

<b>Zeitschrift:</b>	HTR Hotel-Revue
<b>Herausgeber:</b>	hotelleriesuisse
<b>Band:</b>	- (2014)
<b>Heft:</b>	4
<b>Anhang:</b>	Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme
<b>Autor:</b>	[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:** 15.01.2026

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

# PROFI

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

GESAMTAUFLAGE  
40.000

Nr. 4 · 23. Januar 2014

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

HOTELLERIE<sup>et</sup>  
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT  
DER WOCHE

«Man verliert die meiste Zeit damit, dass man Zeit gewinnen will»

Victor Hugo

## IM HERZEN LIEGT DER ANFANG

Im Wintermärchen «Die Eiskönigin» taucht Elsa versehentlich das Königreich Arendelle in einen ewigen Winter. Mutig und mit unerschütterlichem Vertrauen ist ihre Schwester Anna dann unterwegs, ihre Familie und das Volk von diesem Unheil zu befreien. **Herzenskraft und Leidenschaft sind Annas Antrieb, um die unzähligen Hindernisse zu meistern.**

Gelebte Leadership pur ... denn Leader sind Visionäre! Sie haben eine klare Vorstellung von der Zukunft und werden von ihr getragen. Es sind kostbare Momente, in denen sie spüren, dass ihre Vision die Grundlage ihrer Entscheidungen und der innere Kompass für Klarheit ist. Emotionales Engagement beginnt mit der Inspiration, an einer Vision teilhaben zu dürfen. Durch echten Beziehungsauflauf sind nachhaltige Bindungen möglich, die einen festen Platz im Herzen bekommen.

**Ohne Herzensziele keine Leidenschaft**  
Wissen Sie, was für Sie oder Ihr Unternehmen wirklich wichtig und tragend ist? Wenn wir mit Kopf und Herz ein Abkommen treffen, wird uns die Vision von Ihnen tragen. Dadurch entsteht ein kraftvoller Boden für Klarheit, Freude und Fokus zum Handeln. Wichtig ist, die Voraussetzungen zu schaffen, dass Mitarbeiter für Ihre Arbeit brennen können. Das Beste geben Menschen dann, wenn sie einen Sinn in ihrer Arbeit sehen und sie ihre eigenen Werte und Bedürfnisse nicht auf Eis legen müssen. Nur wenn Mitarbeiter sich für die herrschenden Unternehmenswerte wirklich erwärmen, kann eine Zusammenarbeit erfolgreich funktionieren.

Ziele haben oft keine Kraft, wenn sie nicht mit Emotionen und dem Herz verbunden sind. Der Gast spürt sofort, wenn ein Mitarbeiter seine Leidenschaft verloren hat. Ohne Freude und Begeisterung wird eine Dienstleistung leer und dumpf empfunden. Höchste Zeit, «angespeucht» zu werden und sich die Vision wieder vor Augen zu führen. Es gilt, der eigenen Vision Leben einzuhauen und das einzigartige Werteangebot zu prüfen.

### Vision statt Illusion

Visionen sind inspirierende Quellen und lösen den Sog aus, vorwärts zu gehen. Sie werden von Kernwerten getragen, während Illusionen oft zerplatzen, weil genau dieser Boden fehlt. Inspirierende Leader sind gefragt! Verlorene Motivation und mangelnde Mitarbeiterbindung kosten Unternehmen Unsummen von Geld ([www.gallup.com](http://www.gallup.com); 2 Mitarbeiter-Engagement-Index). Sind Mitarbeiter selbst begeistert, gehen sie gerne die Extremeile mit Engagement und sind Feuer und Flamme für ihre Tätigkeit. Die gemeinsame Verwirklichung einer tragenden Vision im Betrieb ist stärker als jede andere Neuorientierung. Visionen sind eine Zauberkraft, die Zahlen schafft. Bleiben Sie dran – das Jahr ist noch jung.



Christina Weigl  
Training & Coaching GmbH  
[www.christina-weigl.ch](http://www.christina-weigl.ch)

### AGENDA

#### 3. FEBRUAR

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, in Unterentfelden  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 20. FEBRUAR

«Mental fit für die Prüfung», vom Berufsverband Hotel Administration - Management, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 22. FEBRUAR

«QV-Vorbereitungstag», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Wädenswil  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 27. FEBRUAR

«Ausbildung zum Qualitäts-Trainer Stufe 2», von hotelleriesuisse, im Hotel Innere Enge, in Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 4. MÄRZ

«Getränkeausschank», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WaBi Bildungszentrum, in Wädenswil  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 4. MÄRZ

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse, Hotel Cascada, in Luzern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 15. APRIL

«KOPAS-Kontaktperson für Arbeitssicherung und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, in Nottwil  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:  
[www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk](http://www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk)

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## ARBEITSSICHERHEIT

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

## Reinigung der Siloanlagen (Teil 2)

**Gefährdung:**  
Staubexplosionen

## Mögliche Sicherung:

- Es dürfen nur Geräte in Silos gebracht werden, die für explosionsgefährdete Räume gebaut und entsprechend geschützt sind
- Staubentwicklung ist zu vermeiden

## Gefährdung:

- Mehlasthma

## Mögliche Sicherung:

- Bei Reinigungsarbeiten Staubmaske der Klasse EN 149:2001 FFP2 tragen

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: [www.ekas.admin.ch](http://www.ekas.admin.ch)

## BURN-OUT: GEFahren RECHTZEITIG ERKENNEN

Am Ende einer Entwicklung von beruflicher Überforderung und einem aus dem Gleichgewicht geratenen Privatleben steht häufig die Diagnose Burn-out. Es gilt, Gefahren frühzeitig zu erkennen.

Die Zahl der Burn-out-Diagnosen ist in den letzten Jahren sprunghaft angestiegen. Die Ursachen sind mannigfaltig, in erster Linie aber mit einer Überbelastung im beruflichen Umfeld verbunden. Denn dieses hat sich stark verändert, ist anspruchsvoller geworden.

Längere Präsenzzeiten, mehr Verantwortung, stetige Erreichbarkeit, mehr Hektik und immer längere Stress-Phasen können einen Prozess der anhaltenden Überbelastung einleiten, an dessen Ende die totale emotionale, psychische, physische und soziale Erschöpfung steht: Burn-out. Aber nicht nur die Unternehmen fordern mehr, auch die Ansprüche, welche Arbeitnehmer an sich selber stellen, sind gestiegen.

## BEI BURN-OUT SIND ARBEITGEBER GEFORDERT

Im frühen Stadium eines Burn-outs haben Vorgesetzte gute Chancen, die Abwärtsspirale von Überbelastung und Stress zu stoppen. Am besten ist es jedoch, es gar nicht erst so weit kommen zu lassen. Nicht zuletzt aufgrund steigender Fehlzeiten und Milliardenkosten realisieren immer mehr Unternehmen, dass sie ihre Mitarbeiter nicht nur fördern und fordern, sondern auch schützen müssen, zum Teil auch vor sich selber.

Die Burn-out-Prophylaxe darf sich dann auch nicht auf die Arbeitgeber beschränken, auch die Mitarbeitenden selbst müssen Vorsorge treffen.

Gerade die Ehrgeizigen, die Leistungsbereiten und die Perfektionisten sind es, die die Grenzen zur Belastung so sehr verschieben, dass sie «ausbrennen».

## SOZIALVERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

Die veränderte Arbeitswelt fordert aber nicht nur die Arbeitnehmer, auch Arbeitgeber müssen sich ihrer Sozialverantwortung bewusst sein. Dabei kann es aber nicht darum gehen, die Arbeitnehmer mit einem Abo fürs Fitnessstudio in die Pflicht zu nehmen, damit sie etwas für ihre Gesundheit tun. Gefordert ist ein echtes Gesundheitsmanagement. Über alle Bereiche und Unternehmensgrößen hinweg kann dieses nur erfolgreich sein, wenn es in die Gesamtorganisation eingebettet und im Führungserhalten des Managements verankert ist.

Das betriebliche Gesundheitsmanagement muss zum Ziel haben, die Gesundheit der Mitarbeitenden und des Unternehmens zu erhalten oder zu verbessern, womit nicht nur Absenzzeiten verringert werden können, sondern auch eine Wertschätzung gegenüber den Arbeitnehmern ausgedrückt wird.

Um erfolgreich zu sein, benötigt jedes Unternehmen gesunde, engagierte und qualifizierte Mitarbeiter. Für diese sind nicht nur die physische und psychische Gesundheit wichtig, sondern auch Aspekte wie Motivation, Arbeitszufriedenheit und Betriebsklima. (chg)

## BUCHTIPP

## HOPPLA, ICH HABE IHRE FIRMA VERSENKT!

Mit dem richtigen Konzept können Unternehmensberater einen Betrieb optimieren oder ihm sogar auf die Beine helfen. Mit der falschen Strategie können sie einem Unternehmen aber auch den Garas machen – und das passiert erschreckend häufig. Karen Phelan, selbst seit über 30 Jahren als Beraterin für Unternehmen aller Größenordnungen im Geschäft, plaudert offen und unterhaltsam aus dem Nähkästchen ihrerunft. Sie erzählt in persönlichen Geschichten von Strategieentwicklungen, die keinem erprobten Plan folgen, erstellt von frischgebackenen Beratern ohne Erfahrung. Sie schildert Prozessoptimierungen, die nur auf dem Papier gut aussehen, die Realität der Angestellten aber vernachlässigen. Kritisch und mit bissigem Humor erklärt Karen Phelan den Businessjargon der Branche und stellt klar: Theoretische Konstrukte müssen auf die involvierten Menschen zugeschnitten sein – und nicht umgekehrt.



«Hoppla, ich habe Ihre Firma versenkt»  
Karen Phelan  
Orell Füssli Verlag von Karen Phelan ISBN 978-3-280-05512-0 CHF 29.90

# Weiterbildungsangebote

## www.hoteljob.ch

## PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörs für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

**htw hotel revue**

HOTELLERIE "GASTRONOMIE ZEITUNG"

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

Hotel & Gastro Union  
Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

VERLAGE

htw hotel revue  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**Hotellerie et Gastronomie Verlag**  
Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://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

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa  
Tel. 031 370 42 42  
[angela.direnzo@htr.ch](mailto:angela.direnzo@htr.ch)

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie et Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htw 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](mailto:inserate@stellenProfil.ch)  
[inserate@immoProfil.ch](mailto: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](http://www.hoteljob.ch) / [www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

**Aus- und Weiterbildung**  
Millimeter-Tarif  
s/w CHF 1.80  
4-farbig CHF 2.35

**Immobilienanzeigen**

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf [www.htr.ch](http://www.htr.ch) / [immobilien.adligenswil.ch](http://immobilien.adligenswil.ch) aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter [www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp. [www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar.

**ANZEIGENSCHLUSS**  
Montag, 12.00 Uhr

**GESTALTUNG**  
Martin Reznicek (Creative-Direction)  
Luka Beluhan  
Ursula Erni-Leupi,  
grafili (Illustrationen)

**PRODUKTION**  
Inserate: htw hotel revue,  
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:  
Hotellerie et Gastronomie Verlag,  
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,  
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION  
Ringier Print Adligenswil AG, 6043  
Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE  
Reguläre Auflage 40.000 Ex.  
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom  
16.01., 30.01., 13.02., 03.07., 14.08., 28.08.,  
27.11., 11.12.)  
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.

**Hier geht die Post ab: One of the best Lifestyle Boutique Hotels**

Geniale Architektur, Design-Zimmer & -Suiten auf höchstem Niveau, Toplage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Premium Resort-Destinationen der Deutschschweiz und die im Mittelpunkt stehenden aussergewöhnlichen Gastronomie- & Unterhaltungsbetriebe verbinden sich zu einem einzigartigen Ganzen. Attraktive Restaurants, Bars und Clubs ziehen Gäste von weither an!

Dank grossen Unterhaltungsangebot und zauberhaftem Ambiente à la «small luxury & smart casual» hat sich dieses Unternehmen im Markt hervorragend etabliert. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Eine jüngere, lifestyle-orientierte, führungserfahrene Hospitality-Persönlichkeit mit feinem Gespür für Kundenbedürfnisse und dem «Blick für das Ganze».

**Vizedirektor w/m****Mittelfristiges Ziel: Hotel Manager**

Für diese spannende «Hands-On Executive Position» mit viel Entwicklungspotential benötigen Sie einen Leistungsausweis als F & B Manager, EAM oder als Resident Manager. In enger Zusammenarbeit mit dem Inhaber leiten Sie das F & B inkl. Anlässe & Events und übernehmen sukzessive weitere Aufgaben, wie z.B. Rooms, Sales und die Mitarbeiter-Rekrutierung.

Sie sind topfit und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Suchen Sie einem tollen Betrieb mit bis zu 100 Mitarbeitenden in dem im wahrsten Sinne des Wortes die Post abgeht? Dann sollten wir unbedingt miteinander reden! Rufen Sie an! Oder CV/Foto via Mail senden. Eintritt März/April bzw. nach Vereinbarung.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

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

30556-10743



**Wir suchen:**

**Sous-Chef m/w**

- Jung, interessiert, flexibel, teamfähig?
- Fundierte Ausbildung und praktische Erfahrung
- Alles außer gewöhnlich sein?
- Kreativ, leistungsstark?
- Kampfgeist und Willensstärke
- Moderne, marktorientierte Küche?

**Wir bieten:**

- Wirtschaftlich gesunden und renommierten Familienbetrieb
- Gut etablierte Gastronomie
- JAHRESTELLE mit sehr guter Entlohnung
- Geregelte Freizeit
- Partnerschaftliches, vertrauensvolles Verhältnis und Gestaltung eines neuen Angebotes verbunden mit vorhandener Klassik
- Selbstständiges Arbeiten

Wenn Sie diese Chance ergreifen möchten, ein einmaliges Angebot zu schaffen, eine längerfristige Zusammenarbeit aufzubauen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Referenzliste.

**Eintrittstermin ab 20. Mai 2014**

Ansprechpartner: Jacqueline Fux (Eigentümerin)  
Postfach 127, 3925 Grächen, Tel. +41 79 220 39 55  
E-Mail: jacqueline.fux@gmail.com

30622-10775



Lernen Sie den besonderen Spirit des Baur au Lac kennen und werden Sie Mitglied unseres Teams

Wir suchen eine(n) motivierte(n), leidenschaftliche(n) und kompetente(n) Nachfolger(in) für unseren

**Vizedirektor (m/w)**

ab 1. April 2014 oder nach Vereinbarung

In dieser verantwortungsvollen Position repräsentieren Sie mit Ihrem Charme die Philosophie des Hauses und vertreten unseren Direktor. Sie sind eine starke Persönlichkeit und zum Gastgeber geboren. In dieser Funktion sind Sie des Weiteren für folgende Bereiche zuständig:

- allgemeine Überwachung der operativen Tätigkeiten im Haus
- Budget- und Kostenstellenverantwortung
- Laufende Qualitätssicherung und Optimierung im Rooms- und F&B-Bereich
- Pflege und Weiterentwicklung des QMS sowie die konsequente Einhaltung und regelmässige Überprüfung aller Qualitätsstandards
- Überwachung und Erhalt der Betriebssicherheit als Sicherheitsbeauftragter
- Mit Liebe zum Detail und grosser Dienstleistungsbereitschaft entwickeln Sie im Team neue Konzepte und achten auf die Umsetzung betriebswirtschaftlicher Vorgaben
- Konstruktive und effektive Arbeit im Team

**Anforderungsprofil:**

- Abschluss einer Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position in der Luxushotellerie
- Exzellente kommunikative Fähigkeiten
- Perfekte Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch
- Führungstalent, welches die Mitarbeiter motiviert und durch Kompetenz überzeugt
- Kreativität, Eigeninitiative und Leidenschaft für Spitzenleistungen als begeisterungsfähiges Vorbild
- Systemkenntnisse in PROTEL, MIRUS Manager, MIRUS Time, DynaSphere wären von Vorteil

Wir bieten Ihnen einen spannenden, abwechslungsreichen und lebendigen Arbeitsplatz mit einem jungen und motivierten Team sowie eine positionsgerechte Entlohnung und sehr gute Sozialleistungen.

Haben wir Ihre Neugier geweckt? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an:

Hotel Baur au Lac  
Herr Wilhelm Luxem  
General Manager  
Talstrasse 1, 8022 Zürich  
Oder per E-Mail an: gmo@bauraulac.ch

30618-10772

## PROFIL

**Komforthotel mit Restaurants & Lounge direkt am Zürichsee**

Die bevorzugte Lage des attraktiven Kleinods mit Restaurant, F & B-Outlet für Spezialanlässe, Lounge & Terrasse direkt am Ufer des Zürichsees verleiht diesem attraktiven Kleinod einen Hauch von südländischem Ambiente. Ob ein romantisches Abendessen zu zweit, ein Businesslunch oder eine unvergessliche Hochzeit: Für alles ist gesorgt; die Infrastruktur ist optimal ausgelegt.

Ziel der Stelle: Gastfreundschaft auf hohem Level zelebrieren! Die einem F & B-Koordinator nicht unähnliche Position umfasst Teamleitung, Planung, Budgetierung und Offertwesen sowie die Verantwortung für alle gastronomischen Aspekte im Rahmen von Caterings, Seminaren, Workshops und Special Events sowie des Frühstücks-service. Gute Weinkenntnisse erleichtern Ihnen die Aufgabe.

**Restaurantleiter w/m  
dem Hoteldirektor direkt unterstellt**

Kundenwünsche sorgfältig analysieren, systematisch erfassen und professionell umsetzen sind Ihre Stärken. Als ambitionierte Nachwuchskraft im Idealalter von ca. 25-30 wollen Sie Ihre Karriere auf Stufe Restaurantführung konsolidieren. Wir bieten Ihnen dazu die geeignete Plattform. – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader an der Servicefront bringen Sie mit.

«Ärmel hochkrempeln» und «den Gast in den Mittelpunkt stellen» sind für Sie keine Schlagworte! Suchen Sie das Besondere? Dann solten wir uns kennen lernen. Der Eintrittstermin kann per März bzw. nach Vereinbarung erfolgen. Wollen Sie mehr erfahren? Dann bitte CV mit Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf  
Tel. +41 44 802 12 00  
www.schaeferpartner.ch  
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

30557-10744



Wir suchen für das Gasthaus "St. Wendelin" in Wauwil/LU auf 1. März 2014 oder nach Vereinbarung

**Pächterpaar oder Pächterin (m/w)**

Die monatliche Zinsbelastung ist Fr. 7'500.- inklusive Miete Grossinstanz (Neuwert 2001 Fr. 1,9 Mio.)

Das ausführliche Dossier finden Sie unter [www.wendelin.ch](http://www.wendelin.ch)  
Gaststube unter Kreuzgewölbe 60 P. - stilvoller Festsaal 120 P. klimatisierte Vinoteca 40 P. - Gartenterrasse 60 P. 2 vollautomatische Kegelbahnen mit integriertem Burästübl - 8 möblierte Studios - 5 1/2 Zi. Wohnung - 45 Parkplätze

30607-10766

**NEUERÖFFNUNG**

«divino e classico»

Wir suchen auf März/April 2014 für unser neues süditalienisches Restaurant im Herzen der Stadt Luzern folgende kompetente Persönlichkeiten mit schweizerdeutscher oder italienischer Muttersprache:

**Stv. Gastgeber/  
Chef de Service (m/w)**

jung, freundlich, initiativ, kompetent, gewinnend, verantwortungsvoll, frunterfahren

**Gastronomiefachassistent (m/w)**

jung, interessiert, aufgestellt, flexibel, begeisterungsfähig

**Chef de Partie (m/w)**

jung, zuverlässig, Freude an marktfrischer Küche  
Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Barest AG, Postfach 7034, 6000 Luzern 7, oder an info@barestag.ch

30559-10696

Sind Sie Kochprofi aus Leidenschaft?

Dann suchen wir genau Sie!

**Profikoch (m/w) für Online-Kochsendung**

Haben Sie Lust, Ihr Wissen nebenberuflich in die Küchen der Schweiz hinauszutragen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter [www.kochcasting.ch](http://www.kochcasting.ch)

30559-10760

**AMBASSADOR SPA**  
HOTEL KONGRESSE RESTAURANTS

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

- **Teppanyaki- und Sushi-Koch** für unser japanisches Restaurant «Taishi»
- **Receptionist/in D/E/F**
- **Nachtportier 100% oder Aushilfe**

Aussagekräftige Bewerbungen bitte an:  
Hotel Ambassador & Spa, Thomas Kübel  
Seitigenstrasse 99, CH-3007 Bern  
thomas.kuebel@fhhotels.ch  
[www.fassbindhotels.com](http://www.fassbindhotels.com)

30574-10749

**EDENAU,LAC**  
Zürich

Willkommen im EDEN AU LAC, einem der traditionsreichsten 5-Sterne-Hotels und dem einzigen direkt am Zürichsee. Mit traumhafter Lage, luxuriösem Wohlfühl-Ambiente, exquisiter Gastronomie und erstklassigem Service begeistert das Hotel EDEN AU LAC in Zürich Gäste aus der ganzen Welt. Wir stehen für herzlichen und persönlichen Gästekontakt sowie für einen speziellen und einmaligen Charme.

Motivierten und flexiblen Berufsleuten bieten wir verantwortungsvolle, vielseitige Aufgaben in einem renommierten Stadthotel der VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

**FRONT-OFFICE- UND  
GUEST-RELATIONS-MITARBEITER (m/w)****COMMIS DE CUISINE (m/w)****PRAKTIKANT (m/w)**  
Front Office, Service, Küche und Administration & Sales

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Hotel EDEN AU LAC, Frau Leslie Stalder  
Utoquai 45, 8008 Zürich  
l.stalder@edenaulac.ch  
+41 (0)44 266 27 91, [www.edenaulac.ch](http://www.edenaulac.ch)

30618-10776

*schiff*

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal, Weinsteube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir seit drei Generationen Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Im Rahmen der weiteren Entwicklung suche ich einen

**Stv. Direktor (m/w)**

Sie sind etwa zwischen 28 und 35 Jahre alt, haben gute Service- und Führungserfahrung, einen Hotelfachschulabschluss und sprechen schweizerdeutsch.

Sie fühlen sich mit unserer Gegend verbunden, sind natürlich und lebensfroh.

Sie verstehen konzeptionell zu denken und verfügen über ein ausgeprägtes Gefühl für Qualität. Sie sind zielorientiert, verantwortungsbewusst und tatkräftig. Ihren MitarbeiterInnen sind Sie ein gutes Vorbild, stets klar und sicher, hilfsbereit, wohlmeidend und gelassen. Ihren Gästen gegenüber sind Sie ausgesprochen herzlich und zuvorkommend.

Dieser hohe Anspruch und die Aussicht, eines der schönsten Häuser am Zürichsee vielleicht während vieler Jahre in meinem Sinn und Geist zu führen, erfreuen und begeistern Sie.

Eine lehrreiche und vielfältige, vertrauensvolle und bereichernde Aufgabe an einem wunderschönen Ort, kundige Unterstützung und Wertschätzung erwarten Sie.

Ich freue mich sehr auf Ihre Bewerbungsunterlagen und darauf, Sie kennen zu lernen.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff  
Unterdorfstrasse 21, 8808 Pfäffikon SZ  
Tel. 055 416 17 18, [www.schiff-pfaeffikon.ch](http://www.schiff-pfaeffikon.ch)

30606-10765

# PROFIL

KADER / DEUTSCHE SCHWEIZ



Pack die Gelegenheit und werde ein Teil unseres motivierten Teams! Ideen werden bei uns nicht nur gesammelt, sondern auch umgesetzt! Freue dich auf die Arbeit in einem ländlichen Ambiente auf dem Juckerhof in Seegräben und dem Bächlihof in Jona. Unsere Jobs sind vielseitig, und du wirst jeden Tag aufs Neue gefordert.

Wir sind ausgezeichnet mit dem Best of Swiss Gastro Award 2012 in der Kategorie Activity und dem MILESTONE Tourismusprijs Schweiz 2013.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

### Chef de Partie (100%, w/m)

Chefkoch mit eidg. Fachausweis – oder den Wunsch, diese Ausbildung zu absolvieren

Bist du engagiert und machst es dir Spass, Gäste zu verwöhnen? Arbeitest du gerne mit anderen Menschen zusammen und hast du Freude daran, Mitarbeiter zu führen und Lernende auszubilden?

Für die Sommersaison suchen wir:

### Koch (100%, w/m), März–Oktober (evtl. Festanstellung möglich)

Wir bieten dir einen modernen Arbeitsplatz mit abwechslungsreichem und interessantem Stellenprofil in verschiedenen Bereichen wie Tagessaumonie, Bankette, Catering und à la Carte sowie die Herstellung von Eigenprodukten und Gebäck. Alles nach dem Motto: «frisch vom Feld in die Pfanne». Ebenfalls bieten wir dir eine zeitgemäss Entlohnung und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Bist du offen und kommunikativ und suchst eine neue Herausforderung, in der du auch deine kreative Ader ausleben kannst? Ist dir die Abwechslung wichtig und möchtest du gerne Verantwortung übernehmen? Wenn du aufgestellt und flexibel bist, dann bist du in unserem lebhaften Betrieb genau richtig.

Wir freuen uns auf deine vollständige schriftliche Bewerbung per E-Mail oder auf dem Postweg an:

Jucker Farm AG  
Susanne Vontobel  
Dorfstrasse 23  
8607 Seegräben  
susanne.vontobel@juckerfarm.ch



Jucker Farm AG • Dorfstrasse 23 • CH-8607 Seegräben • Tel. +41 (0)44 934 34 84 • Fax +41 (0)44 934 34 85 • info@juckerfarm.ch • www.juckerfarm.ch



30595-10762

Die Propstei Wislikofen, Seminarhotel und Bildungshaus in Wislikofen, Nähe Bad Zurzach, sucht spätestens per Anfang März:

### Koch, 100%

Alle weiteren Informationen erhalten Sie auf unserer Website [www.propstei.ch](http://www.propstei.ch). Ihre Fragen beantwortet Claudia Mennen, 056 201 40 40.

30586-10752

Jung, interessiert, flexibel, teamfähig

### CHEF DE PARTIE m/w

Unterlagen bitte vorzugsweise per Mail:  
[wirtshaus@taube-luzern.ch](mailto:wirtshaus@taube-luzern.ch) oder  
Wirtshaus Taube, Burgerstrasse 3, 6003 LU

30581-10700

Rüdig, ufgeschellt, flink und jong, 60–100%

### CHEF DE RANG m/w

Unterlagen bitte vorzugsweise per Mail:  
[wirtshaus@taube-luzern.ch](mailto:wirtshaus@taube-luzern.ch) oder  
Wirtshaus Taube, Burgerstrasse 3, 6003 LU

30586-10769



WELNESSHOTEL \*\*\*\*  
GOLF PANORAMA  
THURGAU BODENSEE SCHWEIZ

Wellnesshotel Golf Panorama sucht:

### • Commis de Cuisine/Chef de Partie

#### AUFGABENBEREICH

Sie kochen und servieren im A-la-carte- und Hotelrestaurant LION D'OR auf hohem Niveau mit jungem Team für anspruchsvolle Gäste aus dem Wellness- und Businesssegment.

#### ANFORDERUNGEN Commis de Cuisine/Chef de Partie:

Kochen ist Ihre Leidenschaft.

Sie haben eine Kochlehre erfolgreich absolviert.

Als Chef de Partie haben Sie bereits Erfahrungen in der 4- und 5-Sterne-Hotellerie gesammelt.

EINTRITT: Nach Vereinbarung

KONTAKT: Caroline Spatz – c.spatz@golfpanorama.ch

Bitte bewerben Sie sich per E-Mail mit vollständigen Bewerbungsunterlagen unter:

Wellnesshotel Golfpanorama AG  
Golfpanorama 6  
8564 Lippertswil  
+41 52 208 08 08

30583-10774



Pack die Gelegenheit und werde ein Teil unseres motivierten Teams! Ideen werden bei uns nicht nur gesammelt, sondern auch umgesetzt! Freue dich auf die Arbeit in einem ländlichen Ambiente auf dem Juckerhof in Seegräben und dem Bächlihof in Jona. Unsere Jobs sind vielseitig, und du wirst jeden Tag aufs Neue gefordert.

Wir sind ausgezeichnet mit dem Best of Swiss Gastro Award 2012 in der Kategorie Activity und dem MILESTONE Tourismusprijs Schweiz 2013!

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

### Service-Mitarbeiter als Stellvertretung vom Chef de Service

Juckerhof Seegräben und Bächlihof Jona (100%, w/m)

Das Aufgabengebiet umfasst die Betreuung und Bewirtung unserer Eventgäste auf dem Juckerhof in Seegräben und dem Bächlihof in Jona. Du sorgst für reibungslose Serviceabläufe und dafür, dass sich unsere Gäste willkommen und wohl fühlen.

### Teamleiter Hofladen/HofRestaurant

Bächlihof Jona (100%, w/m)

Das Aufgabengebiet umfasst die Organisation und die Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf des Tagesgeschäfts im Hofladen und HofRestaurant auf dem Bächlihof in Jona. Dazu gehört vor allem eine herzliche Gästebetreitung im Bereich Service und Verkauf sowie die Arbeitsplanung und Mitarbeiterführung.

Die Grundvoraussetzung, um bei Jucker Farm zu arbeiten, ist eine von Herzen kommende Freundlichkeit und Leidenschaft. Bist du ein Organisationstalent und bringst du Erfahrung aus der Gastronomie und Service-Fachkenntnisse mit? Macht es dir Spass, Gäste zu verwöhnen? Arbeitest du gerne mit anderen Menschen zusammen und bist du auch für Einsätze am Wochenende und am Abend bereit? Bist du offen, kommunikativ, deutschsprechend und suchst du eine neue Herausforderung, in der du Verantwortung übernehmen kannst? Wenn du aufgestellt, belastbar und flexibel bist, dann bist du in unserem lebhaften Betrieb genau richtig.

Wir freuen uns auf deine vollständige schriftliche Bewerbung per E-Mail oder auf dem Postweg an:

Jucker Farm AG  
Susanne Vontobel  
Dorfstrasse 23  
8607 Seegräben  
susanne.vontobel@juckerfarm.ch



Jucker Farm AG • Dorfstrasse 23 • CH-8607 Seegräben • Tel. +41 (0)44 934 34 84 • Fax +41 (0)44 934 34 85 • info@juckerfarm.ch • www.juckerfarm.ch



30597-10764



VA  
BE  
NE

In der Residenz Bener Park, einem modernen Wohnkonzept für Seniorinnen und Senioren, befinden sich neben dem Restaurant VA BENE auch eine Wellnessanlage, drei Gästezimmer, eine Physiotherapie, Arztpraxen, eine Pflegeabteilung, ein Coiffeur sowie eine Massagepraxis. Das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant VA BENE mit Apérobar und Bankettträumen ist eine der Top-Adressen in Chur und gehört zu den führenden Gastronomiebetrieben der Stadt.

Die Bener-Park Betriebs AG führt das Restaurant VA BENE, die Pflegeabteilung und die Wellnessanlage; sie erbringt den Seniorinnen und Senioren in den 88 Wohnungen verschiedene Dienstleistungen – von Hilfestellungen der Rezeption über den Reinigungs- und Mahlzeitendienst bis hin zu Pflegeleistungen der Spitzen.

Für die Leitung der Bener-Park Betriebs-AG und des Restaurants VA BENE suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n oder ein eingespieltes Paar als

### Gastgeber/in, Geschäftsführer/in

**Ihre Aufgaben** Als Gastgeber für die Residenz und das VA BENE sind Sie direkt dem Verwaltungsrat unterstellt. Sie sind verantwortlich für die operative Führung aller Abteilungen der Betriebs-AG, insbesondere auch derjenigen des Restaurants VA BENE. Ihnen obliegen der gesamte Finanz- und EDV-Bereich, die Personalführung und die Erarbeitung von Betriebs- und Marketingstrategien. Die Verantwortlichen der Bereiche Pflege und Administration und der internen Dienste sind Ihnen unterstellt, und Sie vertreten die Betriebs-AG nach Aussen. Sie pflegen den persönlichen Kontakt mit Gästen, Mitarbeitenden und Bewohnerinnen und Bewohnern. Mit Ihrem Fachwissen stellen Sie die hohe Qualität der angebotenen Dienstleistungen sicher und bauen diese weiter aus.

**Ihr Profil** Für diese verantwortungsvolle und herausfordernde Position verfügen Sie über eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie und konnten bereits einige Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Position gewinnen. Als starke und innovative Persönlichkeit mit natürlichem Durchsetzungsvermögen haben Sie ausgeprägte Kommunikationskompetenzen und verstehen es, geschickt zu handeln. Sie verfügen über eine stilistischere Ausdrucksweise in Deutsch. Weitere Sprachkenntnisse sind von Vorteil. Ihre fundierte Erfahrung im Umgang mit Kunden und in der Führung von Mitarbeitenden erlaubt es Ihnen, auch in hektischen Situationen professionell zu agieren. Sie besitzen Flair im Umgang mit Menschen und sind ein Organisations-talent, das betriebswirtschaftlich denkt und handelt.

**Unser Angebot** Wir bieten Ihnen eine vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit mit der Möglichkeit, in einem lebendigen und spannenden Umfeld viel bewegen, gestalten und beeinflussen zu können. Die Aufgaben können je nach Profil auch als Team übernommen werden.

Können wir Sie für diese neue Herausforderung begeistern? Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Gion Schwarz unter 081 258 78 00 gerne zur Verfügung.

Restaurant VA BENE | Residenz Bener Park | Bener-Park Betriebs AG  
Herr Gion Schwarz | Gäggelistrasse 60 | 7000 Chur | Tel +41 (0)81 258 78 00

[www.restaurant-vabene.ch](http://www.restaurant-vabene.ch) | [www.benerpark.ch](http://www.benerpark.ch)

echt besser

30553-10730

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen  
**japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushi-Koch**  
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 28790-10489 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

28790-10489



AN DER TAFEL  
VON  
KÖNIGIN NATUR  
WARTEGG.CH

Schloss Wartegg ist seit 15 Jahren für seine Qualität, Ambiance und Naturnähe bekannt. Unser Betrieb mit grossem biodynamischem Garten (ProSpecieRara-Sorten-Garten) mitten im Englischen Park umfasst 25 Zimmer mit 44 Betten und vier Seminarräume. Das a-la-carte-Restaurant mit Terrasse und Bankettssaal bedient bis zu 100 Plätze. Unsere raffinierte Frischküche verbindet Genuss und sehr hohe Handwerkskunst mit Bioknospes-Produkten.

Zur Verstärkung unseres jungen, engagierten Teams suchen wir eine/n verantwortungsbewusste/n

### Chef de Partie, evtl. Jungkoch welche/r ihre/seine Kochkunst mit Leidenschaft lebt.

Sie verfügen über das nötige fachliche Feuer und einige Jahre Berufserfahrung. Ihr Herz schlägt für handwerkliche Kochtraditionen und Produkte mit Charakter – Slow Food und regionale Frischprodukte. Auch vegetarische Gerichte sind Ihnen mehr als nur Beigemüse. Es bereitet Ihnen Freude, Kräuter und Zutaten im Garten kennenzulernen und zu ernten und mit biologischen Produkten zu arbeiten. Qualität und Handwerk sind Ihre Passion.

Ehrliche Partnerschaft im Umgang mit Menschen (Gäste, Team, Lieferanten)

wie mit der Natur ist Ihnen ein Bedürfnis. Inspiriert vom einmaligen Ambiente,

von Park, Garten und Natur und mit der nötigen Professionalität setzen Sie die betrieblichen Leitlinien um.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige schriftliche Bewerbung mit Foto!

Imelda Senn und Richard Butz, Gastgeber von Blarer-Weg 11 CH-9404 Rorschacherberg | Tel. 071 858 62 62

direktion@wartegg.ch | wartegg.ch

30619-10775

### GDI GOTTLIEB DUTTWEILER INSTITUTE

Für unseren Veranstaltungsbereich im GDI Gottlieb Duttweiler Institute in Rüschlikon/Zürich suchen wir per 1. März 2014 oder nach Vereinbarung eine verkaufs- und beratungsorientierte Persönlichkeit als

### Representative Sales & Events (w/m, 80–100%)

Als einzigartiger und historischer Ort der Begegnung stellen wir unsere kompletten Dienstleistungen und Räumlichkeiten für Firmen- oder Gesellschaftsanlässe zur Verfügung. Wir legen grossen Wert auf gepflegte Gastronomie und herzliche Gastlichkeit. Unsere 11 Räumlichkeiten für 3 bis 300 Personen werden für Konferenzen, Tagungen, Seminare, Workshops, Bankette oder Events genutzt (kein Tagesbetrieb).

#### Ihr Aufgabenbereich

- Verkauf der Dienstleistungen des Veranstaltungsortes des GDI
- Planung, Durchführung und Nachbearbeitung von Anlässen
- Veranstaltungsplanung der Segmente Events, Tagungen, Privatevents
- Mitverantwortung für die optimale Auslastung des Veranstaltungsortes
- Erstellung schriftlicher Angebote und Aufträge
- Telefonische Betreuung von Firmenkunden und Kundenpflege (CRM)
- Koordination zwischen der Veranstaltungsabteilung und den operativen Abteilungen

#### Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung mit Erfahrung im Veranstaltungsvorlauf
- Organisationstalent mit positiver, natürlicher Ausstrahlung und ausgeprägtem Qualitätsbewusstsein
- Kenntnisse über operative Bankettabläufe im Service und in der Planung (wünschenswert)
- Hohe Affinität zu Kunden und Gästen
- Kommunikationsstark
- Selbständiges Arbeiten und Detailgenauigkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Sehr gute PC-Kenntnisse
- Deutsch in Wort und Schrift, Englischkenntnisse

#### Perspektiven

- Spannende Herausforderung in einer geschichtsträchtigen Unternehmung an traumhafter Lage
- Anspruchsvolle, vielseitige Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung
- Hervorragende Sozialleistungen der Migros-Gemeinschaft

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen in elektronischer Form mit Foto an:

GDI Gottlieb Duttweiler Institute  
juerg.schlatter@gdi.ch (Head of Finance & HR), Tel. +41 44 724 62 20,  
www.gdi.ch

30615-10769

**HOTEL Chalet Du Lac**  
DIREKT AM BRIENZERSEE  
ISELTWALD  
bei Interlaken

**Für unser Team suchen wir junge, aufgestellte Berufsleute**  
Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung (teilweise in Jahresstelle)

**Service (deutschsprachig)**  
Chef de service (m/w)  
Serviceangestellte (m/w)  
SEFA / REFA / GAFA (m/w)  
Serviceausihilfen (m/w)

**Küche**  
Küchenchef (m/w)  
Sous Chef (m/w)  
Chef de Partie (m/w)  
Commis (m/w)  
Hilfskoch (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!  
Hotel Chalet Du Lac  
Sascha Abegglen  
3807 Iseltwald  
Tel. 033 845 84 58  
Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

30544-10737

### SVIZZERA ITALIANA

Lei è un cuoco/una cuoca professionista appassionato/a? Allora cerchiamo proprio Lei!

#### Cuoco/a professionista per trasmissione di cucina online

Ha voglia, a titolo accessorio, di mettere a disposizione le Sue ampie conoscenze alle cucine elvetiche?

Aspettiamo la Sua candidatura su [www.castingculinario.ch](http://www.castingculinario.ch)

30616-10770

### Grand Hotel Villa Castagnola

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

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo:

#### Responsabile Risorse Umane

Entrata: data da convenire.

#### Compiti

- Gestire l'amministrazione e le assicurazioni sociali per il settore delle Risorse Umane
- Reclutamento e colloqui di selezione
- Preparazione salari, chiusura mensili e annuali
- Garantire la realizzazione degli obiettivi qualitativi e quantitativi
- Collaborare con la Direzione e tutti i capi reparto

#### Vostro profilo

- Titolare di un diploma di formazione alberghiera o di un attestato nel HR
- Esperienza rilevante nell'amministrazione del personale e nella preparazione dei salari
- Discrezione, lealtà, affidabilità e flessibilità
- Senso dell'organizzazione, pianificazione e puntualità
- Solide competenze relazionali
- Conoscenza delle lingue nazionali
- Costituirsi un titolo di favore la conoscenza del programma dei salari Mirus

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazione personale completa di lettera di presentazione, CV, foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane  
Grand Hotel Villa Castagnola  
Viale Castagnola 31  
CH-6906 Lugano  
jobs@villacastagnola.com

30509-10720

### silserhof

...das etwas andere Hotel

Lust, Verantwortung zu tragen?  
Hingabe für kreatives Kochen?

Wir suchen per **31. Mai 2014** für unsere langjährige

#### Küchenchefin

eine qualifizierte Nachfolgerin. Sie verwöhnen unsere Gäste mit einem täglichen Halbpensionsmenü (kein à la carte) und sind zusammen mit Ihrer Stellvertretung für alle Abläufe von der Kalkulation über den Einkauf bis zur Lagerhaltung verantwortlich. Sie haben gute Ideen für eine kreative, geschmackvolle Halbpensionspflegung für bis zu 80 Gäste. Ihre Führungskräfte erhalten den guten Teamgeist und stärken die Mitarbeiter in ihrer Kompetenz.

Wenn Sie eine gelernte Köchin, oder allenfalls auch eine diplomierte Hauswirtschaftsleiterin mit hoher Küchenerfahrung sind bewerben Sie sich bei uns. Wir können eine Wohugelegenheit (schönes Personalzimmer) zur Verfügung stellen und bevorzugen aus internen Gründen weibliche Bewerberinnen. Sprachen Deutsch und Italienisch.

Die Anstellung erfolgt nach dem LGAV und wird saisonal erneuert, eine Bewerberin mit langfristigem Engagement wird bevorzugt.

Weitere Auskünfte erteilen Ihnen Cristina + Kurt Siegenthaler

Silserhof GmbH  
Via da Baselgia 57  
7515 Sils-Baselgia  
www.silserhof.ch  
info@silserhof.ch  
081 838 41 00 (morgens)

30594-10761

### SUISSE ROMANDE

Êtes-vous un cuisinier professionnel passionné? Alors vous êtes la personne qu'il nous faut!

#### Cuisinier professionnel (h/f) pour émission de cuisine en ligne

Avez-vous envie, parallèlement à votre activité professionnelle, de transmettre votre savoir dans les cuisines suisses?

Nous serions alors ravis de recevoir votre candidature sur notre site [www.castingculinaire.ch](http://www.castingculinaire.ch)

30617-10771

### INTERNATIONAL

Wir sind ein bei europäischen Reiseveranstaltern sehr gut eingeführter «Wilderness Resort» in British Columbia, Kanada ([www.ten-ee-ah.bc.ca](http://www.ten-ee-ah.bc.ca)) unter Schweizer Leitung und suchen für die Sommersaison 2014 (Mai/Juni bis September)

#### Mitarbeitende im Service,

die bereit sind, für eine anspruchsvolle Kundschaft Überdurchschnittliches zu leisten. Wenn Sie über eine Fachausbildung verfügen und noch nicht 35 Jahre alt sind, melden Sie sich unter: [info@ten-ee-ah.bc.ca](mailto:info@ten-ee-ah.bc.ca). Wir freuen uns auch über eine telefonische Kontaktaufnahme unter: +1 250 434 9745.

30490-10714

### STELLENVERMITTLUNGEN

PERSONALSUCHE ... leicht gemacht!!!

[www.adsjob.com](http://www.adsjob.com)

Stellenplattform – Hotellerie – Gastronomie  
Tel. 081 382 21 23 / [info@adsjob.com](mailto:info@adsjob.com)  
Personalvermittlung Personalrekrutierung

30611-10767

### ANZEIGEN

#### gutundgut sucht Berggastronomie-Pilotbetrieb

für die Umsetzung eines innovativen System-Gastrokonzepts. Interessenten melden sich bitte bis 28. Februar 2014 bei [info@gutundgut.ch](mailto:info@gutundgut.ch) (Kooperation von [www.gutundgut.ch](http://www.gutundgut.ch) und [www.air-food-one.com](http://www.air-food-one.com)).

30620-10774

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



ISTOCK

## STEUER VERNICHTET VERMÖGEN

Unser neuer Kunde ist über seine Steuersituation sichtlich beunruhigt. Vor einem Jahr ist sein Vater unerwartet gestorben. Der Angestellte mit einem Jahreseinkommen von nicht ganz 50.000 Franken hat mehrere Liegenschaften geerbt. Im ersten Jahr hat seine Steuerbelastung von bisher rund 5.000 Franken auf ein Vielfaches zugenommen. Wir analysieren seine Steueraufkosten: Erwerbseinkommen 50.000 Franken, Nettoerträge aus Immobilien 500.000 Franken, Vermögenssteuerwert Liegenschaften 8 Millionen Franken, Steuerbelastung 235.000 Franken.

### Die Immobiliengesellschaft

Wir schlagen ihm vor, diese Renditeliegenschaften in eine Gesellschaft (zum Beispiel Aktiengesellschaft) zu übertragen. Damit fallen die Gewinne nicht mehr im Privatvermögen, sondern in der milder besteuerten Aktiengesellschaft an. Diese Gewinne können zudem durch Abschreibungen und Unkosten vermindert oder eliminiert werden. Anders als im Privatvermögen können in einer Gesellschaft nur die effektiven Unterhaltskos-

ten geltend gemacht werden, der Pauschalabzug ist ausgeschlossen. Durch die Einbringung der Liegenschaften in die Aktiengesellschaft entsteht ein hoher Darlehensanspruch des Aktionärs gegenüber der Gesellschaft. Anstelle von Lohn oder Dividende kann der Kunde sein Darlehensguthaben in den nächsten 10 bis 20 Jahren kontinuierlich einkommensteuerfrei abbauen und auf diese Weise Mittel aus seiner Gesellschaft in sein Privatvermögen transferieren. Die indirekt über die Gesellschaft gehaltenen Liegenschaften bewirken zudem Einsparungen bei der Vermögenssteuer.

Die Bildung dieser Immobiliengesellschaft ist aber nicht gratis. Die Gewinnspanne zwischen den Gestehungskosten des Erblassers zum heutigen Verkehrswert unterliegt der Grundstücksgewinnsteuer. Zudem fällt die Handänderungssteuer an. Bei der Festlegung der Verkehrswerte besteht ein gewisser Bemessungsspielraum. Mithilfe von professionellen Bewertungsgutachten, erstellt durch eine anerkannte Fachperson, sollten die Einbringungswerte der Liegenschaften vorgängig mit der Steuerverwaltung abgesprochen werden. Die Grundstücksgewinnsteuer der meisten Kantone sieht bei längerer Besitzdauer des Erblassers eine erhebliche Reduktion des Gewinnes oder der Steuer vor. Da Grundstücksgewinne im selben Jahr zusammengerechnet werden, ist eine gestaffelte Übertragung der Liegenschaften prüfenswert. Erkennt das Steueramt jedoch, dass diese gestaffelte Übertragung nur zum Zwecke der Steuereinsparung erfolgte, wird der Progressionsvorteil unter dem Titel der Steuerumgehung aberkannt. Die Überführung von Liegenschaften in eine Immobiliengesellschaft ist nicht in jedem Fall empfehlenswert. Eine professionelle Beratung lohnt sich aber auf jeden Fall.

Hugo Schmid  
Dipl. Steuerexperte/Wirtschaftsprüfer  
Bommer + Partner  
Treuhandgesellschaft, Bern



### HESSER

Wir haben interessante Betriebe z.B.:

Hotel im Kt. Zürich mit 88 Zimmer und Reserveland zu verkaufen \*\*\*

Hotel im Engadin mit 35 Zimmer und Suiten, Restaurant, Bar, Wellness total erneuert zu verkaufen \*\*\*

Hotel in Laax mit 50 Betten zu verpachten \*\*\*

Hotel im Berner Oberland mit 50 Betten und Restaurant zu verkaufen \*\*\*

u.a.m.  
Suchen Sie einen anderen Betrieb geben Sie uns Ihre Kriterien bekannt.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055 410 15 57 - Fax 055 410 41 06  
hesser@bluewin.ch

### 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

**MÄDE BY SUNITA (9)**

Nähen Sie 12 Stunden täglich solche Hemden. Eingesperrt mit 10 weiteren Kindern. Bei 38 Grad.

Traurige Realität für Millionen ausgebeutete Kinder wie Sunita. Sie können helfen. Jetzt auf tdh.ch  
www.facebook.com/tdh.ch

**Terre des hommes**  
Kinderhilfe weltweit. tdh.ch

Immobilien jetzt auch online unter  
[www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

**htr hotel revue**