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

Band: - (2014)

Heft: 4

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: 27.11.2025

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 VON

htr hotel revue

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 4 · 23. Januar 2014

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



IM HERZEN LIEGT ER ANFANG

«Die Eiskönigin» Wintermärchen 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 Beziehungsaufbau 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 ♥ ein Abkommen treffen, wird uns die Vision von innen 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 Unter-nehmenswerte wirklich erwärmen, kann eine Zusammenarbeit erfolgreich funktionieren.

Ziele haben oft keine Kraft, wenn sie nicht mit Emotionen und dem 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, «angefeuert» zu werden und sich die Vision wieder vor Augen zu führen. Es gilt, der eigenen Vision Leben einzuhauchen 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; 2 Mitarbeiter-Engagement-Index). Sind Mitarbeiter selbst begeistert, gehen sie gerne die Extrameile mit Engagement und sind Feuer und Flamme für ihre Tätigkeit. Die ge meinsame Verwirklichung einer tragenden Vision im Betrieb ist stärker als jede andere Neuausrichtung. Visionen sind eine Zauberkraft, die Zahlen schafft. Bleiben Sie dran – das Jahr



Christina Weigl Training & Coaching GmbH ww.christina-weigl.ch

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

3. FEBRUAR

«Lernende trimmen sich fit». vom Berufsverband Restauration, in Unterentfelden www.hotelgastrounion.ch

20. FEBRUAR

«Mental fit für die Prüfung», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

22. FEBRUAR

«QV-Vorbereitungstag», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Liestal

27. FEBRUAR

«Ausbildung zum Qualitäts-Trainer Stufe 2», von hotelleriesuisse im Hotel Innere Enge, in Bern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

AGENDA

4. MÄRZ

«Getränkeausschank», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WäBi Bildungszentrum, www.hotelgastrounion.ch

4. MÄRZ

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

«KOPAS-Kontaktperson für Arbeitssicherung und Gesund-heitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse. im Seminarhotel Sempachersee in Nottwil www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAV/VA.CH



..... 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 Confiserie gewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: 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 angestie-gen. 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, stete Erreichbarkeit, mehr Hektik und immer längere Stress-Phasen können einen Pro-zess der anhaltenden Überbelastung einlei-ten, an dessen Ende die totale emotionale, psychische, physische und soziale Erschöpfung steht: Burn-out. Aber nicht nur die Unternehmen fordern mehr, auch die Ansprüche, wel-che Arbeitnehmer an sich selber stellen, sind

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

SOZIALVERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

Die veränderte Arbeitswelt fordert aber nicht nur die Arbeitnehmer, auch Arbeitgeber müssen sich ihrer Sozialverantwortung be-wusst 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 Gesundheitsma-nagement. Über alle Bereiche und Unternehmensgrössen hinweg kann dieses nur erfolgreich sein, wenn es in die Gesamtorganisation eingebettet und im Führungsverhalten 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 wich-tig, 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 Garaus 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 ihrer Zunft. Sie erzählt in persönlichen Geschichten von Strategieentwicklungen, die keinem erprobten Plan folgen, erstellt von frisch gebackenen 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 involvierter Menschen zugeschnitten sein - und nicht



«Hoppla, ich habe

Orell Füssli Verlag von Karen Phelan ISBN 978-3-280-05512-0

Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch

ROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER Monbijoustrasse 130

www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22

www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern www.htr.ch

Hotellerie et Gastronomie Verlag

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

LEITUNG Philipp Bitzer

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

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 Immobilienanzeiger erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie ^{et} Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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.gastrōjob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt

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

Aus- und Weiterbildung

Immobilienanzeigen

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

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

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion: Hotellerie et Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39 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 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.

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 aussergewöhn-lichen Gastronmie- & Unterhaltungsbetriebe verbinden sich zu einem einzigarten Ganzen. Attraktive Restaurants, Bars und Clubs ziehen Gäste von weither an!

Dank grossem Unterhaltungsangebot und zauberhaftem Ambiente à la «small luxury & smart casual» hat sich die-ses 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 eines Leistungsausweis als F & B Manager, EAM oder als Resident Manager. In enger Zusammenarbeit mit dem Inhabe leiten Sie das F & B Inkl. Anlässe & Events und übernehmen sukzessive weitere Aufgaben, wie z.B. Rooms, Sale und die Mitarbeiter-Rekrutierung.

Sie sind topfit und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Suchen Sie einem tollen Betrieb mit bis zu 100 Mit-arbeitenden 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 Märzl.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

Komforthotel mit Restaurants & Lounge direkt am Zürichsee

Die bevorzugte Lage des attraktiven Kleinods mit Restaurant. F. B. B-Outlet für Spezialanlässe, Lounge & Terrasse direkt am Ufer des Zürichsees verleihen 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, Plaung, Budgetierung und Offertwesen sowie die Verantwortung für alle gastronomischen Aspekte im Rahmen von Caterings, Seminaren, Workshops und Special Events sowie des Frühstücksservice. 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 Restauranfführung konsolidieren. Wir bieten Ihnen dazu die geeignete Platform. – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader an der Servicefront bringen Sie mit.

«Årmel hochkrempeln» und «den Gast in den Mittelpunkt stellen» sind für Sie keine Schlagworte!? Suchen Sie das Besondere? Dann sollten 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

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



Wir suchen:

Sous-Chef m/w

- Jung, interessiert, flexibel, teamfähig? Fundierte Ausbildung und praktische Erfahrung Alles ausser gewöhnlich sein?

- Kreativ, leistungsstark?
 Kampfgeist und Willensstark
 Moderne, marktorientierte Küche?

Wir bieten:

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

Wenn Sie diese Chance ergreifen möchten, ein einmaliges Angebot zu schaffen, eine längerfristige Zusammen-arbeit 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



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 Vorzahen.
- schaftlicher 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: gmoffice@bauraulac.ch



PROFIL

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 Grossinventar (Neuwert 2001 Fr. 1,9 Mio.)

Das ausführliche Dossier finden Sie unter www.wendelin.ch

Gaststube unter Kreuzgewölbe 60 P. - stilvoller Festsaal 120 P. klimatisierte Vinothek 40 P. - Gartenterrasse 60 P. 2 vollautomatische Kegelbahnen mit integriertem Bursätübli -8 möblierte Studios - 5 1/2 Zi. Wohnung - 45 Parkplätze

AMBASSADOR SPA

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 Kübli Seftigenstrasse 99, CH-3007 Bern thomas.kuebli@fhotels.ch www.fassbindhotels.com



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

Motivierten und flexiblen Berufsleuten bieten wir verantwortungsvolle, vielseitige Aufgaben in einem renomm 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 I.stalder@edenaulac.ch +41 (0)44 266 27 91, www.edenaulac.ch

NEUERÖFFNUNG

«divino e classico»

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

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

jung, freundlich, initiativ, kompetent, gewinnend, verantwortungsvoll, fronterfahren

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

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

s cm/17

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unver-gleichlichen 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 Mitarbeitenden sind Sie ein gutes Vorbild, stets klar und sicher, hilfsbereit, wohlmeinend 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 mei-nem Sinn und Geist zu führen, erfreuen und begeistern Sie.

Eine lehrreiche und vielfältige, vertrauensvolle und berei-chernde Aufgabe an einem wunderschönen Ort, kundige Unterstützung und Wertschätzung erwarten Sie. Ich freue mich sehr auf Ihre Bewerbungsunterlagen und da-

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff

rauf, Sie kennen zu lernen

Unterdorfstrasse 21, 8808 Pfäffikon SZ Tel. 055 416 17 18, www.schiff-pfaeffikon.ch



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 Tourismuspreis 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 macht es dir Spass, Gäste zu verwöhnen? Arbeitest du gerne mit anderen Menschen zusammen und hast du Freude daran, Mitarbeiter zu führen und Lernende auszuhilden?

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

Wir bieten dir einen modernen Arbeitsplatz mit abwechslungsreichem und interes-santem Stellenprofil in verschiedenen Bereichen wie Tagesgastronomie, 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 zeitgemässe Entlöhnung und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Bist du offen und kommunikativ und suchst eine neue Herausforderung, in der du auch deine kreative Ader ausleben kannst? Ist dir Abwechslung wichtig und möch-test 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@iuckerfarm.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



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 Tourismuspreis 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 Tagesgeschäftes im Hofladen und HofRestaurant auf dem Bächlihof in Jona. Dazu gehört vor allem eine herzliche Gästebetreuung 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 zusamen 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 a Jucker Farm AG

Dorfstrasse 23 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

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. Ihre Fragen beantwortet Claudia Mennen, 056 201 40 40.

Jung, interessiert, flexibel, teamfähig

CHEF DE PARTIE m/w

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

Rüüdig, ufgschtellt, flink ond jong, 60-100%

CHEF DE RANG m/w

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



Wellnesshotel Golf Panorama sucht:

• Commis de Cuisine/Chef de Partie

AUFGABENBEREICH Sie kochen und servieren im A-la-carte- und Hotelrestau-rant LION D'OR auf hohem Niveau mit jungem Team für anspruchsvolle Gäste aus dem Wellness- und Business-

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

Wellnesshotel Golfpanorama AG 8564 Lipperswil +41 52 208 08 08





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 Banketträumen 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 verschiedenste Dienstleistungen – von Hilfestellungen der Rezeption über den Reinigungs- und Mahlzeitendienst bis hin zu Pflegeleistungen der Spitex.

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 Berufşund Führungserfahrung in einer ähnlichen Posițion gewinnen. Als starke und innovative Persönlich keit mit natürlichem Durchsetzungsvermögen haben Sie ausgeprägte Kommunikationskompetenzen und verstehen es, geschickt zu verhandeln. Sie verfügen über eine stilsichere 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 Organisationstalent, 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 | Gäuggelistrasse 60 | 7000 Chur | Tel +41 (0)81 258 78 00

www.restaurant-vabene.ch | www.benerpark.ch

echt besser

Wir suchen per sofort oder nach Ver-einbarung 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,



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 Bankettsaal bedient bis zu 100 Plätze. Unsere raffinierte Frischküche verbindet Genuss und sehr hohe Handwerkskunst mit Bioknospe-Produkten.

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

Chef de Partie, evtl. Jungkoch elche/r ihre/seine Kochkunst mit Leiden

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 Bedürfins. 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 Fotol Imelda Senn und Richard Butz, Gastgeber von Blare-Weg 1 I CH-9404 Forschacherberg I Tel. 071 858 62 62 direktion@wartegg.ch I wartegg.ch



GDI GOTTLIEB DUTTWEILER

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, Privatfeiern
 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 Veranstaltungsverkauf Organisationstalent mit positiver, natürlicher Ausstrahlung und ausge-
- prägtem Qualitätsbewusstsein
- Kenntnisse über operative Bankettabläufe im Service und in der Pla-nung (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



PROFIL

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) Serviceaushilfen (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 Châlet Du Lac Sascha Abegglen 3807 Iseltwald

Tel 033 845 84 58 Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

silser ...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 Halbpensions-Menu (kein à la carte) und sind zusammen mit Ihrer Stellvertretung 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 Halbpensionsverpflegung für bis zu 80 Gäste. Ihre Führungsqualitäten erhalten den guten Teamgeist und stärken die Mitarbeiter in ihrer Kompetenz.

Wenn Sie eine gelernte Köchin, allenfalls auch oder allenfalls auch eine diplomierte Hauswirtschaftsleiterin mit hoher Küchenerfahrung sind bewerben Sie sich bei uns. Wir können eine Wohngelegenheit (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)

STELLENVERMITTLUNGEN

www.adsiob.com

plattform – Hotellerie – Gastro 081 382 21 23 / info@adsjob.c Personalvermittlung Personalrekrutierung

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



Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, 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 «Arté al Lago» con I stella Michelin, sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo:

Responsabile Risorse Umane

- 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
 Constituisce un titolo di favore la conoscenza del programma dei salari Mirus

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazio-ne personale completa di lettera di presentazione, CV, foto e cer-tificati 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

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

INTERNATIONAL

Wir sind ein bei europäischen Reiseveranstaltern sehr gut eingeführter «Wilderness Resort» in Britisch Kolumbien, Kanada (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 Über-durchschnittliches zu leisten. Wenn Sie über eine Fach-ausbildung verfügen und noch nicht 35 Jahre alt sind, melden Sie sich unter: info@ten-ee-ah.bc.ca. Wir freuen uns auch über eine telefonische Kontaktaufnahme unter: +1 250 434 9745.

ANZEIGEN

gutundgut sucht Berggastronomie-Pilotbetrieb

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

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



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 Steuerfaktoren: 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 Grundstückgewinnsteuer. 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 Steuerverwal-

tung abgesprochen werden. Die Grundstückgewinnsteuer der meisten Kantone sieht bei längerer Besitzesdauer des Erblassers eine erhebliche Reduktion des Gewinnes oder der Steuer vor. Da Grundstückgewinne 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

Nähen Sie
12 Stunden taglich
Solche Hemden.
Eingesperrt mit
10 weiteren Kindern.
Bei 38 Grad.

Traurige Realität für Millionen ausgebeutete Kinder wie Sunita. Sie können helfen. Jetzt auf tilh.ch

Www.facebook.com/tdh.ch

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue