Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2016)

Heft: 10

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor: hotelleriesuisse

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: 23.08.2025

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

EINE BEILAGE DER htr hotel revue

Nr. 10 · 12. Mai 2016

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

FINDA-PHOTO

FÜR DIE ZUKUNFT GEWAPPNET

Spannend und aufschlussreich sind die Seminare mit den Studierenden der Hotelfachschule Thun, wenn es darum geht, wie integrierte Kommunikation und Public-Relations-Massnahmen in den Betrieben umgesetzt werden sollen. Die Studierenden lernen in ihrer theoretischen und praktischen Ausbildung, wie wichtig es ist, Kommunikation gezielt einzusetzen und sie zu einem integrierenden Bestandteil ihrer täglichen Leitungsaufgaben zu machen.

Public Relations für alle?
Ist denn PR etwas für jeden Betrieb? Ja! Unabhängig von Grösse und Ausrichtung wünscht sich jede Firma einen gewissen Bekanntheitsgrad, will seine Zielgruppen erreichen, seine Positionierung sicherstellen und seine Geschichte erzählen. Eine transparente, regelmässige und seriöse Kommunikation ist das richtige Instrument, um das Image aufzubauen, zu korrigieren oder zu halten, intern und extern Vertrauen aufzubauen sowie die Botschaften gezielt zu platzieren.

«Mise-en-place»
Auch für die Kommunikation ist eine «Mise-en-place» nötig. Mit einem pragmatischen Kommunikationskonzept: Abgeleitet aus der Strategie und den Zielen der Gesamtorganisation wird die interne und externe Kommunikation definiert. Die Analyse der Unternehmung und des Umfeldes liefert wertvolle Erkenntnisse. Sind die Kommunikationsziele formuliert, werden die passenden Instrumente und Kanäle gewählt sowie die Botschaften formuliert. Auch die Strategie wird verfeinert: push oder pull – agieren oder reagieren? Sind diese Elemente in einem Plan zusammengeführt, steht der professionellen Kommunikation nichts mehr im Weg. Zugegeben, diese Anleitung ist hier oberflächlich gehalten: Die Studierenden an der Hotelfachschule Thun vertiefen Punkt für Punkt und üben die Umsetzung an Praxisbeispielen. Instrumente werden verfeinert, Medienmitteilungen verfasst, Gespräche mit Behörden und Nachbarn für Hotelumbauten simuliert und nicht zuletzt die persönlichen Botschaften einstudiert.

Persönliche Kommunikation
Die Studierenden schliessen das Diplomsemester mit Praxisarbeiten ab, die von ihnen fachliche und persönliche Kommunikation verlangen. Der «Elevator Pitch» bzw. die Zweiminutenrede bringt manch verborgenes Talent sowie spannende Botschaften an den Tag und schenkt Sicherheit für die künftigen Auftritte. Zeit in die Kommunikation zu investieren, lohnt sich! Dann, wenn intern die Botschaften bekannt sind und gelebt werden, wenn extern das gewünschte Image in der Öffentlichkeit vorherrscht, dann ist das Ziel erreicht: mit einem wirkungsvollen Auftritt.

Valérie Burnier
Dozentin PR/Kommunikation
and der Hotelfachschule Thun
Valerieburnier.com

ZITAT DER WOCHE

«Es ist nicht genug zu wissen – man muss auch anwenden. Es ist nicht genug zu wollen – man muss auch tun.»

Johann Wolfgang von Goethe

AGENDA

20. MAI
«Informationstag Hotel- und Gastrofachfrau»,
SSTH, Passugg
www.ssth.ch

24. MAI
«Learning by Doing»,
Start Berufsbildnerkurs
www.hotelbildung.ch

6. JUNI
«Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus Stufe II»,
Hotel Montana. Luzern
www.hotelbildung.ch

24. MAI
«NDS Informationsanlass»,
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch

25. MAI
«Fachkurs Lebensmittelabfälle vermeiden»,
Gümligen
www.hotelbildung.ch

7. JUNI
«Fachkurs Lebensmittelabfälle vermeiden»,
Thayngen
www.hotelbildung.ch

Die neue attraktive Immobilienbörse der htr hotel revue htr.ch/immobilen

ARBEITSSICHERHEIT

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

HEBEBÜHNEN UND WARENLIFTE

Einklemmen von Körperteilen, Abstürzen von Personen, Absturz der Hebebühne.

- Nur Anlagen und Geräte mit CE-Konformitätserklärung installieren.
- Hebebühne in Rampe einbauen.
- Hebebühne mit rutschhemmendem Belag versehen.
- Sicherheitsschalter im Gebäudeinnern montieren, damit keine Gefährdung Dritter entstehen kann.
- Totmannsteuerung, Einklemmsicherung anbringen und regelmässig überprüfen.
- Bedienungsorgane an einer Stelle anbringen, von wo aus sich alle Bewegungen der Hebebühne überblicken lassen.
- Sturzkante kennzeichnen oder durch Geländer sichern.
- Bei öffentlich zugänglichen Hebebühnen Klemmstellen sichern. Instandhaltung gemäss Vorgaben des Herstellers durchführen.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS.
Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

NACHDIPLOMSTUDIUM HF HOTELMANAGEMENT

Eine erfolgreiche moderne Managementausbildung richtet sich nicht nur auf das Vermitteln von Wissen aus, sie stellt sicher, dass Gelerntes systematisch, wirkungsvoll und messbar ins eigene Arbeitsumfeld transferiert wird.

FÜHRUNGSEBENE

NDS-Absolvierende wissen ihr Führungsverhalten auf Führungs- und Mitarbeiterebene zu reflektieren. Ihre kommunikativen Fähigkeiten sind geschärft und führen zu glaubwürdigen und transparenten Handlungen, mit dem Ziel, die Umsetzung der Unternehmenskultur, der Vision und des Leitbilds nachhaltig und positiv zu beeinflussen. Sie verstehen es, Werte zu vermitteln, spürbar zu machen und als Mittel zur klaren Positionierung im Konkurrenzkampf nutzbar zu machen. Mit einem Finanzmanagement, das eine nachhaltige Investitionsplanung ermöglicht, einem sicheren Umgang mit Steuern und einer realistischen Finanzplanung wird die Gesundheit der Unternehmung abgesichert.

MITARBEITENDE

Umfragen zeigen auf, dass Mitarbeitende in erster Linie über Wertschätzung, Anerkennung und Feedback-Gespräche motiviert werden. Freizeit, Arbeitsmodelle und Lohn sind zwar auch wichtig, kommen aber erst an etwa fünfter Ranglistenstelle. Absolventinnen und Absolventen des NDS verstehen die Wichtigkeit von Mitarbeiter- und Gesprächsführung. Sie wissen, wie sie Mitarbeitende entwickeln können, damit überdurchschnittliche Leistungen und Resultate möglich werden; der Unternehmenserfolg wird also durch diese nachhaltige Personalarbeit abgesichert. Teams arbeiten effektiver, da ein übereinstimmendes Verständnis von Qualität und Leistungserbringung herrscht. Dank interkultureller Kompetenz fühlen sich Mitarbeitende ernst genommen, sie sind bereit, Leistung zu erbringen und Verantwortung zu übernehmen.

MARKT

Märkte und Gäste verändern sich rasch und unberechenbar – eine hohe Flexibilität alleine wird nicht ausreichen, um erfolgreich zu bleiben. NDS-Absolventinnen und -Absolventen wissen um die Wichtigkeit strategischer Unternehmensführung. Sie sind in der Lage, entsprechend wirksame operative Konzepte zu entwickeln. Durch geeignete Differenzierungsmerkmale wird die Marktposition gestärkt und die Marketinginstrumente wirksam, marktgerecht und marktgerichtet eingesetzt. Das erhöht die Aufmerksamkeit bei der Zielgruppe und das Bedürfnis, mehr über das Unternehmen erfahren zu wollen. NDS-Absolventinnen und -Absolventen können detaillierte Konzepte und Kommunikationsplattformen entwickeln und wissen sie anschliessend in wirksame Projekte zu überführen.

KONKLUSION

Mit je einer Prüfung pro Modul, einer Projektarbeit und einer individuellen Diplomarbeit wird die Fitness der Absolvierenden gemessen und so die Qualität des Lehrgangs auf gewünscht hohem Niveau gehalten.

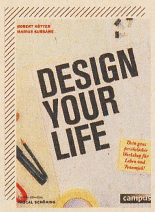
Roland Gasche, hotelleriesuisse

BUCHTIPP

DESIGN YOUR LIFE.

Dein ganz persönlicher Workshop für Leben und Traumjob.

Werde der Designer deines eigenen Lebens – ein Leben, das deinen Talenten und Leidenschaften entspricht. Robert Kötter und Marius Kursawe denken die Arbeitswelt komplett neu und schreiben über ein Leben, in dem Arbeit und Freizeit nicht mehr getrennt gedacht werden – ein «echtes» Leben nach Regeln, die man selbst aufgestellt hat.
Wie man zu dieser idealen Verbindung, zur persönlichen Work-Life-Romance kommt, zeigen sie in ihrem Buch. Ihr neuer Ansatz zeigt eine moderne, neue Lebensweise, lässt alte Denkweisen hinter sich und fordert dazu auf, Arbeit und Leben sinnvoll und individuell zu gestalten. Teilzeit-Unternehmer, Job-Tandems, Gründer, Portfoliojobber – schon heute wird Arbeit vielfältig interpretiert und den persönlichen Bedürfnissen angepasst. Immer grösser wird der Wunsch nach einem Leben voller Arbeit, die Spass macht, sinnstiftend ist und Relevanz hat – für einen selbst und für das Umfeld. Zudem bietet das Buch eine bunte Vielfalt an Beispielen gelungener «Re-Designs».



Robert Kötter, Marius Kursawe
Design Your Life
ISBN 978-3-593-50447-6
CHF 36.80

AUS- UND WEITERBILDUNG

Wer gerne kommuniziert und eine Tätigkeit in der Hotellerie anstrebt, kann an der Hotel-Tourismus-Handelsschule hotelleriesuisse der Minerva eine kaufmännische Berufslehre in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus machen. Die Lernenden absolvieren ein einjähriges Praktikum an der Reception eines Hotels und schliessen bereits nach zwei Jahren mit einem ersten Diplom ab, nach 3 Jahren folgt der KV-Abschluss. Die praxisnahe Ausbildung kann auch zweisprachig Englisch/Deutsch und mit Berufsmaturität BM1 absolviert werden. Die Ausbildung eignet sich gleichermassen für Schulabgänger/-innen wie auch für Berufsleute aus der Hotel- und Tourismusbranche, die eine Zusatzausbildung im kaufmännischen Bereich anstreben.

Zur Auswahl stehen weitere vielseitige und abwechslungsreiche KV-Ausbildungen in den Richtungen Lifestyle, Luxus und Design, Recht und Advokatur, Dienstleistung und Administration sowie International.

Aarau Baden Basel Bern Luzern St.Gallen Zürich
www.minervaschulen.ch

HOTEL-TOURISMUS HANDELSSCHULE
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association
- Diplom Kaufm. Mitarbeitende in Hotellerie + Tourismus
- Eidg. Fähigkeitszeugnis Kauffrau/Kaufmann

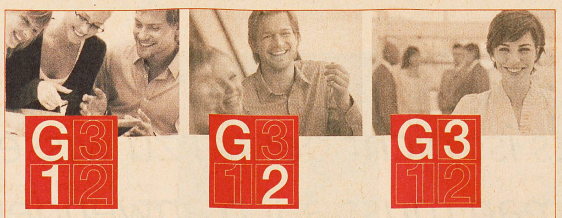
Vorteil MINERVA®
Eine Schule der Kalaidos Bildungsgruppe Schweiz

39820-12734

Swiss Hotels Consulting
Hospitality & Development
- Pre-Openings
- Nuovi Concetti/Neue Konzepte
- Renovatia, Sales/MK/Revenue/F&B/HR etc.

Vi aiutiamo a raggiungere i Vostri obiettivi...
Wir helfen Ihnen, Ihre Ziele zu erreichen...
Ticino & Schweizweit
Your Business Partner
swisshotels15@gmail.com

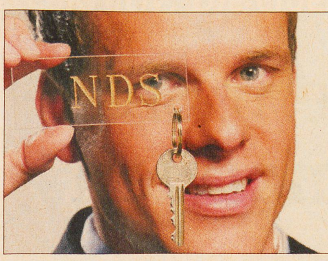
39838-12744



G3 1 2 Gastro-Grundseminar Zertifikat GastroSuisse
G3 1 2 Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis
G3 1 2 Gastro-Unternehmer mit eidg. Diplom

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 044 377 52 23, Fax 044 377 55 92
weiterbildung@gastrosuisse.ch, www.gastrosuisse.ch
EDUQUA

39257-12567



Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Produktmanager(in) 80–100%
Naturpark Biosfera Val Müstair

Biosfera Val Müstair
graubünden

Die Biosfera Val Müstair ist ein Naturpark von nationaler Bedeutung, der sich durch seine hohen Natur- und Landschaftswerte sowie seine einzigartige romanisch geprägte Kultur auszeichnet. Gemeinsam mit dem Schweizerischen Nationalpark und der Gemeinde Scuol bilden wir das einzige hochalpine UNESCO-Biosphärenreservat der Schweiz. Die Region ist Teil der DMO Engadin Scuol Samnaun Val Müstair.

Ihre Hauptaufgaben sind:
- Produktentwicklung innovativer naturnaher Tourismusangebote in der Biosfera Val Müstair, inkl. Budgetierung und Mittelbeschaffung
- Mittel- bis langfristige Kommunikations- und Marketingplanung in der Biosfera Val Müstair
- Verantwortung für den Auftritt der Biosfera in den elektronischen Medien
- Enge Zusammenarbeit mit der DMO und Kontaktpflege mit den Leistungsträgern in der Region
- Selbständige Organisation und Umsetzung von Projekten.

Ihr Profil
- Erfahrung in Projektmanagement und konzeptionellem Arbeiten mit interdisziplinären Teams
- Selbständige, zielorientierte und strukturierte Arbeitsweise
- Gewandte schriftliche Ausdrucksweise in Deutsch, Rätoromanisch von Vorteil
- Kommunikations-, Präsentations- und Moderationsfähigkeiten
- Begeisterung für die Menschen, die Natur und die Kultur des Val Müstair.

Fühlen Sie sich angesprochen oder haben Sie Fragen? Gerne steht Ihnen der Direktor der Biosfera Val Müstair, Herr Ulf Zimmermann, Tel. 081 850 09 09, zur Verfügung.
Bewerbungen sind bis am **15. Juni 2016** an die Biosfera Val Müstair, Center da Biosfera, 7532 Tschierv, schriftlich oder per E-Mail an ulf.zimmermann@biosfera.ch zu richten.

39807-12732

Engadin Scuol
Bergbahnen

Leiter/in Gastronomie

Die Bergbahnen Motta Naluns Scuol-Ftan-Sent AG sucht **per 1. Oktober 2016 oder nach Vereinbarung** eine starke Persönlichkeit als Leiter/in Gastronomie, 100% in Jahresstelle.

Unsere Bergrestaurants „La Charpenna" mit 380 Innen- und 250 Aussensitzplätzen (nur Winter) sowie das bediente Restaurant „La Motta" mit 170 Innen– und 100 Aussensitzplätzen (Winter + Sommer) liegen inmitten des familienfreundlichen Skigebiets Motta Naluns und sind im Winter umgeben von attraktiven Skipisten und Wanderwegen. Weiters zählt im Winter die Aprés-Ski Bar „Mar-Motta" bei der Talstation in Scuol zum Betrieb. Im Sommer gehören verschiedene Wander- und Bikewege sowie eine Trottinettstrecke zum Bergangebot.

