Zeitschrift: HTR Hotel-Revue Herausgeber: hotelleriesuisse

**Band:** - (2014)

**Heft:** 48

**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:** 17.11.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

Nr. 48 · 27. November 2014

htr hotel revue

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG** 

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG ...... DIREKTION/KADERSTELLEN ..... DEUTSCHE SCHWEIZ ...... SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ...... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE ..... IMMOBILIEN



## NEUE KENNZAHL: NQR-NIVEAU

3.020g, 48 cm. Willkommen auf der Welt! Wie soll man ein Neugeborenes sonst beschrei-ben, wenn man nicht speziell poetisch veranlagt ist? Aber auch im weiteren Leben blei-ben Zahlen die Orientierungshilfe Nummer eins: Konfektionsgrösse, Postleitzahl, AHV-Nummer, Prüfungsnoten, Kontostand, Dioptrien. Die Zahl auf dem Bus entscheidet darüber, ob wir zu Hause landen oder irgendwo auf der Landstrasse. Tachometer und Promille ex-ponieren Menschen, die sich selbst für Durchschnittsbürger halten, als Raser und Koma-säufer. Seien wir ehrlich: Messbarkeit gehört, neben Ordnung und bedingungsloser Liebe, zu dem Wenigen, was wir der Ungewissheit unse rer Welt entgegensetzen können. Das Leben mag unberechenbar sein, aber immerhin lässt sich das Fett in der Milch, der Feingehalt eines Goldbarrens und die Leistungszielerreichung von Mitarbeitenden in sauberen Zahlen aus weisen. Zahlen sind wichtig. Daher muss man aufmerken, wenn eine neue Kennzahl in unser Leben tritt, wie es in diesen Tagen der Fall ist.

NQR steht für Nationaler Qualifikationsrahmen, ein achtstufiger Raster, in welchem Bildungsabschlüsse eingeordnet werden. Je dungsabschiusse eingeordnet werden. Je anspruchsvoller die für den Abschluss nachzu-weisenden Kompetenzen, desto höher das er-reichte Niveau. Zweck der Übung: Menschen im In- und Ausland zu helfen, die «Flughöhe» der Qualifikation korrekt einzuordnen. Denn der NQR bezieht sich auf einen zentralen europäischen Qualifikationsrahmen. Im vergangenen

Monat wurde der schweizerische NQR Berufsbildung lanciert (www.sbfi.admin.ch/nqr). In den kommenden drei Jahren soll jeder einzelne Abschluss der Berufsbildung einem Niveau im NQR zugeordnet werden. Dabei können Abschlüsse gleicher Art, zum Beispiel «eidg. Fach-ausweis», durchaus auf unterschiedlichen Niveaus landen. Die Qualifikationslandschaft der Schweiz hat also eine neue Dimension gewonnen. Ihre volle Bedeutung ist noch nicht abzu-schätzen. Sicher ist es ein grosser Vorteil, wenn Absolventen/-innen im Ausland unmissver-ständlich nachweisen können, dass sie sich mit ihrem Abschluss der höheren Berufsbildung auf der Tertiärstufe qualifiziert haben, um ein Beispiel zu nennen. Eine Zahl sagt mehr als tausend Worte, auch wenn die Einstufung durch Zeugniserläuterungen und Diplomzusätze flankiert wird, die die Inhalte der Qualifikation beschreiben. Aber wie stark wird sich das System im allgemeinen Bewusstsein eingraben? Ist der NQR die neue Richterskala? Welche Dynamik wird er anstossen? Fest steht: Alle Beteiligten müssen dafür besorgt sein, dass die Berufsbildung aus der Übung gestärkt hervorgeht, statt sich in internen Streitigkeiten um die Niveaus aufzureiben



Miriam Shergold Projektleiterin Bildungsmonitoring www.hotelleriesuisse.ch

«Viele sind zu gut erzogen, um mit vollem Mund zu sprechen, aber sie haben keine Bedenken, es mit leerem Kopf zu tun»

Oscar Wilde, irischer Schriftsteller (1854-1900)

#### 9. DEZEMBER

«Information Session EHL», von hotelleriesuisse, in der Hotelfachschule. www.hotelbildung.ch/agenda

11. DEZEMBER

«Informationsnachmittag HF Thun», von hotelleriesuisse, in der Hotelfachschule, in Thun www.hotelbildung.ch/agenda

## 12. JANUAR

«Info Anlass Hotel-Tourismus-Handelsschule», von hotelleriesuisse bei der Minerva, in Zürich www.hotelbildung.ch/agenda

### 25.-29. JANUAR

«FBK – Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf», mit dem Berufsverband SBKPV, www.hotelgastrounion.ch

13. FEBRUAR

«Kosten der Reinigung», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft. bei der Hotel & Gastro Union, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

#### 13. FEBRUAR

«Kosten der Wäscherei», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei der Hotel & Gastro Union, www.hotelgastrounion.ch

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

#### für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter: www.htr.ch/jobdispo htr hotel revue - Telefon 031 370 42 42





#### ARBEITSSICHERHEIT ....

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

#### Maschinen (Teil 14)

Druckluftanlagen, Kompressor für Förder-, Abfüll- und Spritzanlagen

#### Gefährdung:

- Verletzungen durch Antriebselemente des Kompressors
- Verletzungen durch Luftstrahl und weggeschleuderte Teile
- · Lärmbelästigung

#### Mögliche Sicherung:

- Sicherheitsschalter oder steckbare Verbindung gut sichtbar anbringen.
- · Hinweis auf automatischen Anlauf.
- Antriebselemente verdecken.
- Druckluftanschlüsse tiefer als in Kopfhöhe anbringen und nach unten richten oder Sicherheitsdruckluftkupplung verwenden.
- Ausblasdruck auf 3,5 bar reduzieren oder Mehrlochdüsen verwenden.
- Lärmquelle abschirmen oder Kompressor in separatem Raum platzieren.

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

## LOHNVERHANDLUNGEN -NENNEN SIE IHREN WERT

Für die einen beginnt mit der neuen Saison ein neues Arbeitsverhältnis, für die anderen stehen die Jahresendgespräche an. Bei beiden geht es darum, die Weichen für die Zusammenarbeit zu stellen. Auch was die Finanzen betrifft.

ie Gleichung ist eigentlich ganz einfach:
Arbeitsleistung gegen Geld. Doch das
Aushandeln, welche Leistung in welcher
Qualität mit wie viel Schweizer Franken abgegolten wird, ist gar nicht so leicht. Schliesslich
möchte der Chef die Arbeitsleistung so günstig
wie möglich einkaufen und der Arbeitnehmer
möchte seine Leistung so teuer als möglich verkaufen. Auf dem Bazar wäre die Sache klar, man
würde um die Ware feilschen, sich unter- und
überbieten und hätte auch noch Spass daran.
Irgendwann, nach der x-ten Tasse Pfefferminztee würde man sich entweder irgendwo in der
Mitte gefunden haben oder sich trennen.

Um den Mindestlohn feilschen, müssen Arbeitnehmer und Arbeitgeber heute nicht mehr. Diese Aufgabe haben die Berufsorganisationen und Sozialpartner für sie übernommen. Das Resultat der Verhandlungen ist der Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) für das Gastgewerbe. In diesem Vertragswerk sind unter anderem die Mindestlöhne festgelegt, die in der schweizerischen Gastronomie und Hotellerie bezahlt werden müssen. Wer mehr verdienen will als den Mindestlohn, muss das mit seinem Chef aushandeln. Dazu ein paar Tipps:

#### DEN EIGENEN WERT KENNEN

Kennen Sie Ihren Marktwert? Was verdienen andere Arbeitnehmer mit gleichwertiger Aus bildung und vergleichbarer Berufserfahrung in Ihrer Region? Verfügen Sie über vertiefte Fachkenntnisse, beherrschen Sie mehrere Sprachen? Haben Sie ein besonderes Talent oder haben sich auf etwas spezialisiert, das Ihrem Arbeitgeber einen Zusatznutzen bringt?

#### DIE BEDÜRFNISSE DES ARBEITGEBERS KENNEN

Jemandem etwas verkaufen zu wollen, das er nicht braucht, ist schwierig. Viel einfacher ist es, wenn man etwas anbieten kann, was dem anderen noch fehlt oder von dem er mehr benötigt. Finden Sie heraus, welche Fähigkeit oder welches Know-how im Betrieb noch zu wenig vorhanden ist und füllen Sie diese Wissens- und Kompetenzlücke. Dadurch machen Sie sich für den Arbeitgeber interessanter und «begehrenswerter». Ihr Marktwert steigt unweigerlich.

#### MEHRLEISTUNG MESSBAR MACHEN

Warum soll der Chef Ihnen mehr Geld für Ihre Arbeit bezahlen? Weil Sie mehr verdienen möchten, um sich mehr leisten zu können? Das wollen alle und ist kein gutes Argument für eine Lohnverhandlung. Es kann ja sein, dass Sie besser arbeiten als Ihre Kollegen. Es kann auch sein, dass Sie sich mehr engagieren und weniger Fehler machen und daher «wertvoller» sind als andere. Doch das müssen Sie beweisen. Nennen Sie konkrete Beispiele, wo und wie Sie für den Betrieb eine Ihr übliches Aufgabengebiet übertreffende Leistung erbracht, dem Unternehmen viel Geld eingespart oder einen Mehrwert geschaffen haben. Riccarda Frei

BUCHTIPP .....

#### FÜHRUNG - KOMPAKT, KONKRET, PRAKTISCH

Fehlender Erfolg ist oft die Folge von Führungsfehlern. Das zu wissen, ist schon mal ein erster Schritt auf dem Weg zum Erfolg. Das Buch «Führung – kompaktes Wissen, konkrete Umsetzung, praktische Arbeitshilfen» ist auf diesem Weg ein angenehmer, informativer Begleiter. Sein Autor Dr. Norbert Ueberschaer schult seit vielen Jahren Führungskräfte in Sachen Wirtschafts- und Sozialkompe tenz. Kompetent und zielorientiert hat er auf etwas über 200 Seiten das Wichtigste, was eine gute, erfolgreiche Führungskraft wissen muss, zusammengefasst. Trotz der Konzentration auf das Wesentliche haben Themen wie «Ethik und Moral», «Selbst-management» oder «Gefahr aufgesetzter Motivierung» im Buch ebenso ihren Platz gefunden wie «Veränderungsprozess «Potenzialentwicklung» und «Zielvorstel-lungen an Befragungen und Analysen». Das Buch ist leicht verständlich geschrieben und bietet zahlreiche Arbeitshilfen. Darunter auch einen kostenlosen Down-load als E-Book für Tablet, PC und E-Book-Reader oder als E-Book Plus mit interaktiven Elementen für iPad oder iPad mini.



«Führung»
Kompaktes Wissen –
Konkrete Umsetzung Praktische Arbeitshilfen
von Dr. Norbert
Ueberschaer
ISBN
078-3-446-43838-5
CHF 29.90

# Wie viel Watt brauchen Sie, um Glücklich zu sein?

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





Internationales Blindenzentrum IBZ www.ibzlandschlacht.ch

Die Stiftung IBZ Landschlacht ist ein Ferien- und Bildungszentrum an einer wunderschönen und ruhigen Lage auf der Anhöhe oberhalb des Dorfes Landschlacht gelegen.
Landschlacht gelegen. Seit 1964 ist es besonders für blinde und sehbehinderte Gäste da, die von den zwei Organisationen CAB Schweiz und DKBW Deutschland getragen wird. Die Institution hat sich in den letzten Jahren stark geöffnet, und so wird das Haus heute von ganz verschiedenen Gästesegmenten frequentiert. Das IBZ hat 80 Betten in 55 Gästezimmer mit Hollenbad, Sauna, Finnarium, Solarium und einer hauseigenen Kapelle.

Wir suchen per Januar 2015 oder nach Vereinbarung

#### Direktor/Direktorin

für die Weiterentwicklung des Betriebes. Ihre Hauptaufgabe besteht in der Leitung des Betriebes nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, sowie Mithilfe und Umsetzung einer zukunftsweisenden Strategie.

Wir erwarten

- Umfassendes Rahwissen und ausgeprägte Marktkenntisse

- Umfassendes Rahwissen und ausgeprägte Marktkenntisse

- Mehrjährige Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion

- Unternehmerisches Denken und Handeln sowie Organisationstalent

- Verhandlungssicheres und professionelles Auftreten

- Hohe analytische Fähigkeiten und prozessorientiertes Denken

- Erfahrung im Umgang mit Menschen mit einer Behinderung Wir bieten ihnen eine äusserst spannende und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem Unternehmen mit hervorragendem Potenzial. Möchten Sie sich aktiv in die Gestaltung unsere Zukunft einbiringen? Unser Siftungsratspräsident Walter Kuhn erteilt ihnen gerne weitere Auskünfte unter 079 154 56 73 des senden Sie ihn vollständigen Bewerbungsunterlagen an walter-Kuhnelbizalndschlacht.ch



Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten nachhaltig unter-

#### rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotelleriesuisse betreuen wir ein breit gefächertes und ent-sprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Projektleitungsteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

#### Projektleiterin/Projektleiter

Sie haben Ihre Hotelfach-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, kennen den Bereich FrontOffice aus vertiefter Erfahrung und sind auf der Suche nach einer langfristigen Herausforderung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus. Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungs-orientiert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung

jobs@rebag.ch rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Walter Badertscher (044 711 74 10 oder 079 404 19 81).

www.rebag.ch

## PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und

Ein Gemeinschaftsprojekt von

#### htr hotel revue

#### HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

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

VERLAGE

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, www.htr.ch

Hotellerie et Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITLING

Barbara König / Philipp Bitzer

REDAKTION

Barbara König, Telefon 031 370 42 39 Mario Gsell, Telefon 041 418 24 57

PROFIL

### KÜCHENCHEF/IN

Hotel EHMITAGE CH-3778 Schönried-Gstaad Berner Oberland / Schweiz www.ermitage.ch +41 33 748 60 60 arin.ramseyer@ermitage.ch



Wellness- & Spa-Hotel CHALET-RESORT
IN ALPINER GRANDEZZA



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

www.denkanmich.ch





Das Spital Davos ist ein Akutspital der Grundversorgung mit integrierter Langzeit-pflegeabteilung und Spitex. Wir verfügen über insgesamt 75 Akut- und 32 Pflege-betten für die Spitalregion Davos.

In unserer Spitalküche werden täglich bis zu 350 Mahlzeiten für Patienten, Mit-arbeiter, Gäste und externe Stellen zubereitet. Zur Führung unseres Küchenteams suchen wir per 1. April 2015 oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n und sehr versierte/n

#### Küchenchef/-in 100%

#### Ihre Aufgaben

- ite Aufgaben Leitung der Küche und kompetente Führung des 12-köpfigen Küchenteams Verantwortung für das gesamte Speiseangebot, Kalkulation und Wareneinkauf
- Umsetzung einer frischen, regionalen und internationalen Küche
- Verantwortung und Umsetzung der Hygienevorschriften Verantwortung für die Ausbildung von Lehrlingen

#### Unsere Anforderungen

- Unsere Anforderungen

  Mindestens 10 Jahre Berufserfahrung (Mindestalter 30–35 Jahre)

  Aus- und Weiterbildung im Spital-/Heimbereich (evtl. Diätkoch) und/oder in der herkömmlichen Gastronomie/Hotellerie; höherer eidg. Ausweis erwünscht

  Fundierte Fachkenntnisse und Freude am Beruf

  Saubere, effiziente und selbstständige Arbeitsweise

  Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sowie gute PC-Kenntnisse

  Freude an der Erarbeitung und Umsetzung von neuen Konzepten

#### Wir bieten

- Vir bieten Eine abwechslungsreiche und sehr verantwortungsvolle Herausforderung Einen Arbeitsplatz, an dem Sie Ihre Ideen umsetzen können Ein erfahrenes Küchenteam sowie eine moderne, gut eingerichtete Küche Attraktive Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeiten und interessante Weiterbildungsmöglichkeiten

Sind Sie an dieser abwechslungsreichen und längerfristigen Tätigkeit in unserem Hause interessiert? Dann zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen. Wir freuen uns auf Sie. Bei Fragen stehen Ihnen Herr Marc Maino, Leiter Hotellerie, 081 414 84 41, oder Herr Philipp Müller, Leiter Personalwesen, 081 414 84 12, pmueller@spitaldavos.ch gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: SPITAL DAVOS AG, Philipp Müller, Leiter Personalwesen, Promenade 4, 7270 Davos Platz, pmueller@spitaldavos.ch



Wir suchen per 1. Februar 2015 eine(n) junge(n) Mitar-

#### Restaurationsfachfrau/-mann 100%

für unseren Betrieb Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir tur unseren Betrieb Gastnaus Hattnauskeiler in Zug. Wir sind ein vielseitliger Betrieb mit Bistro, unseren A-la-car-te-Restaurant «Zunftstube» und dem Cateringbereich. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, haben eine ab-geschlossene Berufsbildung in der Restauration und Er-fahrung in der gehobenen Gastronomie. Sprachkennt-nisse: fliessend Schweizerdeutsch oder Deutsch,

nisse: Tilessend Schweitzerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort. Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an Gast-haus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, E-Mail: con-tact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.



Ganz meine Welt.

~ RESTAURANT BAD-STÜBLI

Das Restaurant Bad-Stübli liegt inmitten der wunderschönen Parkanlage der Bad Schinznach AG. Diese bietet ein umfassendes Angebot, welches Thermalbäder, ein Kurhotel, eine Privatklinik mit Therapiezentrum, einen Kurzlochgolfplatz sowie eine Designer-Bar beinhaltet.

Unsere langjährige Pächterin geht in ihren wohlverdienten Ruhestand, deshalb suchen wir per 1. Oktober 2015 eine/n neue/n

#### Pächter/in

Abseits von Verkehr und Hektik, mit genügend Parkplätzen und guten Anbindungen an den öffentlichen Verkehr, erwartet Sie das gemütliche Restaurant mit 75 Innen-Sitzplätzen. Im Weiteren besticht die idyllische Gartenterrasse mit ihren 180 Sitzplätzen und neu angelegtem Spielplatz. Alle Besucher, ob gross oder klein, werden hier zum Verweilen eingeladen. Das regional sehr bekannte Ausflugs-Restaurant ist ganzjährig geöffnet und präsentiert sich in einem gepflegten und guten Zustand. Eine funktionelle Küche sowie ein zentrales Getränkebuffet garantieren speditive Arbeitsabläufe. Im Gebäude befindet sich ebenfalls eine 2,5-Zimmer-Wohnung, welche im Pachtpreis inbegriffen ist und allenfalls auch als Büro umgenutzt werden kann.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre kulinarischen Ideen und Träume in einem gut etablierten und rentablen Betrieb zu verwirklichen. Einen ersten Eindruck können Sie sich unter www.bad-stuebli.ch verschaffen. Herr Daniel Bieri, Vorsitzender der Geschäftsleitung, Tel. 056 463 76 00, erteilt Ihnen bei Interesse gerne weitere Auskünfte.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie an:

BAD SCHINZNACH AG
Jeannette Kuhn, Leiterin Personalabteilung
Postfach 67
5116 Schinznach-Bad
056 463 77 15/16\*
info.personal@bs-ag.ch

www.bad-schinznach.ch

# hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Bewerberdossiers

SERVICE / RESTAURATION

Alle
Jobangebote

Lehrstellen/
Praktikum

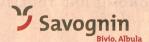
920







hoteljob.ch



Die Ferienregion Savognin-Bivio-Albula ist im touristischen Aufbruch, Vielfältige innovative Projekte sind geplant oder werden zurzeit umgesetzt. Um den Touris-mus in unserer Destination weiterzuentwickeln und langfristig wettbewerbs-fähig zu gestalten, suchen wir ab 1. März 2015 oder nach Vereinbarung eine jüngere, initiative Persönlichkeit in der Funktion als

#### Produktmanager Familien 100% (w/m)

- Schlüsselfunktionen

  Konzeption, Umsetzung und Weiterentwicklung marktgerechter Produkte für das Geschäftsfeld Familien

  Entwicklung von Dienstelistungen und Infrastrukturen für Familien

  Unterstützung der strategischen Events

  Unterstützung des Vorstandes in der Umsetzung der neuen Unternehmensstrategie

- strategie Produkt-Controlling Steigerung der Wertschöpfung und der Positionierung

- Anforderungsprofil

  Höhere Fachausbildung im Tourismus oder in Betriebswirtschaft oder Fachausweis als Marketingplaner oder Produktmanager

  Erfahrung in der Tourismusbranche, vorzugsweise Produktmanagement

  Gute konzeptionelle Fähigkeiten, hohe Selbständigkeit und Eigeninitiative

  Effiziente, pragmatische und strukturierte Arbeitsweise

  Kommunikativer Teamplayer mit Verhandlungsgeschick

  Flexible und belastbare Persönlichkeit

Möchten Sie zusammen mit uns diese Ziele erreichen? Dafür braucht man Leidenschaft und Engagement. Wir bieten Ihnen einen vielseitigen Job mit Ent-

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ein motiviertes und kompetentes Team wartet

Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung bis 14. Dezember 2014 an: Marc Tischhauser, Präsident Savognin Tourismus, praesident@savognin.ch

Für allfällige Fragen steht Ihnen Marc Tischhauser, Präsident, unter Telefon 081 558 80 82 gerne zur Verfügung.

graub Inden

Alles echt italienisch - vom Antipasto über das Bistecca bis hin zum Grappa mit Ristretto! Diese "Italianità pura" gibt es in unserem Ristorante Da Ernesto in Luzern! Für diesen Betrieb suchen wir per 1. Februar 2015 oder nach Vereinbarung einer

#### Assistenten/Chef de Service (m/w)

Sie sind in der Lage den Geschäftsführer zu unterstützen und ste sind in der Lage den Geschaftstumer zu ünterstaucht ind zu vertreten. Sie legen Wert auf konsequente Umsetzung des Konzeptes, haben die Kompetenz Mitarbeitende zu führen und zu motivieren und sind gästeorientiert. Als Teamplayer behalten Sie auch in hektischen Situationen den Überblick und ergänzen unsere junge Crew mit Ihrer freundlichen und umgänglichen Art. Für diese Aufgaben bringen Sie mit:

- Berufserfahrung und Führungserfahrung Gute Kommunikationsfähigkeiten (Muttersprache Deutsch, gute Englisch- und allenfalls Französischkenntnisse)
- Ideales Alter zwischen 25 und 35 Jahre
- PC-Anwenderkenntnisse

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen



Ristorante Da Ernesto Richard A. Fries Furrengasse 17 6004 Luzern Telefon 041 410 17 44 r.fries@gastrag.ch - www.da-ernesto.ch

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

#### Stelleninserat schalten

Direkte Online - Erfassung unter: www.htr.ch/jobdispo htr hotel revue - Tel. 031 370 42 42/77 SEMPACHERSEE



Das Seminarhotel Sempachersee ist Inbegriff für ein kreatives, innovatives Unternehmen im Seminar-, Kongress- und Eventbereich. Unser Seminarhotel in Nottwil (LU) ver fügt über 150 Doppelzimmer, verteilt auf 5 Pavillons und einen separaten Hoteltrakt. 36 Seminarräume, drei Auditorien und eine Aula für bis zu 230 Personen. Gäste können bei uns tagen, Seminare abhalten, Kongresse veranstalten, Feste feiern und vieles mehr. Bei der FOCUSwahl der beliebtesten Seminarhotels ist unser Seminarhotel mehrmals auf den ersten Platz gewählt worden, so auch in diesem Jahr. Als Tochterunternehmen der Schweizer Paraplegiker-Stiftung trägt das Seminarhotel mitunter dazu bei, Begegnung zwischen Querschnittgelähmten und Nicht-Querschnittgelähmten zu fördern.

Nach langjähriger, erfolgreicher Tätigkeit wird unser jetziger Direktor eine neue Herausforderung ausserhalb der Schweizer Paraplegiker-Gruppe übernehmen. Wir suchen daher per Februar 2015 oder nach Vereinbarung eine integrative, führungsstarke und leidenschaftliche Persönlichkeit mit

## Direktor/-in Seminarhotel Sempachersee

In Abstimmung mit dem Verwaltungsrat gestalten Sie die Zukunft des Seminarhotels nachhaltig mit. Als Direktor/-in tragen Sie die operative Gesamtverantwortung für den Betrieb und die rund 90 Mitarbeitenden. Sei es beim Entwickeln des Businessplans oder bei der konkreten Angebotsgestaltung – Ihr unternehmerisches Denken und Handeln ist von besonderem Wert. Die gruppenweite Zusammenarbeit auf dem Campus Nottwil sehen Sie als Bereicherung. Neben strategischen Aufgaben sind Sie vor allem aber Hotelier/ère. Sie sind mit grossem Engagement dabei, lieben das Tagesgeschäft und Ihre Rolle als erstklassige/-r Gastgeber/-in. Mit Ihrer gewinnenden Art überzeugen Sie Ihre Mitarbeitenden und führen sie zur Service Excellence. In Ihrem gesamten Wirken können Sie sich auf Ihr fundiertes Fachwissen genauso verlassen wie auf Ihre wertvolle Berufserfahrung.

Spricht Sie diese spannende, vielseitige Herausforderung in einem führenden Seminarhotel an? Dann freuen wir uns auf Ihr Bewerbungsdossier, vorzugsweise in elektronischer Form an andreas.korner@paraplegie.ch.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Andreas Korner, Leiter HR Schweizer Paraplegiker-Gruppe, Telefon 041 939 57 75. Wir freuen uns auf Sie!

Schweizer Paraplegiker-Gruppe Human Resources | Guido A. Zäch Strasse 10 | CH-6207 Nottwil | www.paraplegie.ch Ein Unternehmen der Schweizer Paraple

Wir suchen per sofort oder nach Ver-

## Japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushikoch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils an-deren Disziplin. Unser Restaurant be-findet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 35701-11596 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Die Hotelfachschule Thun ist eine Höhere Fachschule von hotellerie suisse. Absolventinnen und Absolven-ten nehmen der Hotellerie und Gastronomie betriebswirtschaftliche

Per 5. Januar 2015 oder nach Vereinbarung suchen wir eine engagierte und dynamische Person als

Fach- und Führungsverantwortung

Tatjana Jaggy - Leiterin Gastronomie -freut sich auf Ihre schriftliche Bewer-bung. Über den QR Code gelangen Sie zur Online-Bewerbung mit detaillierten Informationen zum Stellenprofil



Hotelfachschule Thun Tatjana Jaggy Mönchstrasse 37 3602 Thun Tatjana.Jaggy@hfthun.ch Tel. 033 227 77 71 INTERNATIONAL



Für unser Hotel im Herzen von Südfrankreich suchen wir per 15. Februar 2015 (oder nach Vereinbarung) eine

#### **Directrice/Gastgeberin**

die sich mit Herz und Seele für die Leitung unseres charmanten Betriebes mit 18 Hotelzimmern und 46 Betten verbunden fühlt. Wir stellen uns eine kompetente Persönlichkeit mit gastronomischer Ausbildung, abgeschlossener Schweizer Hotelfachschule und Begeisterung zur Führung eines unkomplizierten, stilvollen Betriebes vor. Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung des Betriebes, die Verantwortung für ein gut eingespieltes Team von 12 Mitarbeiter/-innen sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes. Einfache Buchhaltung, allgemeine administrative Arbeiten, die Mithilfe im Restaurant sowie in der Küche sind für Sie kein Problem? Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und haben qute Kenntnisse in der franzö-

Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und haben gute Kenntnisse in der franzö-sischen Sprache? Dann sollten wir uns kennen lernen.

Haben Sie Power und suchen eine neue Herausforderung im schönen Süden von Frankreich mit 300 Sonnentagen? Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Aktivferien AG, z.H. Herr Büchi Postfach 331, CH-8472 Seuzach, Tel. 0041 (0) 52 335 13 10

Mitarbeiter suchen - Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch

### DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



## SPAREN MIT LIEGENSCHAFTEN

Die einschlägigen Branchenspiegel und statistischen Auswertungen zeigen regelmässig ein ziemlich düsteres Bild über die Gewinnsituation gastgewerblicher Betriebe. Aber es gibt sie erfolgreich geführte Hotel- und Restaurantbetriebe mit entsprechend positiven Ergebnissen. Damit der Fiskus den hart erwirtschafteten Gewinn nicht zu einem erheblichen Teil wegbesteuert, ist eine kluge und weitsichtige Steuerplanung erforderlich. Das Eigentum an der gastgewerblich genutzten Immobilie verschaft hier zusätzliche Möglichkeiten. Steuern sparen mit Liegenschaften? Die Antwort lautet JA – Eigentümern von Hotelliegenschaften im Geschäftsvermögen stehen einige Bausteine für die Steuerplanung zur Verfügung, Kosten für grössere und damit aperiodisch anfallende Unterhaltsarbeiten sind steuerlich abzugsfähig, sofern es sich nicht um aktivierungspflichtige Anschaffungen handelt. Überdurchschnittlich hohe Kosten sollten, wenn immer möglich, zeitlich optimal geplant werden – idealerweise in einem besonders ertragsintensiven Jahr (zum Beispiel in der Zwischensaison) zur Beseitigung überdurch-

schnittlich hoher Gewinne. Auf diese Weise wird die Progression gebrochen. Alternativ können für tatsächlich geplante, so genannte Grossreparaturen an Liegenschaften wie die Erneuerung von Dächern, Fassaden, Fenstern, Lift- und Heizungsanlagen etc. Rückstellungen gebildet werden. Dabei sind kantonal unterschiedliche Regelungen zu beachten. Zwei Beispiele: Im Kanton Bern sind während maximal acht Jahren Rückstellungen von jährlich zwei Prozent des Gebäudeversicherungswertes zulässig. Im Jahr neun muss eine Rückstellung aufgelöst werden, falls auf die Ausführung der Massnahme verzichtet wurde. Im Kanton Zürich ist eine Rückstellung von jährlich ein Prozent insgesamt aber max. 15 Prozent des Gebäudeversicherungswertes steuerlich anerkannt. Derartige Rückstellungen sind oft primär steuerlich motiviert und werden nur gebildet, um beispielsweise Gewinnspitzen zu brechen. Gewerbliche Gebäude werden intensiv genutzt – dem damit verbundenen Wertverlust wird mit steuerlich abzugsfähigen Abschreibungen Rechnung getragen. Abschreibungen können ohne einen besonderen Nachweis

bis zu den maximal zulässigen Abschreibungssätzen gemäss dem Merkblatt der Eidgenössischen Steuerverwaltung (nur Gebäude sechs Prozent, auf Gebäude und Land zusammen vier Prozent vom Buchwert) geltend gemacht werden: Teilweise sind kantonal abweichende Weisungen zu beachten – so kann beispielsweise im Kanton Bern eine gewerblich genutzte Liegenschaft bis max. zehn Prozent vom Buchwert abgeschrieben werden (nur Gebäude). Bei Abschreibungen, welche über diese Sätze hinausgehen, ist auf Verlangen der Steuerverwaltung die geschäftsmässige Begründetheit der Abschreibung zu belegen. Abschreibungen können überdies in den meisten Kantonen nachgeholt werden, wenn diese zuvor wegen schlechtem Geschäftsgan nicht oder nur ungenügend vorgenommen werden konnten.



Mathias Keller dipl. Steuerexperte, Betriebsökonom FH Bommer + Partner Treuhandgesellschaft www.bommer-partner.ch

#### 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

TOSKANA TRASIMENOSEE
PALAZZO XV Jhdt. + ANLAGE

22 Whg.ren. Restaurant/Events 3000 QM Wfl, 4000 QM Grd v. Pr. www.anticaposta.it

↓ http://goo.gl/g5xvRZ↓ tel. +41 079 40 10 271 svw@aion.ch Liegenschaften verkaufen – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

# Gesucht: Bademantel Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch







hotel marktplatz.ch Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse