-midis.

L'ouverture officielle au public du Centre d'art aura lieu en décembre 2013. Le Centre d'art abritera également des événements divers tels que concerts, conférences, soirées privées.

Pour compléter son équipe, le Centre d'art recrute:

2 Cuisiniers chefs de partie

3 Chefs de rang

1 Commis de rang

1 Commis de cuisine

1 Casserolier

Les fonctions de Chef de cuisine et de Maître d'hôtel sont déjà pourvues.

Vous avez le sens du contact, êtes intéressé(e) par l'art et aimez travailler en équipe.

Le Centre d'art vous propose un travail motivant, à l'année, dans un environnement qualitatif et exceptionnel, au sein d'une équipe soudée et dynamique où chacun est partie prenante dans le dialogue que le Centre d'art veut établir avec le public.

Profil:

- vous disposez d'un CFC (ou formation équivalente) et d'une expérience prouvée pour les postes auxquels vous postulez;
- vous êtes motivé(e), dynamique et avez une bonne capacité d'adaptation;
- vous avez une excellente présentation;
- vous faites preuve d'une grande disponibilité et flexibilité;
- punctualité, pondération et réactivité sont des qualités que vous possédez;
- âge: de préférence entre 25 et 40 ans.

Conditions de travail: Contrat annuel à temps plein ou à temps partiel.

Lieu de travail: Centre d'Art de Lens – Fondation Pierre Arnaud, 1 Route de Crans, 1978 Lens.

Ce poste est à pourvoir à partir de mi-novembre 2013.

Candidature avec lettre de motivation et dossier complet à adresser uniquement par courriel à l'adresse électronique suivante rh@danacapital.ch ou via le site jobup.ch.

28531-10411

Weiterbildungsangebote

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

Postfach

3001 Bern

www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern

www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue

Monbijoustrasse 130

3001 Bern

www.htr.ch

Hotellerie " Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp Blitzer

REDAKTION

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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

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

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42

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

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Kaderrubrik Stellen

s/w CHF 2.05

4-farbig CHF 2.57

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

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 einem Monat auf www.htr.ch / immobilien.aufgeschaltet.ch. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden.

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

www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGEN SCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Natalie Schmid (Art Direction)

Ursula Erni-Leupi

grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie " Gastronomie Verlag,

Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

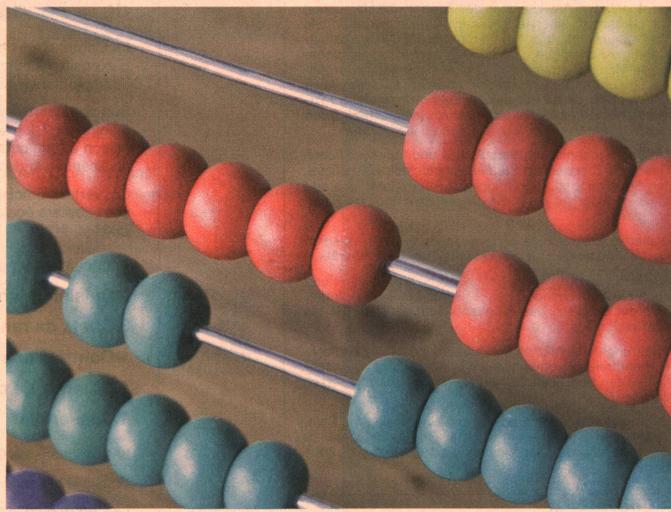
LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
15.8., 29.8., 28.11., 12.12.)

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

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



RECHNUNGS- LEGUNGSGESETZ

Die Hotellerie kennt für die Rechnungslegung seit mehreren Jahren zwei verschiedene Kontenrahmen. Während der Hotelkontenrahmen 1992 die Branchenkennzahl Betriebsergebnis -I- hervorbringt, bietet das neuere Rahmenwerk 2006 mit den bekannten Messgrössen GOI und GOP ein an die internationalen Standards angepasstes Bild. Bei unseren Abschlussprüfungen Anfang des Jahres haben wir im Hinblick auf das neue Rechnungslegungsgesetz festgestellt, dass nach wie vor sehr viele Hotelbetriebe ihre Buchhaltung nach dem Kontenrahmen 1992 führen. Insbesondere ist dieser fest verankert, da unter anderem die Bonusgratifikationen der verantwortlichen Führungspersonen oftmals auf dem Betriebsergebnis -I- basieren. Mit der Einführung des neuen Rechnungslegungsgesetzes per 1. Januar 2013 stellt sich diesbezüglich die Problematik hinsichtlich der Mindestgliederungsvorschriften in der Erfolgsrechnung. Gemäss dem neuen Artikel 959b OR wird im zweiten und dritten Absatz erläutert, dass die Erfolgsrechnung eine bestimmte Reihenfolge einhalten muss. Der Hotelkontenrahmen 1992 entspricht nicht

mehr der neu in Kraft getretenen Gesetzgebung, da die vorgeschriebene Reihenfolge nicht eingehalten wird. So werden neu die Positionen Personalaufwand und Aufwand Unternehmensleitung in der Position 4 Personalaufwand zusammengefasst. Die Positionen übriger Betriebsaufwand, Anlageaufwand, Mietertrag und Mitaufwand werden neu in der Position 5 übriger betrieblicher Aufwand geführt. Diese neuen Bestimmungen verärgerten viele Hoteliers in der Schweiz, da ihnen dieser Paradigmenwechsel vorgeschrieben wird. Gerne möchten wir im Folgenden eine mögliche Herleitung der Kennzahl Betriebsergebnis -I- darlegen. Denn mit einer simplen internen Umrechnung kann diese Messgrösse nach wie vor für mögliche Bonusberechnungen sowie zu Analysezwecken eruiert werden.

Kennzahl Betriebsergebnis -I-

Aus dem Brutto Betriebsergebnis (GOP) kann das Betriebsergebnis -I- wie folgt hergeleitet werden: Brutto Betriebsergebnis (GOP) abzüglich Mietertrag, abzüglich übriger Ertrag, plus Auf-

wand Personalaufwand, plus Personalaufwand Unternehmensleitung, plus Verwaltungsaufwand Unternehmensleitung, plus übriger Unterhaltsaufwand, plus übriger Aufwand = Betriebsergebnis -I- (Kontenrahmen 1992).

Aufgrund der Einführung des neuen Rechnungslegungsgesetzes wird der Hotelkontenrahmen 2006 zurzeit durch das bestehende Projektteam überarbeitet. Für die Hoteliers, welche bereits mit dem Hotelkontenrahmen 2006 arbeiten, sind die Anpassungen an die gesetzlichen Änderungen in ihrem Buchhaltungsprogramm nicht mit grossem Aufwand verbunden.



Tanja Eltschinger
Treuhänderin mit eidg. Fachausweis
EAC Eltschinger Audit & Consulting AG
www.eac-eltschinger.ch

hotelforsale.ch

Zu verkaufen
Im sonnenverwöhnten Wallis,
am Fusse der Alpenpässe
Grimsel, Furka und Nufenen,

Traditionelles
Hotel Restaurant,
gastronomischer Treffpunkt
der Alpenroute.
21 Hotelzimmer / 38 Betten,
Salon, Sitzungszimmer,
3-Zimmer Wirtwohnung,
Restauration mit 135 SP,
Terrasse mit 70 SP,
VRP: CHF 1,5 Mio

Interessiert? Kontaktieren Sie:
Jürg Zumkehr & Sophie Etterli
Die Spezialisten im Verkauf von
Hotels und Restaurants
Bernastr.25, 3800 Interlaken
Tel. 033 822 63 84
info@hotelforsale.ch

28538-10418

Erfolgreiches Guesthouse **** Nähe Kapstadt zu verkaufen

- 12 000 m² gepflegte Gartenanlage mit unverbaubarer Meersicht und traumhaften Sonnenuntergängen
- 5 Doppelzimmer, 1 Suite, 1 sep. Wohnhaus mit 4 Zimmern

Interessiert? Kontaktanfrage und Details über
<http://www.guesthouse-somersetwest.co.za>

27981-10300

HESSE
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

28964-10276

Wir suchen ein 3- bis 4-Sterne-Hotel- Restaurant

zu kaufen, welches über ca. 50 bis 100 Zimmer oder über entsprechendes Reservebauland verfügt.
Region Ostschweiz, Graubünden, Zentralschweiz, Berner Oberland.
Einsenden unter Chiffre 28549-10423 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

28549-10423

Hotel Restaurant
Cavalier

A louer
(de suite ou à convenir)
Opportunité unique pour couple actif
dans la gastronomie, dynamique, avec le
sens de l'accueil et en possession d'une
patente ou CFC

Hôtel-Restaurant
Région Delémont, fleuron de la région.
Connu pour sa table et ses chambres.
Intérieur de style rustique, plusieurs salles.
Hôtel offrant 28 lits, garage souterrain
avec accès direct aux chambres.
Accès aux personnes à mobilité réduite.
Grande place de parc.
Conditions de bail attractives.

Envoyer dossier avec copie de la patente au
Centre de Commerce Bellerive SA
Route de France 22
2805 Soyhières

28535-10415

Liegenschaften verkaufen – neu auch online
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue