

Zeitschrift:	HTR Hotel-Revue
Herausgeber:	hotelleriesuisse
Band:	- (2014)
Heft:	34
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: 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. 34 · 21. August 2014

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE &
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Wer nicht
an die Zukunft denkt,
wird keine haben»

John Galsworthy
Schriftsteller

AUS WELCHEM HOLZ SIND WIR?

Ich erlaube mir ein Bonmot eines guten Freundes zu zitieren, das die Kernaufgabe beziehungsweise die Kernherausforderungen der Ausbildungstätigkeit auf den Punkt bringt: «Am Holz schnitzen können wir sehr wohl – das Holz verändern nicht!»

Die Studierenden, die sich für einen Bildungsgang anmelden oder sich in die Obhut einer Ausbildungsstätte begeben, haben Ziele. Diese sollen durch adäquate Ausbildungskonzepte, passende Kurse und herausfordernde Praxisaufgaben erreicht werden. Je nach Bildungsgang weist das «Schnitzwerkzeug» andere Eigenheiten aus und ermöglicht die Kreation eines rustikalen Bauernschrankes oder eines filigranen Kleinodes. Die Wahl der Ausbildungsinstrumente ist somit jedem Ausbildungsinstitut überlassen. Doch wie ist das Holz? Knorrig mit vielen Astgabeln, weich und gut biegsam oder hart und widerspenstig? Jeder Studierende hat seine charakterlichen Eigenheiten, die sich im Lauf der Ausbildungszeit herauskristallisieren und aufzeigen. Trotz unterschiedlicher Holzarten und des damit einhergehenden Individualismus stellt sich die Frage nach dem kleinsten gemeinsamen Nenner, dem Grundbestandteil von «gutem Holz». In einer nicht repräsentativen Umfrage unter Kollegen zeigt sich eine grosse Heterogenität: «Eine gute Kinderstube, das ist wichtig, freundlich muss man sein, zuvorkommend und der Blick auf das Wesentliche ist zentral» etc. Das Resultat zeigt auf, dass hier die Meinungen so verschieden sind wie ein geschmeidiges Bal-

saholz und das Brett einer 500-jährigen Eiche. Eine andere Definition muss her! Weitere Recherchen führen nach England, genauer gesagt in das 700-Seelendorf Tintagel im Südwesten Englands. Hier in der «Great Hall of Tintagel» aus der Artus-Saga lassen Glasfenster die wichtigsten Credos der Ritter der Tafelrunde zum Vorschein kommen: Aufrichtigkeit, Höflichkeit, Mut, Ehre, Gleichheit und Loyalität. Sind dies die Bestandteile von gutem Holz? Bei der näheren Betrachtung und entsprechenden Gedankenspielereien könnte sich in diesen sechs Begriffen das Wurzelgeflecht guten Holzes verbergen. Aufrichtigkeit und Ehrlichkeit gegenüber sich selber und gegenüber dem Mitmenschen? Höflichkeit im Sinne des Mitleidens und des zuvorkommenden Handelns? Mut zu Neuem – Mut zur eigenen Meinung? Loyalität als Weiterführung von vertrauensvollem Handeln? Gleichheit als Indikator für einen demütigen, nicht arroganten Lebensstil? Der Interpretationspielraum ist vielfältig und jedem Leser, jeder Leserin selber überlassen. Ein Denkanlass ist es allewei. Sei dies bei einer ruhigen Stunde auf der holzigen, abgeschossenen Parkbank oder im Schatten einer üppig blühenden Linde – gutes Holz bietet so einiges!



Timo Albiez
Leiter Marketing
Schweizerische Hotelfachschule Luzern
www.shl.ch

AGENDA

17.–21. SEPTEMBER
«SwissSkills Berufsmeisterschaften», von hotelleriesuisse, an der Expo, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

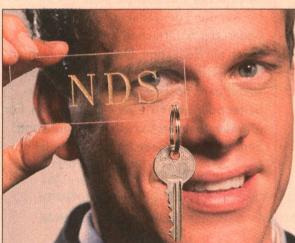
22. SEPTEMBER
«Schwierige Gespräche leicht gemacht» vom Berufsverband Hotel·Administration·Management, im Hofburg-Sitzungszimmer, Hotel & Gastro Union, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

25. SEPTEMBER
«Food – Foto – Farben» vom Schweizer Kochverband, bei der Foto Plus Schweiz GmbH, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

25. + 26. SEPTEMBER
«Zertifizierungskurs SCAE Barista Level 1» vom Berufsverband Restauration, im Hotel Balsthal, in Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

1. OKTOBER
«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse, im Bildungszentrum 21, in Basel
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

2. + 3. OKTOBER
«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 2», von hotelleriesuisse, im Hotel Continental-Park, in Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



Einzigartig in der Schweiz: Die eidg. anerkannte Hotel Management Ausbildung für Branchenprofis, die zu den Besten ihres Fachs gehören wollen – ausgezeichnet mit dem Titel **diplomierter Hotelmanager NDS HF**. Die praxisnahe Weiterbildung sorgt für Durchblick in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung MENSCH – MARKT – MITTEL und HOSPITALITY.

Anmeldung, Administration, Information
hotelleriesuisse, Unternehmerbildung
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern

Telefon +41 31 370 43 01
unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch/nds

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
Unternehmerseminar hotelleriesuisse

Informationsveranstaltung
29. August 2014, Hotel Carlton-Europe, Interlaken

Nur noch wenige Plätze zu vergeben!
Melden Sie sich jetzt an:
Kursbeginn: 15. Oktober 2014 (Zyklus 41)

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

«Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit Unfälle am Arbeitsplatz vermieden werden können.

Gefahrenquelle Maschinen (Teil 1)

Gefährdung:
Mehlauslauf, Absperrreinrichtung an Silowage: Finger- und Handverletzungen

Mögliche Sicherung:

- Der Sicherheitsabstand zwischen Auslauföffnung und automatischem Schieber muss 850 Millimeter betragen. Es sind auch andere Lösungen möglich, wenn sie das Greifen in die Gefahrenstelle verhindern.
- Suva-Checkliste 67113.d beachten.

Gefährdung:

Knetmaschinen: Verschiedene Fang-, Klemm-, Scher- und Quetschstellen, Rückenverletzungen

Mögliche Sicherung:

- Nicht zu viel Teig auf einmal aus dem Knetkessel nehmen.
- Suva-Informationschrift 44038.d beachten.

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

ROLLENWECHSEL – VOM KOLLEGEN ZUM CHEF

Wer freut sich nicht, wenn er befördert wird? Mehr Verantwortung, mehr Lohn und mehr Einflussmöglichkeiten. Der Schritt aus dem Kreis der Kollegen heraus auf die Stufe als deren Vorgesetzter ist allerdings etwas glitschig.

Es ist ein schönes Zeichen der Anerkennung und Wertschätzung, wenn einem die Stelle als Teamchef oder Abteilungsleiter angeboten wird. Zeigt es doch, dass man aus dem bestehenden Team herausgestochen ist. Da in einen gesetzte Vertrauen möchte man natürlich nicht enttäuschen und die neue Aufgabe bestens erfüllen. Auf dem Weg vom Angestellten zum Chef seiner Kollegen gibt es viele Möglichkeiten zu Stolpern oder Auszurutschen.

TYPISCHE HERAUSFORDERUNGEN

- Sie konzentrieren sich auf die fachlichen Aufgaben, Mitarbeiterführung und andere Führungsaufgaben rücken in den Hintergrund.
- Sie überlassen es, zusätzliche Infos über das Team und die Abteilung zu sammeln, da Sie meinen, alle Details bereits zu kennen. Sie laufen Gefahr, Ihren Verantwortungsbereich nur aus Sicht eines Mitarbeiters zu beurteilen. Der Blick von aussen fehlt.
- Neid und Missgunst von ehemaligen Kollegen schlagen Ihnen entgegen.
- Es fällt Ihnen schwer, persönliche und berufliche Interessen zu trennen. Sie wollen mit ehemaligen Kollegen befriedet sein, müssen aber von Zeit zu Zeit auch ein Machtwort sprechen.
- Sie entwickeln zu wenig Distanz zu den Mitarbeitern und tun sich schwer, ehemalige Kollegen konstruktiv kritisch zu beurteilen oder zusätzliche Aufgaben an sie zu verteilen.
- Sie stehen unter Zugzwang, um glaubwürdig zu bleiben und Ihre Position zu festigen.

- Sie verwechseln Ihre Führungsaufgabe mit der Interessenvertretung für die Mitarbeitenden.

