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: 10.12.2025

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

GESAMT AUFLAGE 40.000

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT htr hotel revue

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 38 · 19. September 2013

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



DWORKING

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 Arlette an kompatiblen und neuartigen Lösungen.

Der Coworking Space mehr als ein Arbeitsort

Das Geschäftsmodell Coworking Space lässt sich wie folgt definieren: integriertes und fle-xibles 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 be steht aus dem Bereitstellen eines Arbeits-raums. 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 Startups 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 Vorzeigebeispiel liefert uns der Kaffeehändler Coffee Circle: Das Unternehmen verdankt seinen erfolgreichen Start zu einem guten Teil dem Coworking Space Betahaus in Berlin. Auch TUI nutzt das wegwei-sende Konzept. Der deutsche Touristikkon-zern 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 - Geschäfts-modell für Entrepreneure und Wissensarbeiter, Springer Gabler, Wiesbaden 2013, ISBN 978-3-658-02464-2



Mathias Schürmann Teilhaber Rocket Werbeagentur www.rocket.ch

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

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, www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER «Start Nachdiplomstudium HF im SolbadHotel, in Sigriswil www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

22. OKTOBER

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

6. NOVEMBER

«Flambieren und Tranchieren ein Erlebnis für den Gast», vom Berufsverband Restauration, 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

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 hinaus ragen.
- Trittschemel und Leiterfüsse mit Rutschsicherung versehen.

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

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall-kein Zufall» fürs Gastgewerbe oder für das Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommisston 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 übertragene Arbeit sorgfältig auszuführen und die berechtigten Interessen des Arbeitgebers in guten Treuen 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 Geschäftsgeheimnisse, 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 angestellt 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 Wirkungsgrad 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

GASTR® SUISSE



Gastro-Unternehmerausbildung In drei Stufen. Berufsbegleitend. Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplon

unternehmerisch denken unternehmerisch entscheiden unternehmerisch handeln von der Vision bis zur Umsetzung Nichtels Sermines: 13. Januar, 2014 in Born und 20. Januar 2014 in Zurich, Jett abmeident 20. deuen 2014 in Zurich, Jett abmeident CAGN-Labertang und Ernstelltzung von CHF \$1000.— Weitere Informationen Gestlich Unterheitinungsbildung Gestlich Unterheitinungsbildung Gestlich Unterheitinungsbildung Gestlich Unterheitinungsbildu





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





Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?

PROFIL



Wir machen es möglich!

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

Küchenchef (m/w)

nicht nöglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

Bes Graf-2 beifunds sich im Parterre des Birchouses_Portikon* in neuen und
aufstrebenden Stadtteil Gisttpark in Zurich-Nord.
In unseren öffentlichen Sebabtedenungerestaurant verköstigen wir mittags
bis zu 300 Giste mit frischen naisonalen Gerichten und Köntlichkeiten, im
Bistro kann am sich mit kleinen Sancks atziken. Des Weiteren sind wir für
die Seninarverpflegung im Maus, Konferenzbewirtschaftungen und Sondervermathitungen in Artrue für bis zu 600 Personen nautsindig.
Vir vünschen uns einen Küchencheffin mit Erfahrung in der gehöbenen Gemischaften-Systemgsstronomie und im Bankettbereich. Sie verfügen über
eine abgeschlossene Köpt-Auchlich und im Bankettbereich. Sie verfügen über
eine abgeschlossene Köpt-Auchlich der Türtung und Zörderung unseren bungen 5börfigen Küchentenn. Sie haben ein nusgepräfes Qualitätz- und Kortenbewussteln und verfügen über eine höhe Leistungsbereitschaft und Flexibiltät. Sie bestätzen köchensperflichsch IT-Kenntläse, gute Deutsch- und Enlischkenntnisse in Vort und Schrift und den Führerausweis Kategorie B.

Konschapfliche Dann frumen zu eine gun für ben geltschaften.

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

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

Event Forum Bromer's

www.bromers.ch

bromer's

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



Im Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa werden anspruchsvollste Ferien- und Wellnessträume

Das einzigartige Resort im grössten Hotelpark der Schweiz besteht aus drei unter- und überirdisch miteinander verbundenen Gästehäusern, dem 5-Sterne Flagschiff Grand Hotel Waldhaus und den zwei 4-Sterne Superior Gästehäuser Villa Silvana und Chalet Belmont mit insgesamt 1502 immer nund Suiten 4-sternesuperior dasterlause vinlasilvariaund Chaetebeinorithiningspaam is Osciminer und six Mitglied der renommierten Vereinigung "Small Luxury Hotels of the World". Der Jugendstilpavillon bietet neben drei gastronomischen Restaurants, der Chadafö 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 grösse, mehrfach ausgezeichnete Wellnessoase delight spa & beauty mit den zwei neuen, je 250m² 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 . 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 ver-handlungs- 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 Motivations-schreiben und Foto per Post an das mit der Stellenbesetzung beauftragte Beratungsunternehmen:

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 dil Parc 3 | 7018 Flims | Switzerland www.waldhaus-flims.ch



TIEBREAK

restaurant

Der Tennisclub Thun sucht für sein Restaurant am Zeltweg 14 zwischen Strand-bad 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 Infra-struktur wird vom Tennisclub Thun kos-tengünstig zur Verfügung gestellt.

Wir erwarten:

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

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

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



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







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.
Protel 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





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 verant-wortungsvolle Arbeit
 vielseitige administrative Aufgaben
 frontorientiertes, aufmerksames und engagiertes Wirken zum Wohle des Gastes
 und haben ein wenig Flair für Bar/Getränkeservice

ann 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
 Teamfähigter
- Freude und Herzlichkeit im Umgang mit unseren

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

SWISS ALPINE HOTEL ALLALIN

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

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

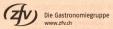


Betriebsleitung (w/m)

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







3715 Adelboden Berner Oberland

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

KOCH/KÖCHIN

SERVICEFACH-ANGESTELLTE (w)

deutschsprechend, mit Erfahrung im À-la-carte-Service und Direktinkasso Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung Auf Ihren van Freut sich: Therese Aellig Kreuzgasse 8, 3715 Adelboden Tel. 033 673 21 07, Fax 033 673 21 11 www.restaurant-wildstrubel.ch

ANZEIGEN

Wirtepatent

Stadt/Kanton Luzern ab 1. November 2013 zu vergeben. Monatliche oder pauschale Regelung; willkommen drei Tage Arbeit pro Woche (Service,

Interessierte (Combox) Tel. 041 361 04 76 oder Mail: sherlon@bluewin.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





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 Restaurations-betrieb in historischen Gebäuden. Bei uns werden jährlich mehrere hundert Kongresse, Seminare und Kundenveranstaltungen durchge-

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Réception und Administration (100%)

Das Aufgabengebiet umfasst: Check-in, Check-out, allgemeine Réceptions- und Sekretariatsarbei-ten, Erstellen von Seminarabrechnungen, administrative Vorbereitun-gen unserer zum Teil sehr komplexen Seminarien sowie Gästeemp-fang 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 verant-wortungsbewusste, selbständige Persönlichkeit zwischen 25 und 35 Jahren, die an einer längerfristigen Zusammenarbeit in unserem international ausgerichteten Betrieb interessiert ist.

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

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

SWISS DLC

Swiss DLC AG ist ein unabhängiges Unternehmen und hat sich seit Jahren auf Dienstleistungen im Swiss DLC Actist ein unabnangiges Unternehmen und nat sich seit Jahren auf Dienstieistungen im Bereich der Motorfahzeug-, 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, Automobiliclubs und Leasingsgesellschaften bieten wir massgeschneiderte Assistance- und Schadendienstleistungen.

Hauptaufgaben

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 Imor 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 Grund-voraussetzung, und Sie bringen idealerweise kaufmännische Grundkenntnisse und Berufserfah-rung 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 gutenKommunikationsfähigkeiten, die sich durch Selbständigkeit 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

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 anspruchständig zu erledigen, und können auch mit anspruchständig zu mgehen. 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 einschliess-lich Schwimmbad, führen kleinere Reparaturen aus und beaufsichtigen Arbeiten. Sie unterstützen auch die Reini-

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

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

Erfahrung in ähnlichen Positionen, beste Referenzen, einwandfreies Leumundszeugnis sowie gute Deutsch-kenntnisse 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.

SVIZZERA ITALIANA



«Benvenuti» - 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

- den Umgang mit anspruchsvollen Feriengästen schätzen einen kaufmännischen Abschluss haben
- · über gute Fidelio- und Sprachkenntnisse in D/F/E,
- tuerfügen
 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

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

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

- 2 Cuisiniers chefs de partie
- 3 Chefs de rang
- 1 Commis de rand
- 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; ponctualité, 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,

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

Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für

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 www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG Barbara König Philipp Bitzer

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 nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch der Stellen- und Immobilienanzeiger erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung 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 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 einem Monat auf www.htr.ch/ immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhi

GESTALTUNG Natalie Schmid (Art Direction)
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION ate: 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

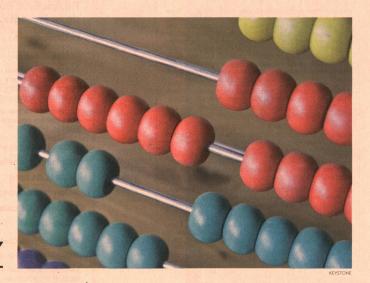
LITHOGRAPHIE Christian Albrecht, Serum Network Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE Reguläre Auflage 40.000 Ex. Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 15.8.,29.8.,28.11.,12.12.) Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwer dung 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.

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 Hotel-kontenrahmen 1992 die Branchenkennzahl Betriebsergebnis -Ihervorbringt, bietet das neuere Rahmenwerk 2006 mit den be-kannten 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, Miet ertrag und Mietaufwand werden neu in der Position 5 übriger betrieblicher Aufwand geführt. Diese neuen Bestimmungen verärgerten viele Hoteliers in der Schweiz, da ihnen dieser Para digmenwechsel vorgeschrieben wird. Gerne möchten wir im Fol genden eine mögliche Herleitung der Kennzahl Betriebsergebnis 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 Betriebser gebnis -I- wie folgt hergeleitet werden: Brutto Betriebsergebnis (GOP) abzüglich Mietertrag, abzüglich übriger Ertrag, plus Aufwand Personalunterkunft, plus Personalaufwand Unternehmensleitung, plus Verwaltungsaufwand Unternehmensleitung, plus übriger Unterhaltsaufwand, plus übriger Aufwand = Be-

triebsergebnis -I- (Kontenrahmen 1992). Aufgrund der Einführung des neuen Rechnungslegungsgesetzes wird der Hotelkontenrahmen 2006 zurzeit durch das be-stehende 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.



Tania Eltschinger Treuhänderin mit eidg. Fachausweis EAC Eltschinger Audit & Consulting AG

telforsale.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 Wirtewohnung, 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

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

Interessiert? Kontaktaufnahme und Details über http://www.guesthouse-somersetwest.co.za

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

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.





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

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

htr hotel revue