

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2014)
Heft: 39

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>

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 39 · 25. September 2014

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



FOKUSSIERTER FÜHREN MIT JZP

Im Alltag der Führungskräfte und Mitarbeiter geht oft der Blick auf die übergeordneten Unternehmensziele verloren. Immer mehr Betriebe nutzen deswegen das Instrument der Jahreszielplanung (JZP). Grundgedanke: sich einmal pro Jahr auszuklinken und mit dem Führungsteam festzulegen, was erreicht werden muss, damit wir Ende 2015 sagen können: Wir haben einen guten Job gemacht. Die Form einer Jahreszielplanung ist von Betrieb zu Betrieb verschieden. Eine prägnant kurze Jahreszielplanung schafft ein besseres Verständnis für das ganze Unternehmen. Sie fördert die Eigeninitiative und Motivation, weil die Ziele und Erwartungen für jedes Team geklärt sind.

Schritte für Ihre Jahreszielplanung 2015

1. Gesamtschau der GL

Im engsten Geschäftsleitungskreis machen Sie die Jahresrückschau und legen die drei wichtigsten Herausforderungen für das Unternehmen als Ganzes fürs kommende Jahr fest.

2. Vorbereitung durch Führungsteam

Nehmen Sie die JZP an einer Kadersitzung auf. Zeigen Sie auf, was Sie mit der JZP bezwecken und wohin es im nächsten Jahr gehen soll. Fordern Sie Ihre Führungskräfte zu einer Vorbereitung aus der Sicht des jeweiligen Bereiches auf (Situationsbeurteilung, Ideen, Anschaffungen fürs nächste Jahr).

3. Durchführen JZP-Workshop

Klinken Sie sich mit Ihren Führungskräften in einem Workshop aus. Erläutern Sie zu Beginn nochmals die Einschätzung der GL zum nächsten Jahr. Vereinbaren Sie für jedes Team 3-4

Ziele, mindestens zwei davon sollen messbar sein. Legen Sie die Ziele anspruchsvoll und realistisch fest. Die Teamleiter planen dann zu den Zielen grobe Massnahmen samt Eckterminen und klären, ob zusätzlicher Support nötig ist. Oft führen Unternehmen diesen Workshop extern durch, manchmal ziehen sie einen JZP-erprobten Moderator hinzu.

4. Verabschieden der JZP

Nach dem Workshop gilt es meistens, noch Anpassungen und Abklärungen vorzunehmen. Verabschieden Sie die Jahreszielplanung an der nächsten Kadersitzung.

5. JZP bei allen Mitarbeitern verankern

Nutzen Sie die oft am Jahresende stattfindenden Zusammenkünfte aller Mitarbeiter, um über Ziele und Schwerpunkte für das neue Jahr zu orientieren. Unterstützen Sie die Teamleiter, wenn diese die Bereichsziele ihren Mitarbeitern vorstellen.

6. Überprüfung und laufende Kommunikation des Fortschritts

Nehmen Sie in den ordentlichen Kadersitzungen den Stand der JZP-Erreichung fix auf die Agenda. Stellen Sie sicher, dass die Mitarbeiter in allen Teams ebenfalls Rückmeldung zur JZP erhalten.



Rolf Widmer
Managementberater
www.widmer-partner.ch

ZITAT
DER WOCHE

«An der Spitze
ist immer Platz»

Daniel Webster, US-amerikanischer Politiker (1782-1852)

AGENDA

6.-10. OKTOBER

«reception@hotelleriesuisse.ch»,
von hotelleriesuisse, in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7. OKTOBER

16. Symposium vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

8. OKTOBER

«hotelleriesuisse CAREER DAY 2014», von hotelleriesuisse, im Hotel Kursaal, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

21. OKTOBER

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

25. OKTOBER

Fachtagung 2014 «Schweizer Meisterschaft Hotelfach – Nutzen für den Beruf» vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Hotel Montana, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

31. OKTOBER

«Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, im Hotel Storch, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

4. NOVEMBER

SBKPV Forum 2014 «Glutenfrei – eine Herausforderung für die Branche», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband, bei der Jowa AG, in Gränichen
www.hotelgastrounion.ch



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Maschinen (Teil 5)
Backöfen

Gefährdung:
• Verbrennungen und Quetschungen

Mögliche Sicherung:
• Ofenhandschuhe tragen

**Bratschneide- und
Aufschnittmaschinen**

Gefährdung:
• Finger- und Handverletzungen

Mögliche Sicherung:
• Instruktion der Mitarbeitenden
• Sichel- oder Glattemesser mit
Schutzeinrichtung sichern
• Maschinen nur mit dazugehörigem Resthalter und
Fingerschutz verwenden
• Zur Reinigung die Maschine vom
Stromnetz trennen und schnittsichere
Handschuhe tragen

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäcker-, Konditorei- und Confitiergewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

WER FÜHREN WILL, MUSS SICH SELBST GUT KENNEN

Nicht jeder ist als Führungspersönlichkeit geboren; aber jeder kann Führungskompetenzen aufbauen und diese erweitern. Die Basis dazu ist, dass man sein Verhalten als Führungskraft laufend reflektiert und optimiert.

Erfolgreiche Führungskräfte besitzen die Fähigkeit und den Mut, sich regelmässig den Spiegel vorzuhalten. Sie reflektieren ihre Verhaltensmuster und ihre Motivation. Sie verzichten auf Selbstbeweihräucherung und sind sich ihrer Schwächen bewusst. Dadurch schaffen sie sich die Möglichkeit, ihre Handlungsmuster und Verhaltensweisen laufend zu optimieren und eine bessere Führungspersönlichkeit zu werden. Der kritische Blick in den Spiegel ist nicht immer angenehm, doch ohne Selbstreflexion ist eine realistische Selbsteinschätzung, die Basis für persönliche Weiterentwicklung, nicht möglich. Ein Instrument, das als Spiegel dienen kann, ist das Structogram. Das sehr komplexe Analyseinstrument wurde vom Institut für Biostruktur-Analysen in Luzern entwickelt. Vereinfacht erklärt: Das Structogram zeigt auf, von welcher Gehirnregion sich eine Person hauptsächlich leiten lässt. Grün steht fürs Stammhirn, Rot fürs Zwischenhirn und Blau fürs Grosshirn. Dem Stammhirn werden Gefühle* und Instinkte zugeordnet; dem Zwischenhirn Emotionen* und Spontaneität und dem Grosshirn Ratio und bewusstes Wahrnehmen. Alle Menschen sind grün, rot und blau geprägt, aber manchmal – zum Beispiel im Verhalten als Führungsperson – dominiert eine Farbe respektive ein Hirnteil.

Der grün-dominante Chef:
• ist bei Mitarbeitenden beliebt, aber überrollt sie mit menschlicher Nähe

• ist empathisch und integrativ
• trifft Entscheidungen zögerlich
• kämpft mit dem Zeitmanagement
• kann schlecht Nein sagen
• lädt sich zu viel auf
• verfügt über grosse Sozialkompetenzen
Tipps: Privatsphäre anderer respektieren, Sozialkompetenzen nutzen, aufs Bauchgefühl hören

Der rot-dominante Chef:
• ist ein Macher mit Durchsetzungskraft
• hat viele Ideen
• stellt hohe Anforderungen
• kann sich im Eifer im Ton vergreifen
• ruhigere Mitarbeitende übersieht er oft
Tipps: Temperament zügeln und überlegt handeln, natürliche Autorität und ansteckende Begeisterungsfähigkeit nutzen

Der blau-dominante Chef:
• wirkt auf Mitarbeitende distanziert
• ist schweigsam
• fachlich kompetent und zuverlässig
• geht seinen Weg unbeirrbar und präzise
• hat immer einen Plan B
• ist hartnäckig
• kann überzeugend argumentieren
Tipps: zu grossen Perfektionismus vermeiden, argumentative Fähigkeiten nutzen

Riccarda Frei

* Im Alltag wird in der Regel nicht zwischen Gefühl und Emotion unterschieden.

BUCHTIPP

«FÜHRUNGSKOMPETENZ» WAS WIRKLICH WICHTIG IST

Auf knapp 200 Seiten fasst das Autorentrio Michael Pellny, Jill Schmelcher und Anna Beinlich zusammen, was man wissen muss, um ein Unternehmen erfolgreich zu führen. Entstanden ist das Buch aus dem Lehrgang «Systemtraining Führung» des Weissman-Instituts heraus. Für die Autoren bedeutet Führung, ein gelebtes Wertesystem mit fachlicher Kompetenz zu verbinden. Damit Führung sich erfolgreich entfalten und Wirkung zeigen kann, sind drei Faktoren wichtig: eine ganzheitliche Führungspersönlichkeit, ein konsistentes Führungsmodell und eine tragfähige Vertrauenskultur. Bei seinen Anleitungen und Tipps rund ums Thema Führungskompetenz hält sich das Autorentrio an den Leitsatz: «Wer Leistung fordert, muss Sinn bieten.» In diesem Sinne plädieren Pellny, Schmelcher und Beinlich: «Ein Unternehmer/eine Führungskraft sollte die Mitarbeiter in ihrer Entwicklung fördern, ihnen beste Rahmenbedingungen bieten, sie am richtigen Platz und im richtigen Team einsetzen. Nur so können sie zur Steigerung des Unternehmenswertes beitragen.» Ihr Buch vermittelt die Grundkenntnisse, wie dies in die Praxis umgesetzt werden kann.



«Führungskompetenz» Was wirklich wichtig ist.
Autoren:
Michael Pellny,
Jill Schmelcher,
Anna Beinlich
ISBN Nummer
9 78-3-895 78-448-4
CHF 39.90

Weiterbildungsangebote

www.hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE-
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

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

Hotellerie " Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp 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 Kälin
Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotmail-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

PRÉISE
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 / www.immojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immojob.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 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.

Gastrag

friendly Restaurants, Pubs & Hotels

Für unser **brandneues Gastro-Konzept**, welches anfangs 2016 eröffnet wird, suchen wir per sofort einen kreativen und offenen

F&B-Spezialisten 100% (m/w)

der Freude an der Mitentwicklung des Food&Beverage-Angebotes hat. Als zukünftiger Geschäftsführer übernehmen Sie die Verantwortung für den Betrieb und führen ihn zum Erfolg.

Bis zur Eröffnung arbeiten Sie in einem kleinen Team aktiv bei der Entwicklung mit und bringen Ihre Ideen ein. In bestehenden Konzept-Betrieben in Basel werden Sie vom Kaderteam unterstützt und darauf vorbereitet, als zukünftiger Geschäftsführer zu brillieren.

Sie haben Ihre beruflichen Wurzeln in der Küche (Berufslehre als Koch) oder eine gleichwertige Ausbildung erfolgreich abgeschlossen und sich kontinuierlich fortgebildet.

Sie sind innovativ, flexibel, teamfähig und mind. 25 Jahre jung. Mit Ihrem Auge fürs Detail stellen Sie sich der neuen Herausforderung. Sie behaupten von sich, gastronomisches Flair zu besitzen, erkennen Trends und können Risiken in der Gastronomie richtig einschätzen.

Wir sind seit über 45 Jahren erfolgreich und mit ca. 52 Millionen Umsatz und über 350 Mitarbeitenden eine der renommiertesten Gastronomieunternehmen in der Schweiz. Zu unseren bekanntesten Brands gehören die Papa Joe's- und MISTER WONG-Betriebe sowie die Mr. Pickwick Pubs. Wir denken langfristig und sichern uns so den Erfolg für die Zukunft.

Bei uns können SIE etwas bewegen – sind Sie bereit dafür?

Dann senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an:

Gastrag - friendly Restaurants, Pubs & Hotels
Herr Camille Derron, Elisabethenanlage 7, 4002 Basel
c.derron@gastrag.ch - www.gastrag.ch

34148-11470

Top Leadership Campus & exklusives First Class Superior Hotel

Highlights sind die fantastische Lage direkt am See – nur wenige Autominuten vom Zentrum einer der wichtigsten Deutschschweizer Metropolen entfernt – und die beeindruckende Infrastruktur des zu den besten Schweizer Seminarhotels zählenden Spitzenbetriebes: Von GM ausgezeichnetes Restaurant und weitere F & B Outlets auf Gourmetstufe, grosszügig konzipierte **High Tech-Küche** sowie ein Congress & Convention Center für höchste Ansprüche.

Als professioneller Executive Chef suchen Sie die Herausforderung im Spannungsfeld «Weiterentwicklung/Qualitätssicherung der beiden Bereiche à la carte und Seminar/Bankett». **Modernste Führungsgrundsätze** leben Sie durch Delegieren, Mitarbeitende fördern, fördern, integrieren und gelebte Wertschätzung Ihres Teams. Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen!

Küchenchef w/m

Mitglied der Geschäftsleitung

Das kulinarische Angebot umfasst marktfrische, innovative, internationale Gerichte, kombiniert mit saisonalen sowie regionalen Spezialitäten bei höchster Qualität und unter Verwendung einheimischer Frischprodukte. Ihre Ziele sind Nachhaltigkeit und der Anspruch **verführerische Kreativen** zu produzieren für Seminarteilnehmer, Kongressbesucher, namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft & Politik, Geschäftsleute und anspruchsvolle Individualreisende aus aller Welt.

Idealprofil: Exzellenter «Hands-on Chef de Cuisine» oder ein erfahrener Executive Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Küchenchef. **Damen sind ebenfalls willkommen!** Eine Weiterbildung zum Gastronomiekoch oder zum eidg. dipl. Küchenchef ist hilfreich. Eintrittstermin: Dez. 2014 oder Jan. 2015 bzw. nach Vereinbarung. Interessiert? Für den Erstkontakt am besten vorab CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

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

34148-11471

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

www.htr.ch/jobdispo

Für nur 150 Franken erreichen Sie über 40 000 bestens ausgebildete Fachleute aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus.

Appetit auf Karriere? Mit Freude führen und für die Gastfreundschaft leben. Das ist das Rezept für Ihren erfolgreichen Weg bei der SV Group.

Hotel Manager (w/m) 100%

Ihr Ziel

In dieser anspruchsvollen Position tragen Sie per 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung die Verantwortung für den Hotelleriebereich des Zurich Development Center - ZDC- in Zürich. Das Zurich Development Center ist das exklusive Lern-, Arbeits-, Präsentations- und Konferenzzentrum der Zurich Versicherungsgesellschaft. Der Betrieb umfasst 82 komfortable Gästezimmer, 1 Auditorium für bis zu 200 Personen und 14 verschieden grosse Seminarräume eingerichtet mit der modernsten technischen Infrastruktur, 2 Restaurants, 2 Lounges und diverse Outlets. Den Zurich-Gästen steht exklusiv ein Dienstleistungsangebot auf hohem Niveau zur Verfügung.

In dieser Kaderfunktion arbeiten Sie eng mit dem Head of ZDC zusammen. Sie sind neben der Führung der Bereiche Housekeeping, Front Office und Gastronomie des Zurich Development Centers, für die Angebotsgestaltung und die Sicherstellung der Gästezufriedenheit zuständig und übernehmen die Kosten- und Umsatzverantwortung. Des Weiteren stellen Sie Ihre organisatorischen Fähigkeiten täglich unter Beweis und führen den Hotelleriebereich mit viel Engagement und Begeisterung. Ausserdem führen Sie direkt 4 Kader-Mitarbeitende und sind für ein Team von 38 Mitarbeitenden inklusive Lernende verantwortlich. In Zusammenarbeit mit dem Key Account Manager erstellen Sie das Jahresbudget. Administrative Arbeiten sowie die Einhaltung und Überprüfung der ISO-Richtlinien fallen ebenfalls in Ihr Tätigkeitsfeld.

Ihr Stil

Als innovative, integre und engagierte Gastgeberpersönlichkeit mit einem hohen Mass an Einsatzbereitschaft und Qualitätsbewusstsein führen und schulen Sie Ihre Mitarbeitenden und erreichen so die gesteckten Ziele.

Ihr Profil

- abgeschlossene Hotelfachschule
- betriebswirtschaftliche Zusatzausbildung
- mindestens fünfjährige Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Position
- Muttersprache Deutsch und sehr gute Englischkenntnisse
- gute Gastgeberqualitäten
- gute PC- und Administrationskenntnisse
- teamfähig und kommunikativ
- starker Verhandlungspartner mit einem hohen Mass an Sozialkompetenz
- hohe Belastbarkeit und Flexibilität
- gute Kenntnisse in Facility Management von Vorteil

Wir sind die Nummer 1 in der Gemeinschaftsgastronomie und Vorreiterin im Thema Nachhaltigkeit. Bei SV Group finden Sie ein tolles Team, vielfältige Aufgaben, gute Personalnebenleistungen, interne Förderungsprogramme und Weiterbildungen.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellung auf der Website <http://www.sv-group.ch/de/jobs-karriere.html>.

SV (Schweiz) AG
Frau M. Ricklin
Human Resources Consultant

SV Group

Passion for quality. Since 1914.

34153-11475



Leiter/in Gastronomie

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz
Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per 1. Dezember 2014

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



34153-11475



Verkaufsberater/in
im Grossraum Schaffhausen-Ostschweiz

Auf den 1. Dezember 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir infolge Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers für den Bereich Professional Table Top eine/n fest angestellte/n Verkaufsberater/in im Grossraum Ostschweiz (Schaffhausen-St. Gallen-Liechtenstein).

Ihre Aufgaben

Sie übernehmen nach gründlicher Einarbeitung vollverantwortlich die Betreuung der gesamten direkten Gastronomiekunden sowie der CC-Märkte. Sie setzen die erfolgreiche Arbeit im Rayon fort und sorgen für den weiteren Ausbau des Angebotes von Servietten, Tischwäsche, Kerzen und Accessoires.

Ihre Qualifikation

Ihre gastronomische und/oder kaufmännische Ausbildung haben Sie erfolgreich absolviert. Sie können nachweislich Erfahrung im Aussendienst vorweisen, haben Spass am Verkauf und die Bereitschaft zu vollem Engagement. Sie besitzen die Fähigkeit zu begeistern, selbständig zu planen und die Vertriebspolitik innerhalb der Ihnen überlassenen Freiräume kreativ umzusetzen. Einwand-freies Deutsch (Wort und Schrift) und Englisch (von Vorteil) sowie gute Computerkenntnisse von MS Office und der Führerausweis sind ein Muss.

Unser Angebot

Es erwartet Sie der Führungsstil und das Klima eines erfolgreichen Markenartiklers. Über Einzelheiten (Prämien, Sozialleistungen, Spesen, Firmenauto) informieren wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch.

Interessiert?

Nutzen Sie die Chance, eine interessante, langfristig ausgerichtet und zukunftssichere Aufgabe zu übernehmen. Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit ausführlicher Darstellung der heutigen Aufgaben, tabellarischem Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und Gehaltsvorstellung (die letzten zwei Punkte zwingend) sowie dem möglichen Eintrittstermin bis spätestens 10. Oktober 2014 an:

DUNI AG

Peter Nobs, Geschäftsführer, Lettenstr. 11, 6343 Rotkreuz
Tel. 041 798 01 71, www.duni.com, peter.nobs@duni.com
Sollten Sie die Bewerbung elektronisch senden (was nicht zwingend ist), beachten Sie bitte, dass die Datenmenge 5 MB nicht überschreitet!

Duni – der führende Anbieter von Konzepten, Produkten und Service-Leistungen bei Table Top und Meal Service!



Duni agiert global und ist weltweit Trendsetter und führender Anbieter von Konzepten, Produkten und Serviceleistungen, die den Alltag unserer Kunden angenehmer und das tägliche Leben einfacher machen. Wir bieten Lösungen rund ums Essen und Trinken – für zu Hause, in Restaurants und Hotels, auf der Reise sowie für die Meal-Service-Industrie. Duni beschäftigt ca. 2000 Mitarbeiter in über 30 Ländern. Die grössten Märkte sind Mittel- und Nordeuropa, Asien sowie der pazifische Raum.

2013 betrug der Nettoumsatz rund 500 Mio. Franken.

Duni ist seit November 2007 an den nordischen Börsen OMX kotiert. Am Schweizer Standort in Rotkreuz beschäftigen wir 22 Mitarbeiter.

34148-11489

AUFLAGE
40.000

www.immoPROFIL.ch

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte



Ferienträume werden wahr.
Dank Ihrer Spende auch für
Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4

www.denkanmich.ch



Nach Übereinkunft suchen wir
RÉCEPTIONISTIN/PRAKTIKANTIN
in der schönen Stadt Solothurn
in unserem kleinen und feinen Hotel.
Bitte senden Sie Ihre Unterlagen:
Hotel Ambassador
Niklaus-Konrad-Strasse 21
4500 Solothurn
direktion@ambassador-hotel.ch

34143-11469

Kanada - Hotel/Restaurant sucht:

Mitarbeiter für alle Bereiche

Mile 462 Alaska Hwy, Box 8
Muncho Lake, B.C. V0C1Z0 CANADA
www.northernrockieslodge.com

34143-11469

Hôtel Bas-Valais recherche

Aide de cuisine 80%

Jobcode hoteljob.ch: JRestauration

Montagne Alternative
Commeire
1937 Orsières

34143-11469



Wir sind tätig in Herstellung und
Handel von geräuchertem Fisch, Kaviar
und anderen Feinkostprodukten
und suchen

**ein Unternehmen oder
einen selbstständigen Kaufmann**

für den Vertrieb unserer
verschiedenen Erzeugnisse in der
Deutschschweiz.

Bitte melden Sie sich bei
Planet Caviar SA
Monsieur Pierre Gloria
7, rue Louis Duchosal
1207 Genève

34154-11474

Hôtel Bas-Valais recherche

Chef de partie 100%

Jobcode hoteljob.ch: JGastronomie

Montagne Alternative
Commeire
1937 Orsières

34154-11474

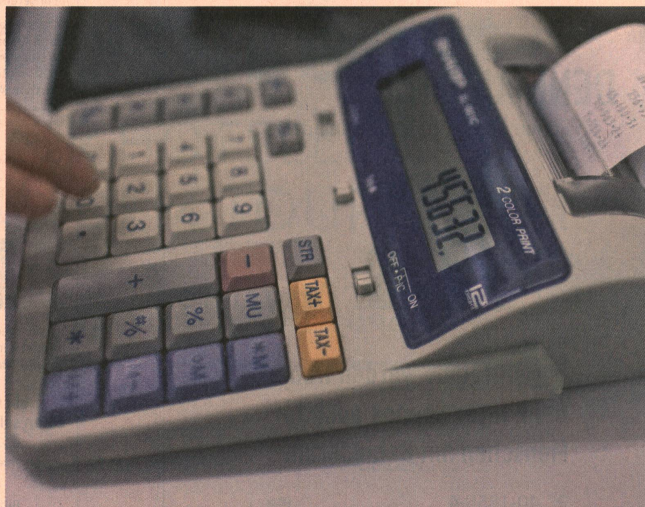
Wie viel Watt
brauchen Sie, um
glücklich zu sein?

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



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

ALLE JAHRE WIEDER JAHRESABSCHLUSS



KEYSTONE

Alle Jahre wieder naht die Zeit des Jahresabschlusses. Für alle Hoteliers, die ihre Buchführung selber erledigen, eine anspruchsvolle Aufgabe. Andere wiederum lassen den Jahresabschluss durch eine Treuhandgesellschaft erstellen. Die Vorbereitung des Jahresabschlusses inkl. der Jahresrechnung ist nicht nur eine gesetzliche Notwendigkeit, sondern auch ein sehr wichtiges Führungsinstrument und zeigt Ihnen bedeutende Kennzahlen in den Bereichen Vermögens- und Ertragslage auf. Folgende Arbeiten sind bei der Erstellung Ihres Jahresabschlusses unbedingt vorzunehmen, damit Sie diesen effizient abwickeln können:

- Sind die flüssigen Mittel, bestehend aus Kassen und Bankkonten, abgestimmt? • Sind die Forderungen aus Leistungen plausibilisiert und das Delkrede angemessen berücksichtigt? Wir empfehlen Ihnen bei dieser Gelegenheit, auch die Umsätze mittels Umsatzbericht zwischen Ihrem Front Office und der Finanzbuchhaltung abzustimmen. • Sind die Forderungen bzw. Verbindlichkeiten an nahe stehende Personen bzw. Gesellschaf-

- ten (Kontokorrente und Darlehen an Aktionäre) korrekt verzinst und separat bilanziert worden? • Wurde für die Warenvorräte ein Inventar aufgenommen und in der Finanzbuchhaltung korrekt verbucht? Bei den Vorräten besteht die Möglichkeit einer $\frac{2}{3}$ Bewertung (Warendrittel). • Sind die Sachanlagen korrekt aktiviert und abgeschrieben worden? • Wurden alle Lieferantenrechnungen, welche das Abschlussjahr betreffen, in der Kreditorenbuchhaltung vollständig erfasst? • Haben Sie die Bilanzierung bzw. die Umbuchung der Gutscheine und Vorauszahlungen nicht vergessen? • Wurde die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuerumsatzabstimmung vorgenommen? • Wurden alle Erfolgsrechnungskonten auf ihre Vollständigkeit plausibilisiert und die Abgrenzungsbuchungen (Aktive- und Passive Rechnungsabgrenzungen) berücksichtigt. • Stimmt Ihre Lohnbuchhaltung mit Ihrer Finanzbuchhaltung überein? Sind alle Umlagen nach dem Hotelkontenrahmen 2006 korrekt verbucht worden? • Sind im Anhang der Jahresrechnung alle gesetzlich vorgeschriebenen Positionen enthalten?

Neues Rechnungslegungsrecht

Das Parlament hat am 23. Dezember 2011 einem neuen Rechnungslegungsrecht zugestimmt. Dieses ist am 1. Januar 2013 mit einer Übergangsfrist von zwei Jahren in Kraft getreten. Ab dem 1. Januar 2015 muss die Buchführung nach dem neuen Rechnungslegungsrecht erfolgen. Eine Expertengruppe hat unter der Leitung von hotelieresuisse den Hotelkontenrahmen 2006 überarbeitet. Denn der Hotelkontenrahmen 1992 mit dem Betriebsergebnis -I- ist nicht mehr gesetzeskonform und darf ab dem 1. Januar 2015 für die offizielle Jahresrechnung nicht mehr angewendet werden.



Melanie Frey Eltschinger
Tanja Eltschinger
Geschäftsinhaberinnen der EAC Eltschinger
Audit & Consulting AG, Thalwil
www.eac-eltschinger.ch

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

htr **hotel revue**

Un avenir prometteur!

Une affaire à saisir sans tarder! Unique en son genre... un restaurant sur les hauteurs d'un col, dans une région de sports d'hiver connue loin à la ronde, dans les Alpes suisses, à la frontière linguistique Vaud/Berne, cherche un nouveau propriétaire.

Surface de la parcelle 4300 m², 110 places à l'intérieur et une grande terrasse ensoleillée. Quatre appartements/studios, garages, des locaux annexes ainsi que du potentiel d'agrandissement complètent cette offre exceptionnelle! Chiffre 34152-11472, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

34152-11472

Einmalige Gelegenheit für neuen Pächter. Infolge Neuorientierung zu vermieten per 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung

Restaurant Krone in Rekingen

Bedingung ist die Übernahme des Inventars.

Info unter Tel. 052 659 16 88 oder 056 249 15 33 sowie per E-Mail: familie.leu@web.de

34152-11472

RÜTIHOF

Gesucht ab Dezember 2014

Gerant, Gerantenehepaar

für den Landgasthof Rütihof in Litzirüti/Arosa. Eine Wirtwohnung ist im Haus vorhanden.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an: weritz@michelsimmobilien.de Tel. 0049 172 - 319 28 63.

34152-11472

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

30238-10076

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

htr **hotel revue**