TIPPS

- Achten Sie auf einen klaren Rollenwechsel. Verhalten Sie sich bis zur offiziellen Ernennung zum Vorgesetzten als Kollege.
- Vermeiden Sie es vor diesem Termin Führungsaufgaben zu übernehmen. Das würde die Beziehung zu den Kollegen verschlechtern.
- Beobachten Sie Ihr Umfeld aus der Perspektive des Chefs. Analysieren Sie das Team und stellen Sie fest, welche Fähigkeiten Ihre Kollegen haben und wie es um deren Motivation steht.
- Betrachten Sie das Team aus anderen Blickwinkeln (Nachbarabteilungen, Kunden).
- Reduzieren Sie schriftlich enge Kontakte zu Mitarbeitern, die Ihnen nahestehen und gehen Sie mehr auf die anderen Kollegen zu. Das verringert die Befürchtungen der einen und die übergroße Erwartungen der anderen an Sie.
- Sprechen Sie offen mit Ihren Kollegen über die neue Aufgabe und Rolle. Sie können wichtige Anregungen sammeln und Ihre Mitarbeitenden können besser zwischen Ihnen als Mensch und Ihrer neuen Rolle/Aufgabe unterscheiden.
- Stellen Sie sich darauf ein, Ihre Kollegen zu enttäuschen. Sie werden nicht alle Erwartungen erfüllen können.
- Sprechen Sie mit übergegangenen Mitbewerbern offen über die Situation. Riccarda Frei

Quelle: «Einstieg in die Führungsrolle»

BUCH TIPP

EINSTIEG IN DIE FÜHRUNGSROLLE

Plötzlich ein Team, eine Abteilung oder gar einen Betrieb leiten – im Gastgewerbe ist dies schon in jungen Jahren möglich. Damit der Aufstieg auf der Karriereleiter möglichst leicht und ohne Rückschritte gelingt, so dass aus dem ehemaligen Kollegen ein guter Vorgesetzter wird, sollte man das Buch «Einstieg in die Führungsrolle – Praxisbuch für die ersten 100 Tage» unbedingt lesen. Neben Handlungsanleitungen, Beispielen und Interviews mit erfolgreichen Führungskräften enthält das Buch auch hilfreiche Checklisten und Arbeitsblätter. Diese sowie weitere Best-Practice-Beispiele stehen in einem Download-Bereich zum Herunterladen bereit. Zudem enthält das Buch einen persönlichen Code, mit dem das Werk zusätzlich als E-Book-Ausgabe genutzt werden kann. Lutz von Rosenstiel, Professor für Organisations- und Wirtschaftspsychologie in München, sagt über das Buch: «Es nimmt den Ratsuchenden bei der Hand, ohne ihn zu gängeln. Ich kann dieses Werk jedem empfehlen, der längerfristig seine Karriere plant oder aktuell vor der Übernahme einer Führungsposition steht.»



«Einstieg in die Führungsrolle»

Hanser Verlag
von Alois Kauer und
Helmut Hofbauer

ISBN
978-3-446-43188-1
CHF 47.90

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130

Postfach

3001 Bern

www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern

www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue

Monbijoustrasse 130

3001 Bern

www.htr.ch

Hotellerie "Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp 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

Nicole Kaelin

Tel. 041 418 24 44

nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

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

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23

inserate@stellenProfil.ch
inserate@immoProfil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

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

Kaderrubrik Stellen

s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der 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 einem Monat auf www.htr.ch / immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative Direction)
Natalie Schmid (Art Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 15.000 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 werden anspruchsvollste Ferien- und Wellnessräume wahr. Das einzigartige Hotelresort mit der Eleganz und der Grandezza der «Belle Epoque» besteht aus drei Gästehäusern, dem Belle Epoque Pavillon, der mehrfach ausgezeichnete Wellnessoase delight spa & beauty, fünf Restaurants und verfügt über den grössten Hotelpark der Schweiz.

Für die Führung unserer Salesabteilung suchen wir nach Vereinbarung eine initiativ, gewinnende und kommunikative Persönlichkeit als

Director of Sales (m/w)

Mit Engagement und Leidenschaft begeistern Sie neue Kunden/Gäste für unsere einzigartige Hotelwelt. Sie sind verantwortlich für die Erreichung einer optimalen Belegung in den Bereichen Logis, Konferenzen & Bankette. Sie erstellen die Verkaufsziele für die Verkaufsabteilung und gewährleisten die Erreichung dieser Vorgaben. Die Pflege sämtlicher Geschäftsbeziehungen, die Teilnahme an Messen sowie der Abschluss von Rahmenabkommen gehören ebenso zu Ihrem Aufgabengebiet wie die Marktbeobachtungen und Trendforschung. Daraus leiten Sie entsprechende Strategien für unser Resort ab.

Sie sind ein Verkaufstalent, kontaktfreudig, kreativ, sprach- und redegewandt (DE, mit Vorteil auch FR) und verfügen idealerweise über einen Hotelfachschulabschluss sowie über mehrjährige Erfahrung im Salesbereich der Vier- und Fünf-Stern Hotellerie und im MICE-Bereich. Ihr überzeugendes Auftreten, Ihre eigenständige Arbeitsweise und Ihr Verhandlungsgeschick runden Ihr Profil ab. Verfügen Sie zudem über ein gepflegtes Auftreten, sind flexibel und belastbar, dann gehören Sie in unser dynamisches Team! Der Arbeitsort wird entweder in Flims oder im Grossraum Zürich sein. Für die Ausübung dieser Tätigkeit wird ein eigenes Fahrzeug vorausgesetzt.

Motiviert? Dann überraschen und begeistern Sie unsere HR Managerin Frau Bianca Arpagaus mit Ihrer Bewerbung unter:
b.arpagaus@waldhaus-flims.ch

Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa
Via del Parc 3 | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
b.arpagaus@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch



33371-11380

EMA PARTNERS SWITZERLAND

Neben ihren 18 Gastronomiebetrieben in der West- und Deutschschweiz wird die Molino AG ab Sommer 2015 ein Boutique-Hotel mit zwei neuartigen F&B-Konzepten im Herzen von Zürich betreiben. Für diese spannende Hotel-Neueröffnung mit ihren lebhaften kosmopolitischen und zeitgemässen Gastronomiekonzepten suchen wir Sie als:

General Manager für Neueröffnung

Hauptaufgaben:

- Sie sind verantwortlich für die ganzheitliche Betriebsführung des Hotels inkl. der zwei F&B-Betriebe.
- Sie erarbeiten bereits in der Voreröffnungsphase, in enger Zusammenarbeit mit dem Konzept-Team, sämtliche Betriebsabläufe für das Hotel und das Gastronomiekonzept und legen Standards fest.
- Sie bringen das Hotel durch unternehmerisches und gewinnorientiertes Handeln zu wirtschaftlichem Erfolg.
- Sie schaffen die Voraussetzung für eine effektive Zusammenarbeit der Abteilungen untereinander sowie mit Partnerfirmen.
- Sie unterstützen und beraten alle Abteilungsleiter in fachlichen, organisatorischen und personellen Fragen.
- Sie entwickeln die lang- und kurzfristige Preispolitik und kontrollieren die Buchbarkeit in allen Systemen.
- Sie erstellen den Marketing- und Verkaufsaktivitätenplan und sind für dessen Umsetzung verantwortlich.

Voraussetzungen:

- Sie sind ein ausgewiesener Hotel- und Gastronomieprofi mit Hotelfachschulabschluss und mehrjähriger Führungserfahrung, vorzugsweise in der Stadt-Hotellerie.
- Sie verfügen über einen modernen Führungsstil und verstehen es, Ihr Team zu Höchstleistungen zu motivieren.
- Sie haben Sales- und Marketingerfahrung in der Hotellerie gesammelt, und auch in der Gastronomie haben Sie bereits Kaderpositionen besetzt.
- Sie haben Erfahrung in der Voreröffnungs- und Eröffnungsphase eines Hotels.
- Sie sind eine gewinnende, verkaufs- und zielorientierte Persönlichkeit mit einer hohen Eigenmotivation.
- Sie kommunizieren stilsicher in Deutsch, Französisch und Englisch.

Haben wir Interesse für diese Position geweckt? Bettina Schweizer und Philippe Eyer freuen sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an untenstehende Adresse:

EMA Partners Switzerland AG
Richard-Wagner-Strasse 6
CH-8002 Zürich
Tel. +41 44 250 88 66
info@ema-partners.ch / ema-partners.ch

Member of EMA Partners International – Excellence in Executive Search

Die Zukunft eines Hotel-Resorts aktiv mitgestalten und weiterentwickeln.

Der Mix aus **starker Marke**, erstklassig, smart casual, gemütlich und unkonventionell verbindet sich zu einem einzigartigen Ambiente! Das neuere, mittelgroße 4-Sterne Superior Hotel mit hochwertig eingerichteten Komfortzimmern und Suiten verfügt über Restaurants, Bar, Lounge, einen sehenswerten grossen Spa/Wellnessbereich sowie Meeting/Convention Facilities mit modernster Technik. Standort: Attraktive sonnige Panorama-Lage in einer beliebten Deutschschweizer Feriendestination in unmittelbarer Nähe grösserer Stadtzentren.

Was können passionierte Hoteliers/Hoteliers erwarten: Professionelle Mitarbeitende, schlanke Strukturen und kurze Entscheidungswege. Optimale Ausgangslage für jüngere Frontpersönlichkeiten, die sich darauf freuen, die Chance wahrzunehmen nach gut einem Jahr später **einen zweiten Hotelbetrieb** ähnlicher Grösse und weitere F&B Outlets zusätzlich zu führen. Kluger temporärer Führungsstil und konsequente Umsetzung erprobter Konzepte zur Erreichung ambitionierter Ziele sind die Voraussetzungen.

Hoteldirektor Typ Gastgeber w/m als zukünftiger Manager des Resorts

Solides Know-how zu Aspekten wie F&B, Front Office, HR, TOS, MICE, Social Media- und Booking-Plattformen bringen Sie mit. Pre-Opening-Erfahrung und Flair for Sales & Marketing ist von Vorteil. Die Rolle als Gastgeber bzw. als Gastgeber liegt Ihnen besonders am Herzen! Ein Paar/Duo ist ebenfalls vorstellbar. Mit der **CH-Hotellerie** sind Sie bestens vertraut. Im Gegenzug erwarten Sie Freiraum, Kompetenzen sowie eine gesicherte Karriereplanung als zukünftiger Chef bzw. als Chef einer bemerkenswerten Hotel-Resorts.

Erstklassig ausgebildete Nachwuchskräfte, wie z.B. dynamische Hotel Manager oder Vizedirektoren (w/m), die einen **Karrieresprung** planen und Affinität zu den Bergen mitbringen, sind ebenfalls herzlich willkommen! Trotz saisonaler Strukturen sind Sie und Ihr Kaderteam ganzjährig im Einsatz. Der Eintritt kann schnellstmöglich erfolgen; spätestens jedoch auf Oktober 2014. – Interesse? Für den Erstkontakt: CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ansgar Schäfer & Stephan Kistler, Mitglied der Geschäftsführung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

33314-11354



Gesucht nach Vereinbarung

junges Schweizer Gastropaar

für Küche und Service

Stellvertretung des Eigentümers

innovativ, kreativ, motiviert
für bürgerliche Küche in Bistro
direkt am See – Sommerbetrieb
in Fonduestübl – Winterbetrieb
am rechten Zürisee-Ufer

Schriftliche Bewerbungen an:
hafner treuhand
Postfach 460, 8712 Stäfa
auch Tel. 079 199 00 11

33385-11389

Betriebsleiter/in

Cafeteria der Universität Zürich Tierspital
Winterthurerstrasse 260, CH-8057 Zürich

per sofort oder nach Vereinbarung

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

zfV Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



33342-11370



InteressenGemeinschaft

arbeit

www.igarbeit.ch

Profitcenter-Leiter Gastronomie (w/m)

Kompetenz und Leidenschaft rund um die Kochkunst und die betriebswirtschaftliche Führung sind hier gefragt.

Die IG Arbeit ist ein führendes Kompetenzzentrum für Arbeitsintegration in Luzern. Das Ziel: Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung mit individuellen Betreuungsansätzen zu begleiten und zu fördern, damit sie beruflich wie auch persönlich wieder Fuss fassen. Die IG Arbeit ist strategisch gut positioniert und in den letzten Jahren gezielt gewachsen. Mit marktnahen Produktions- und Dienstleistungsangeboten kann sie die über 350 beeinträchtigten Menschen wie auch den Kunden ein breites, innovatives Angebot bieten. Nun sind wir beauftragt, einen ausgewiesenen Kochprofis

sicher. Passende Aufträge zu akquirieren ist zentral für die Förderung der Klienten im Arbeitsprozess wie auch für die Erreichung der Ertragsziele.

Für diese spannende Kaderstelle suchen wir einen erfahrenen Koch mit erfolgreichem Abschluss als dipl. Küchenchef, Hoteller-Restaurateur HF o.ä. sowie mit zusätzlicher Erfahrung in den Bereichen Catering und à la carte. In Betriebswirtschaft haben Sie sich weitergebildet, kennen den Budgetprozess und können das Wirtepatent vorweisen. Eine Zusatzausbildung im sozialen Bereich und/oder Erfahrungen mit psychisch Beeinträchtigten ist Ihr Plus. Sie haben mittelgroße Teams geführt und kennen sich mit Betriebsreformen und Organisationsentwicklungen aus. Zudem sind Sie innovativ und entwickeln unser Gastro-Angebot ständig weiter. Flexibilität für Einsätze an Abenden und Wochenenden setzen wir voraus. Sprachen: Deutsch, weitere Sprachen von Vorteil. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Kontakt: Eric Kuhn
Rosmarie Liener-Zihlmann
Jörg Lienert AG
Hirschgattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch



JÖRG LIENERT

SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

33344-11372



HERTI

Die Stiftung Alterszentren Zug betreibt im Auftrag der Stadt Zug die Zentren Frauensteinmatt, Herti und Neustadt. Das Zentrum Herti in Zug ist ein gepflegtes Haus mit Herzlichkeit, zentral an pulsierender Lage. 82 Bewohner/innen werden von qualifizierten Mitarbeitenden ganzheitlich betreut und gepflegt.

Per 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Stv. Küchenchef/in 100%

Weitere Informationen zu dieser interessanten Stellen finden Sie unter www.alterszentrenzug.ch/zentrum_herti/stellen/

Norbert Krug, Leiter Küche, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen und Foto.

Alterszentren Zug, Zentrum Herti

Hertzentrum 7 • 6303 Zug • ☎ 041 729 64 64 • www.alterszentrenzug.ch



Her rechts nach frisch.

Für unsere lebhaften Lebensmittel-Großhandelsbetrieb in Zufikon AG suchen wir Verstärkung im

Telefonverkauf 100%

per sofort oder nach Vereinbarung.

Sie haben fundierte Kenntnisse in der Lebensmittelbranche und können auf eine mehrjährige Tätigkeit als Koch, im Verkauf oder Aussendienst zurückblicken.

Sie nehmen die telefonischen Bestellungen in Französisch und Deutsch entgegen und sind voll motiviert, sich einen Kundenkreis im Bereich Grossverbraucher aufzubauen.

Sie beraten und betreuen die Kunden am Telefon, bereiten Aktionen vor und führen diese auch selbstständig durch.

Sie sind bereit, bei Bedarf die Kunden zu besuchen. Ihr sicheres Auftreten hilft Ihnen dabei. Ihre Kenntnisse im Bereich Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch und Delikatessen können Sie bei uns voll umsetzen.

Wir bieten Ihnen eine interessante, selbständige Tätigkeit mit zeitgemässer Entlohnung. Am besten passen Sie im Alter zwischen 25 und 35 Jahren in unser aufgestelltes Team.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung schriftlich an:

G.Bianchi AG, Herr Jürg Grob, Allmendweg 6, CH-5621 Zufikon AG, juerg.grob@bianchi.ch

33343-11371

Für unser kleines Speiserestaurant-Trattoria mit 35 Plätzen (mediterrane Küche) in Glarus Mitte suchen wir per 1. November 2014 erfahrene

Servicefachangestellte

Teilzeitpensum ca. 40% (Chef-Stellvertretung), selbständiges Arbeiten sowie perfekte Deutsch- und Italienischkenntnisse sind Voraussetzung.

RYZ Immo GmbH
Kreuzbühlstrasse 2, 8754 Netstal
René Zwald, Tel. 079 643 11 30
E-Mail zpt@gmx.ch

33383-11387

Für unseren Produktionsbetrieb Raum Aargau/Zürich mit Fischveredelung und Räuchererei suchen wir einen

Räuchermeister

mit Flair und Gefühl für geräucherte Spezialitäten. Im Rahmen der zukünftigen Geschäftsnachfolge ist Ihr langjähriges Engagement erwünscht.

Sie sind zwischen 35- und 45-jährig, kommen aus der Lebensmittelbranche, vorzugsweise als gelernter Koch, lieben das handwerkliche Arbeiten, sind verantwortungsbewusst, initiativ und ausdauernd.

Sie bringen ein hohes Qualitätsverständnis und eventuell erste Führungserfahrung mit. Ihre Einstellung zur Arbeit und die Fähigkeit, in einem kleinen Team eigenverantwortlich mit- und zusammenzuarbeiten, sind für uns sehr wichtig. Ein guter Umgang mit Mitarbeitenden und Kunden ist für Sie deshalb selbstverständlich.

Der Stellenantrag erfolgt nach Übereinkunft.

Für Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 33306-11347 an **htr hotel revue**, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, danken wir Ihnen.

33306-11347

Domino's Pizza GmbH sucht im Raum Zürich

Shift/Assistant Manager

Domino's Pizza GmbH
Ifangstrasse 10
8302 Kloten / www.dominos.ch

33378-11385

Ristorante Mamma Leone in Luzern

Wir suchen Koch / Sous Chef

ab Sofort, Festanstellung 100%
13 Gault Millau Punkte
italinische Küche / Tel. 041 410 17 91

33412-11391



**Hummer-
Austernbar**

Für Anspruchsvolle wie Sie.

In unserem französischen Gourmetrestaurant «Hummer- & Austernbar» verwöhnen Sie unsere anspruchsvolle und internationale Kundschaft mit einem erstklassigen Service.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine motivierte und engagierte

Bardame

Ihre Aufgaben sind:

- Bedienung und Betreuung der Gäste
- Mis en place für den gesamten Servicelauf
- Unterstützung im Restaurantservice

Sie bringen mit:

- Berufserfahrung in der Gastronomie (Bar)
- Kenntnisse in Deutsch und Englisch
- Teamfähigkeit, Offenheit, kommunikativ, flexibel

Möchten Sie ein Teil unseres motivierten Teams werden und den Geist unseres Hauses prägen? Dann bewerben Sie sich mit Foto und Lohnvorstellungen an Frau D. Sigg, Personalbüro, Bahnhofstr. 87, 8021 Zürich, oder an personal@hotelgottard.ch.



Hotel St. Gotthard
Zürich - Switzerland

33379-11384



MATTERHORN
ZERMATT BERGBAHNEN

Das Matterhorn glacier paradise bildet die höchstegelegene Bahnstation Europas auf 3883 m ü. M. und gilt als Ausgangspunkt vieler Bergtouren und Startpunkt zum Ganztägiges-Schneesporthotel auf dem Theodulgletscher. Nebst traditionellen Gerichten werden die Gäste mit exotischen Köstlichkeiten aus Asien verwöhnt.

Im Matterhorn Peak Shop finden Sie eine attraktive Auswahl exklusiver Gipfel-Souvenirs vor, wie zum Beispiel den höchsten gelagerten Gipfelwein Europas.

Die Zukunft braucht Gastgeberpersönlichkeiten –
wir suchen den/die

Betriebsassistent/-in.

Ihr Profil

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie mit, verfügen über Führungserfahrungen und ein Faible für einen Service in alpinem Gelände
- Sie unterstützen den Betriebsleiter in sämtlichen Belangen
- Sie erledigen die administrativen Aufgaben in den Bereichen Shop, Restaurant und Unterkunft
- Sie sind durchsetzungsfähig, ein Teamplayer sowie ein guter Motivator für Ihre Mitarbeitenden
- Sie verfügen über gute PC-Kenntnisse, notwendig für die unterschiedlichen Anfragen, Offerten, Buchungen auf 3883 m ü. M. (Essen, Übernachtungen, spez. Anlässe etc.)
- Sie betreuen unsere Gäste mit einem Lächeln auf den Lippen und stellen sicher, dass Ihre Zufriedenheit gewährleistet ist
- Sie führen die Mitarbeitenden so, dass die Einhaltung und Sicherstellung aller internen Richtlinien und allgemeinen Gesetzgebungen gewährleitet ist
- Sie sprechen Deutsch mit sehr guten Fremdsprachenkenntnissen in F, E, I

Stellenantrag: 22. November 2014

Über uns

Neben einem vielseitigen Aufgabenbereich in einem kleinen Team mit motivierten und charmanten Kollegen bieten wir einen leistungsgerechten Lohn, gute Sozialleistungen und die einzigartige Kulisse der Zermatter Bergwelt!

Bischt parat für Zermatt? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse und Foto) per Email an fernanda.switala@zbag.ch oder per Post an: Zermatt Bergbahnen AG, Postfach 378, 3920 Zermatt.

33347-11369

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.

Ihr Stelleninserat in der **htr hotel revue**

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:

www.htr.ch/jobdispo

htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77

33341-11369

Gesucht: Bademantel
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel
marktplatz.ch

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse



ETB Edinger Tourismusberatung GmbH
Kaufmannstrasse 58, A-6020 Innsbruck
z. H. Mag. Silvia Krahbichler
Tel.: 0043/(0)512/344231-12
Mail: s.krahbichler@etb.co.at

33340-11368

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



KEystone

MWST UND LIEGENSCHAFTEN

Private Liegenschaftsbesitzer wissen es oft nicht: Die Mehrwertsteuer auf Investitionen muss nicht zwingend verloren gehen.

Immer noch wenig bekannt ist die freiwillige Unterstellung für private Liegenschaftsbesitzer. Substanzielle Vorteile lassen sich im Zusammenhang mit Grosssanierungen und Investitionen erzielen. Unter die freiwillige Besteuerung können jene Objekte gestellt werden, welche von mehrwertsteuerpflichtigen Miatern genutzt werden. Ein Beispiel: Der ehemalige Wirt vermietet die privat gehaltene Liegenschaft an seinen Nachfolger. Im Restaurant drängen sich umfangreiche Sanierungsinvestitionen auf, und das Dach muss erneuert werden. In den oberen Stockwerken befinden sich vermietete Wohnungen. Die Option des Mietverhältnisses mit dem Restaurant bedeutet, dass auf den entsprechenden Auslagen die Vorsteuer geltend gemacht werden darf. Gleichzeitig steigt die Miete um die Mehrwertsteuer von derzeit acht Prozent, doch steht dem Mieter als pflichtiges Unterneh-

men der Vorsteuerabzug zu und damit neutralisiert sich die Steuerbelastung. Auf Investitionen, welche nicht nur dem optierten Restaurant, sondern auch den Wohnungen dienen (Dachsanierung), kann die Vorsteuer anteilmässig zurückgeholt werden. Ebenfalls kann bei den Nebenkosten die auf das Restaurant anfallende Vorsteuer zurückgefordert werden. Die Option hat zur Folge, dass die in den letzten Jahren vor dieser Umstellung bezahlte Mehrwertsteuer unter dem Titel der Einlageentsteuerung zurückvergütet wird. Vergütet wird aber nur die Mehrwertsteuer auf Neubaukosten, wertvermehrenden Aufwendungen im Zusammenhang mit Energiespar-, Umweltschutz und denkmalpflegerischen Massnahmen sowie Renovationskosten einer Bauphase, welche fünf Prozent des Gebäudeversicherungswertes übersteigen. Dieser Steueranspruch wird für die Jahre vor Eintritt in die Steuerpflicht jährlich um fünf Prozent abgeschrieben. Erfolgt später eine Umnutzung (z. B. als Arztpraxis), dreht sich der Spiess um und der Eigentümer hat die zuvor geltend gemachte Vorsteuer nach derselben Berechnungsmethode wie bei

der Einlageentsteuerung zurückzuerstatten. Nach Mehrwertsteuergesetz liegt der Entscheid der Option beim Vermieter. Da eine Anpassung des bestehenden Mietvertrages erforderlich wird, sind vor der geplanten Umstellung folgende Fragen zu klären: Ist das Unternehmen des Mieters mehrwertsteuerpflichtig? Verfügt das Unternehmen über vollen Rückerstattungsanspruch der Vorsteuer? Rechnet das Unternehmen nach effektiver und nicht nach Saldosteuersatzmethode ab? Können alle Fragen bejaht werden, liegen oder liegen hohe mehrwertsteuerbelastete Auslagen vor und ist die mehrwertsteuerpflichtige Nutzung von Dauer, lohnt sich in der Regel die freiwillige Unterstellung.



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

Zu vermieten

Hotel/Restaurant Spycher in Saas-Almagell

Zentrale Lage; 15 Zimmer mit 34 Betten, alle ausgestattet mit Dusche/WC, Wireless, TV und Radio; Speisesaal mit 40 Sitzplätzen; Restaurant mit 40 Sitzplätzen; Terrasse; gut ausgestattete Küche. Wir suchen ein sympathisches und initiatives Wirtpaar, für welches ein kleiner Betrieb mit fairen Konditionen eine Existenz bildet.

Amadé Anthamatten, 0792927807
E-Mail: anthamattena@postmail.ch

33413-11392

HESSER Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb - benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung - eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u.a.m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

30238-19076

Panorama-Hotel Restaurant Hulftegg

ZH/SG/TG - 200 Sitzplätze - 120 Terrassenplätze - 200 Parkplätze - 25 Betten - 2 Wohnungen

VP Fr. 1 780 000.-, Auskünfte: Tel. 055 533 04 50
www.engelvoelkers.com/ch/zuercher-oberland/hinwil

33365-11377

Zu verkaufen in Interlaken

***Hotel mit grossartigen Erweiterungsmöglichkeiten

Die zentrale Lage garantiert eine sehr gute Auslastung und einen lukrativen Betrieb.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
 Gerne senden wir Ihnen die Verkaufsdokumentation.

Nathanael Regez
 Belpstrasse 5
 3074 Muri b. Bern
 079 215 57 27

33380-11385

SPINAK CIVIL VOICES

Kann man innere Leere mit Konsum füllen?

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