Ihre Aufgaben
- Führung der Restaurantbetriebe mit bis zu 35 Mitarbeiter/innen
- Wareneinkauf, Qualitätsüberwachung, Budgetplanung und Controlling
- Personalrekrutierung und Personaladministration inkl. Lohnwesen

Unsere Anforderungen
- Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung im Bereich Gastronomie sowie über Führungserfahrung
- Sie sind ein erfahrener Vollblutgastronom, stressgeprüfter Restaurantleiter, Qualitätsprofi, Organisationstalent und überzeugter Teamplayer
- Sie sind innovativ, belastbar und kommunikativ
- Sie sind eine frontorientierte Persönlichkeit und selber aktiv im Tagesgeschäft tätig
- Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung bzw. Weiterbildung sowie Fremdsprachkenntnisse von Vorteil

Wir bieten Ihnen
- Ein spannendes Arbeitsumfeld in einem motivierten Team
- Ganzjahresstelle in Kaderposition
- Zeitgemässe Entlöhnung und fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto **bis zum 3. Juni 2016** an:

Bergbahnen Motta Naluns
Scuol-Ftan-Sent AG
Via da Ftan 495
7550 Scuol

Gerne stehen wir Ihnen bei allfälligen Fragen telefonisch unter Tel. 081 861 14 14 zur Verfügung.
www.bergbahnen-scuol.ch

39782-12727

Die Marché Restaurants Schweiz AG, ein Tochterunternehmen der Coop Gruppe, betreibt 25 Restaurants an rund 20 Autobahnraststätten in der Deutsch-, Westschweiz und im Tessin sowie drei Betriebe am Flughafen Zürich.

Marché RESTAURANT

Damit an der Front alles reibungslos abläuft, braucht es auch im Background Menschen, die uns mit Leidenschaft und Fachwissen unterstützen. Für unser Support Office in Kemptthal (Arbeitsort ab 1. Januar 2017 Dietlikon) suchen wir ab 1. Juli 2016:

Personalfachfrau/-mann

Ihre Aufgaben:
Sie sind für die gesamte Personaladministration (ohne Rekrutierung) und die Verarbeitung des Lohn- und Sozialversicherungswesens mehrerer Restaurants verantwortlich und sind kompetenter Ansprechpartner für die Geschäftsführer.

Ihr Profil:
- Berufserfahrung in der Personaladministration und in der Lohnverrechnung von Vorteil
- Mündliche Italienischkenntnisse werden vorausgesetzt
- Gastgewerblicher Hintergrund (L-GAV-Kenntnisse)
- Weiterbildung im HR

Wir bieten Ihnen eine äusserst vielseitige und interessante Tätigkeit sowie Freiraum für Selbständigkeit und Eigeninitiative. Zudem profitieren Sie von sämtlichen Coop-Personalvergünstigungen.

Wollen Sie gemeinsam mit uns die Gastro-Welt bewegen? Dann bewerben Sie sich online unter www.marche-restaurants.ch.

Marché Restaurants Schweiz AG, Christine Neubacher, Alte Poststrasse 2, 8310 Kemptthal, Telefon 052 355 55 30

39833-12738

Erstklassige Adresse. Sport & Resort. Wellness & Lifestyle.

Im Markt exzellent eingeführtes Resorthotel, gediegenes Ambiente, über hundert komfortable Zimmer, grosszügiger beeindruckender Spa inkl. Indoor-Pool, Restaurant und Bar. Tradition und Moderne bilden ein harmonisches Ganzes. An ausgezeichneter Lage in einer weltbekannten Deutschschweizer Premium Destination im Alpenraum, wo sich atemberaubende Naturschönheit, Alpinsport und Life-Style optimal ergänzen.

Ideale Ausgangslage für souveräne, sprachbegabte Hands-on Gastgeberpersönlichkeiten. In Sachen Front of House, Gastronomie, Vermarktung (on-/offline, TOs, OTAs) und Revenue (RMS/Yield/RevPAR) sind Sie gleichermassen versiert. Die Herausforderung, dieses beliebte «Schmuckstück» durch geschicktes Guest Relationship Management und umsichtige Leitung Ihrer Mitarbeitenden erfolgreich in die Zukunft zu führen, könnte Sie reizen.

Hoteldirektor w/m

Es darf auch ein Gastgeberpaar sein

Mit dem Blick für das Ganze stellen Sie die hohen Ansprüche an die Dienstleistungsqualität und Wirtschaftlichkeit sicher. Sie sind selbstbewusst, abgeklärt und kommunizieren stufengerecht auf allen Ebenen. Den Abschluss einer der etablierten Hotelfachschulen bringen Sie mit. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben bzw. als Nachwuchskraft einen Leistungsausweis als starker Vize oder als ambitionierter Resident Manager mitbringen, ist beides vorstellbar.

CH-Resorthotellerie-Erfahrung und Macher-Qualitäten sowie einen Touch Swissness setzen wir voraus. Charismatische Ausstrahlung und Begeisterungsfähigkeit sind Ihre Markenzeichen. Trotz saisonaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Eintritt: Aug./Sept. bzw. nach Vereinbarung. Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via E-Mail oder Infoline 044 802 12 00. Abends und am Wochenende: 079 402 53 00.

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

39811-12731

HOTELBALSTHAL
TRILOGIE DER GASTLICHKEIT
■ KREUZ ■ KORNHAUS ■ RÖSSLI
Drei Häuser - vereint in einer Philosophie!

Wie kaum ein anderes Hotel seiner Kategorie in der Region, verknüpft das Hotel Balsthal gekonnt Tradition und Modernität und schafft so ein heimeliges Ambiente. In seiner langen Geschichte sind in den Gaststätten Kreuz, Kornhaus und Rössli die schönen und gediegenen Räumlichkeiten, die herzliche Gastfreundschaft und die hervorragende Küche die prägenden Elemente. Das Hotel Balsthal hat sich über die letzten Jahrzehnte schweizweit auch einen guten Namen im Tagungs- und Seminarbereich geschaffen.

Chef de Réception

Diesen interessanten und abwechslungsreichen Posten vergeben wir gerne ab **1. Juni** oder nach Vereinbarung an eine aufgestellte, führungserfahrene, verkaufs- und marketingorientiere, sprachbegabte und mit ausgeprägtem Fachwissen ausgestattete Persönlichkeit. Wir arbeiten mit dem Hotelprogramm fidelio.suite8.

Wir bieten; einen modernen Arbeitsplatz, eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit mit grossem Wirkungsfeld, leistungsgerechte Anstellungsbedingungen und Entlöhnung, selbständige Arbeit in einem dynamischen Team, viel Platz für Entwicklung, Ideen und kontinuierlicher Verbesserung, Mitwirkung bei der Gestaltung von Marketing-Aktivitäten, ein angenehmes und gar familiäres Arbeitsklima und vieles mehr.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann kontaktieren Sie bitte unsere Frau U. Schilling telefonisch oder per e-mail ursula.schilling@hotelbalsthal.ch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Falkensteinerstrasse 1 ■ Tel 062 386 88 88 ■ www.hotelbalsthal.ch

39683-12700

BÜRGENSTOCK
RESORT LAKE LUCERNE
A MURWAB RESORT

6363 Obbürgen
Switzerland
T+41 (0)41 612 90 10
F+41 (0)41 612 90 11
info@buergenstock.ch
www.buergenstock.ch

An einmaliger Lage, 500 Meter über dem Vierwaldstättersee im Kanton Nidwalden, entsteht derzeit ein unvergleichliches Resort mit rund 400 Zimmern, 68 Residence-Suiten mit Hotelservice, einer Healthy-Living-Anlage, 12 Restaurants und Bars sowie einem umfassenden Freizeitangebot. Dieses einzigartige Projekt hat Leuchtturmcharakter bis über die Landesgrenzen hinaus und wird 2017 eröffnet.
Nach Vereinbarung suchen wir eine/n versierte/n

GENERAL MANAGER BÜRGENSTOCK RESORT LAKE LUCERNE 100% (m/f)

Diese überaus spannende Position rapportiert direkt an den Managing Director der Katara Hospitality Switzerland AG und beinhaltet alle für den Betrieb eines Resorts im Deluxe-Segment notwendigen Aufgaben ab der Pre-Opening-Phase.

Ein einmaliges Resort verlangt nach einer charismatischen und vielseitig talentierten Führungspersönlichkeit. Sie bringen mindestens 10 Jahre Erfahrung in einer Führungsposition im In- und Ausland sowie in Pre-Openings, Eröffnungen und Multi-Properties mit. Ihr betriebswirtschaftliches Flair, ausgeprägtes Kostenbewusstsein und Ihre Kenntnis der schwierigen Konditionen (u. a. Lohnkosten) in der Schweiz wissen Sie lösungsorientiert und wirtschaftlich erfolgreich einzusetzen.

Sie verstehen Ihr Team zu motivieren, sind ein starker Kommunikator und können sich in Deutsch, Englisch und vorzugsweise auch Französisch stilsicher und gewandt ausdrücken. Als leidenschaftlicher Gastgeber mit erstklassigem Auftreten und Leistungsausweis werden Sie die Mitarbeitenden des Bürgenstock Resort Lake Lucerne zu ehrlicher Gastfreundschaft anspornen und unsere zukünftigen Gäste immer wieder aufs Neue begeistern.

Unsere Erwartungen sind hoch – Ihre Chance, ein Weltklasse Resort im Herzen der Schweiz mit aufzubauen, zu eröffnen und somit Schweizer Tourismusgeschichte zu schreiben schlichtweg einmalig! Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsschreiben und Foto an susanne.zehnder@buergenstock-selection.ch.

39837-12743

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter **www.hoteljob.ch** den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position	Ort	Job-Code
Hotel Manager Typ Gastgeber	ganze Schweiz	J110920
Betriebsleiter/-in	Region Graubünden	J110545
Rooms Division Manager	ganze Schweiz	J110857
Hoteldirektor	ganze Schweiz	J110674
Sales Manager Schweiz	Region Zürich	J110921
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J110555

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Finance Manager 80 - 100%	Region Bern	J110782
Sales Manager	Region Zürich	J110763
Sachbearbeiterin Verkaufsinnendienst	Region Zürich	J110637
Rooms Division Manager	ganze Schweiz	J110859
Teamleiter Marketing & Print	Region Graubünden	J110925
Sales Manager	Region Graubünden	J110714

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Thermenaufsicht (im Aushilfspensum)	Region Zentralschweiz	J110842

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Region Berner Oberland	J110458
Réceptionist/in (Teilzeit)	Region Zürich	J110964
Front Office Agent	Region Ostschweiz	J110466
Einen Rezeptionsmitarbeiter 80/100 %	Region Berner Oberland	J110934
Chief Concierge	Region Zürich	J110895
Rezeptionsmitarbeiter	Region Berner Oberland	J110935
Revenue & Reservations Manager	ganze Schweiz	J110747
Mitarbeiter/in Rezeption/Reservation	Region Ostschweiz	J110605
Réceptions-Praktikantin	Region Basel	J110926
Chief Concierge	Region Zürich	J110598
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J110916
Rooms Division Manager	ganze Schweiz	J110858
Betriebsassistent/in	Region Bern	J110852
Night Auditor	Region Zürich	J110738
Rezeptionistin 60-100%	Region Bern	J110567

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Betriebsassistent	Region Zentralschweiz	J110641
Chef de Rang	Region Oberwallis	J110689
F&B Management Trainee	Region Ostschweiz	J110797
Bankett Manager	Region Zürich	J110951
Bankett- und Seminarleiter/in	Region Zürich	J110960
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J110943
Servicefachmitarbeiter	Region Graubünden	J110915
Restaurationsfachfrau / -mann	Region Mittelland (SO,AG)	J110892
Chef de Partie Gardemanger	Region Mittelland (SO,AG)	J110891
Chef de Partie Entremetier	Region Mittelland (SO,AG)	J110890
Barmitarbeiter/in 50-100%	Region Mittelland (SO,AG)	J110889

Küche

Position	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine	Region Berner Oberland	J110937
Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J110938
Chef de Partie	Region Zürich	J110941
Teppanyaki Chef	Region Zürich	J110942
Jungkoch/ Commis de Cuisine	Region Zürich	J110595
Chef Pâtissier	Region Ostschweiz	J110611
Koch - Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J110612
Souschef für Airline-Produktionsküche	Region Zürich	J110945
Commis de Cuisine	Region Zürich	J110633
Koch	Region Zürich	J110632
Sous-Chef	Region Zürich	J110630
Chef de Partie Saucier	Region Zürich	J110629
Commis de Cuisine Saucier	Region Zürich	J110628
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J110956
Grill-Koch	Region Zentralschweiz	J110958
Chef de Partie Tournant	Region Zürich	J110625
Chef Saucier	Region Zentralschweiz	J110957
Sushi Koch	Region Zürich	J110621
Koch	Region Mittelland (SO,AG)	J110963
Sous-Chef	Region Zürich	J110619
Zweiter Souschef	Region Zürich	J110616
Banquet Sous Chef	Region Zürich	J110594
Koch Lernende	Region Zürich	J110591
Sushi Küchenchef	Region Zürich	J110586
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J110756
Commis de Cuisine	Region Zürich	J110572
Commis de Cuisine	Region Zürich	J110575
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J110646
Commis Tournant	Region Mittelland (SO,AG)	J110893
Commis de cuisine	Region Basel	J110711
Commis de Cuisine	Region Zürich	J110700
Koch	Region Zentralschweiz	J110840
Praktikant Küche	Region Oberwallis	J110688
Chef de Partie	Region Oberwallis	J110687
Koch	Region Graubünden	J110894
Executive Sous-Chef	ganze Schweiz	J110746
Chef de Partie	ganze Schweiz	J110742
Commis de cuisine	ganze Schweiz	J110743
Zweiter Souschef	Region Zürich	J110617
Küchenchef	Region Basel	J110736
Sous Chef	Region Berner Oberland	J110851
Chef de Partie - Saucier	Region Zürich	J110730
Commis de Cuisine	Region Zürich	J110731
Koch	Region Bern	J110854

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Frühstückskraft 70 - 100 %	Region Zürich	J110927
Servicefachmitarbeiter / Innen	Region Berner Oberland	J110719
Servicepraktikant/in	Region Ostschweiz	J110914
Bar Manager	Region Zürich	J110495
BarmitarbeiterIn	Region Graubünden	J110911
F&B Waiter	Region Zürich	J110501
Servicemitarbeiter80% -100%	Region Zürich	J110506
Frühstücksservice-Mitarbeiter	Region Ostschweiz	J110508
Serviceaushilfe 60-80%	Region Zürich	J110784
Restaurantleiter	Region Zürich	J110778
Serviceaushilfe 60-80%	Region Zürich	J110785
Schichtleiter	Region Zürich	J110786
Bar-/ Serviceausholfe 60-80%	Region Zürich	J110788
Junior-Chef de Service	Region Mittelland (SO,AG)	J110789
Assistent Chef de Service	Region Zentralschweiz	J110758
Assistent Chef de Service	Region Zentralschweiz	J110761
Praktikant Service	Region Zentralschweiz	J110760
Commis de Rang	Region Zentralschweiz	J110759
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J110443
Servicemitarbeiter Frühstücksservice 60%	Region Zürich	J110452
Stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J110790
Servicefachangestellte/r	Region Ostschweiz	J110856
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J110726
Servicemitarbeiter/-in	Region Berner Oberland	J110727
Stv. Chef de Service	Region Berner Oberland	J110850
F&B Manager	Region Zürich	J110739
Chef de Service - Frühstück	ganze Schweiz	J110744
Chef de Bar	Region Berner Oberland	J110662
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J110668
Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J110837
Serviceleiter	Region Oberwallis	J110691
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J110839
Chef de Rang	Region Zürich	J110694
Chef de Rang	Region Zürich	J110698
Chef de Rang	Region Zürich	J110699
Gastgeberpersönlichkeit	Region Bern	J110831
Chef de rang	Region Zürich	J110822
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J110821
Servicemitarbeiter/in 40-60%	Region Zürich	J110701
Commis de Rang	Region Bern	J110460
Assistant Manager	Region Zürich	J110897
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J110702
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J110705
Servicemitarbeiter	Region Mittelland (SO,AG)	J110649
Servicefachmitarbeiter / Innen	Region Berner Oberland	J110645
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J110574
Serviceaushilfe	Region Zürich	J110579
Servicemitarbiter	Region Zürich	J110581
Bar-/ Serviceaushilfe 60-80%	Region Zürich	J110582
Restaurantleiter	Region Zürich	J110583

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Zimmermädchen	Region Zürich	J110783
Allrounder Hauswirtschaft	Region Zürich	J110950
Etagengouvernante	Region Ostschweiz	J110918
Zimmermädchen	Region Bern	J110853

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Mitarbeiter Kinderclub	Region Zentralschweiz	J110936
Assistent Leiter Unterhalt 40 - 50%	Region Graubünden	J110838
Management Trainee	Region Zürich	J110618

EMA

EMA HOUSE

HOTEL SUITES AND SERVICED APARTMENTS

Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA House.
Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

Réceptionist/in, 80% bis 100%

Als wichtiges Mitglied unseres Teams erledigen Sie selbständig und zuverlässig alle an einem Front-Office-/Service-Desk vorkommenden Aufgaben. Zudem sind Sie ein/e gewiefte/r Verkäufer/in und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offertstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine dienstleistungsorientierte, gepflegte und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Clientèle schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen und Sie eine vielfältige Tätigkeit mit angenehmen Arbeitszeiten bei einem führenden Serviced-Accommodation-Anbieter von Zürich interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto:

- Hotel-/Tourismus-KV, oder andere Berufe/Tätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterfahrung
- Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprachaufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil
- Kaufmännische Grundlagen
- Fidelio- oder andere Hotelsoftware-Kenntnisse erwünscht
- MS-Office-, Internet- und E-Mail-Anwenderkenntnisse
- Eintritt nach Vereinbarung

Auskünfte geben Ihnen gerne Urs Schärer oder Veronika Domanico.

EMA House AG Nordstrasse 1 8006 Zurich Switzerland
+41 44 358 36 68 info@ema-house.ch www.ema-house.ch

39834-12740

Kambly

EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

Kambly – wo Arbeiten Freude bereitet.

Die Marke Kambly ist die bekannteste und beliebteste Biscuitmarke der Schweiz und gilt im Premium-Segment des Feingebäcks als weltweiter Qualitäts- und Innovationsführer.

Wir suchen für unser Kambly Erlebnis in Trubschachen eine/einen

Confiseur/in

Hauptaufgaben
Das Kambly Erlebnis ist das meistbesuchte Ausflugsziel der Region und an 7 Tagen in der Woche geöffnet. In diesem lebhaften öffentlichen Umfeld leisten Sie zusammen mit dem ganzen Team einen entscheidenden Beitrag, dass der Besuch für unsere Kunden zum unvergesslichen Erlebnis wird. In der Schauconfiserie im Kambly Erlebnis und bei spezifischen Anlässen kreieren Sie frische Biscuit- und Schokoladespezialitäten. Ebenfalls betreuen Sie unsere Gäste anlässlich der Backevents. Bei diesen anspruchsvollen Aufgaben repräsentieren Sie sinnbildlich unser Unternehmen und unsere sprichwörtliche Qualität.

Persönlichkeit
Mit Ihrer positiven Wesensart strahlen Sie Lebensfreude und Vertrauen aus. Mit Ihrer Liebe zum Detail verkörpern Sie unsere Qualität. Ihre zuverlässige Arbeitsweise sowie Ihre Freude am Schönen und Echten, gepaart mit Ihrer Kreativität, spornen Sie immer wieder zu Höchstleistungen an. Als kommunikative Persönlichkeit lieben Sie den Kontakt mit Menschen aller Altersgruppen. Sie identifizieren sich mit unseren Werten und möchten unseren kleinen und grossen Kunden Freude bereiten.

Fähigkeiten
Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Confiseur/in und konnten idealerweise bereits ein paar Jahre Berufserfahrung sammeln. Sie haben sich die Fähigkeit, aus edlen Rohstoffen kleine Kunstwerke herzustellen, angeeignet. Sie stehen gerne im Rampenlicht und können mit unterschiedlichen Menschen in kleinen und grösseren Gruppen einfühlsam und begeistert zusammenarbeiten. Sie sind bereit auch an den Wochenenden unsere Gäste zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen
eine nicht alltägliche, lebendige und vielseitige Aufgabe in einem aufgestellten Team mit Raum für Kreativität und Eigeninitiative.

Marianne Cavallaro, Human Resources, freut sich auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung mit Foto und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

KAMBLY SA
Spécialités de Biscuits Suisses
3555 Trubschachen
034 495 02 33
bewerbungen@kambly.ch
www.kambly.ch

39816-12733

39825-12487

We love Yogurt - YoBar by Emmi

Verkäufer/-in YoBar Zürich

Jobcode hoteljob.ch: J110740

Emmi Schweiz AG
Landenbergstrasse 1, 6005 Luzern

39827-12736

Wir suchen ein/e dynamische/r

Stv. Chef de Service

Jobcode hoteljob.ch: J107125

Hotel Bad Schauenburg
Schauenburgerstrasse 76, 4410 Liestal
061 906 27 27, hotel@badschauenburg.ch

39830-12738

Rest. Gottstatterhaus
2505 Biel
www.gottstatterhaus.ch

Wir sind ein bekanntes Fischspezialitätenrestaurant direkt am Bielersee, bieten eine marktfrische, kreative A-la-carte-Küche und suchen **per sofort** einen jungen dynamischen

KOCH/KÖCHIN

Haben Sie eine abgeschlossene Lehre EFZ, bringen Freude am Beruf mit, sind teamfähig und belastbar?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

info@gottstatterhaus.ch
oder 032 322 40 52 (Marianne Römer verlangen)

39828-12727

Malabar Restaurant, Zürich, sucht südindischen Spezialitätenkoch (Souschef), 100%

Wir erwarten:

- Ausbildung als Koch in Indien
- mindestens 7 Jahre Berufserfahrung in südindischer Küche
- gute Kenntnisse der südindischen Küche.

Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Restaurant Malabar, Wallisellenstrasse 11, 8050 Zürich, oder an info@malabar-restaurant.ch

39738-12713

Nach langjähriger Tätigkeit möchten wir uns aus dem aktiven Berufsleben zurückzehen.

Wir suchen deshalb eine/n

engagierte/n Geschäftsführer/in

für unseren etablierten und erfolgreichen Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Region Bern/Solothurn.

Als Gastgeber sorgen Sie sich um das Wohl unserer Gäste. Dabei unterstützt Sie ein Team von zirka 20 Mitarbeitern.

Nach einer Einführungsphase übernehmen Sie die Verantwortung für die Einhaltung der Umsatz- und Kostenbudgets und stellen die stetige Weiterentwicklung unseres Betriebes sicher.

Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie. Vorzugsweise haben Sie eine Hotelfachschule absolviert und bereits selbstständig einen Betrieb geführt oder assistierten darin mehrere Jahre.

Interessiert?
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 39803-12729 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

39803-12729

Leiter/-in Room-Service Ref.-Nr. 54/16

Der Room-Service des Kantonsspitals Graubünden ist auf den Bettenstationen zuständig für alle Dienstleistungen für die Patientinnen und Patienten sowie deren Angehörigen, Besucherinnen und Besucher. Diese umfassen die Bestellung der Mahlzeiten, den Speise- und Getränkeservice, den Empfang der Eintritte und hauswirtschaftliche Tätigkeiten.

Ihre Hauptaufgaben:
Sie sind verantwortlich für die fachliche und personelle Führung und Steuerung des gesamten Room-Services mit über 50 Mitarbeitenden. Sie entwickeln den Room-Service innovativ weiter und sichern die Professionalität und Qualität. Sie initiieren Projekte und führen diese durch.

Ihr Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Hotelfachschule
- Abgeschlossene Führungsausbildung
- Erfahrung in Führung erwünscht
- Erfahrung in 4- bis 5-Sterne Hotels erwünscht
- Innovative, offene Persönlichkeit
- Fundierte EDV-Kenntnisse

Arbeitspensum: 80 - 100 %

Stellenantritt: 1. September 2016 oder nach Vereinbarung

Fühlen Sie sich angesprochen? Für weitere Informationen stehen Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, Telefon +41 81 255 23 30 oder Heinrich Neuweiler, Leiter Departement Personal, Pflege und Fachsupport, Mitglied der Geschäftsleitung, Telefon +41 81 256 66 20, gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Angabe der Referenznummer 54/16 unter ksgr.ch/jobs oder an das Kantonsspital Graubünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur.

Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ hoch stehendes Angebot.

Kantonsspital Graubünden

39839-12745

Die Zermatt Bergbahnen AG betreibt das ganzjährige, internationale Ausflugs- und Schneesportgebiet von Zermatt. Als moderner Arbeitgeber sind wir in Zermatt und im gesamten Mattertal stark verankert. 240 Mitarbeitende setzen sich tagtäglich gemeinsam dafür ein, unseren Gästen unvergessliche Erlebnisse rund ums Matterhorn zu bieten.

Eine neue berufliche Herausforderung im hochalpinen Ausflugsparadies von Zermatt erwartet dich ab **1. Juli 2016 oder nach Vereinbarung** als

Communication & Media Manager (100%, unbefristet)

Dein Wirkungsbereich bei uns

- Du bist gesamtverantwortlich für die externe Kommunikation sowie den Werbeauftritt der ZBAG.
- Du koordinierst Fotoshootings, bist für die Auswahl der Bilderwelten zuständig und legst die Key Visuals fest.
- Im Bereich Public Relations übernimmst du die Betreuung aller Medien vor Ort, organisierst Medienkonferenzen und verfasst Pressemitteilungen.
- Du erstellst diverse Werbemittel, planst und realisierst Inserate, koordinierst externe Imprimate und bist für deren Distribution zuständig.
- Du unterstützt das Team bei diversen Marketing- und Sales-Aktivitäten und -Events.

Dein persönlicher Rucksack

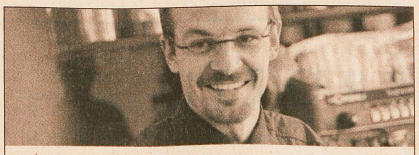
- Du bringst eine kaufmännische oder touristische Berufsausbildung sowie eine Weiterbildung im Bereich Marketing und Verkauf und/oder Tourismus mit.
- Du überzeugst durch deinen routinierten Umgang mit gängigen Kommunikationsmitteln sowie deine sehr guten Anwenderkenntnisse von Indesign und Photoshop.
- Du bringst bereits Erfahrungen im Bereich Kommunikation und Medien mit und kannst dich gewandt schriftlich und mündlich in Deutsch, Englisch und Französisch ausdrücken.
- Du bist ein Teamplayer und zeichnest dich durch deine konzeptionelle und kreative Denkweise aus.

Was du von uns erwarten darfst
Du triffst auf ein junges, eingespieltes Team und einen sehr vielseitigen Aufgabenbereich. Zudem bieten wir dir einen leistungsgerechten Lohn, gute Sozialleistungen und eine Bergkulisse, um die dich viele beneiden werden.

Bischt parat fer Zermatt?
Bitte schicke deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse und Foto) bis zum **25. Mai 2016** per E-Mail an lisa.faessler@zbag.ch. Falls du Fragen zum konkreten Aufgabenbereich hast, hilft dir Sandra Stockinger (sandra.stockinger@zbag.ch), unsere Leiterin Bereich Marketing und Verkauf, gerne weiter.

MATTERHORN ZERMATT BERGBAHNEN

39835-12741



Leiter Gastronomie

Gastronomie Stadion Letzigrund
Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

Nach Vereinbarung

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

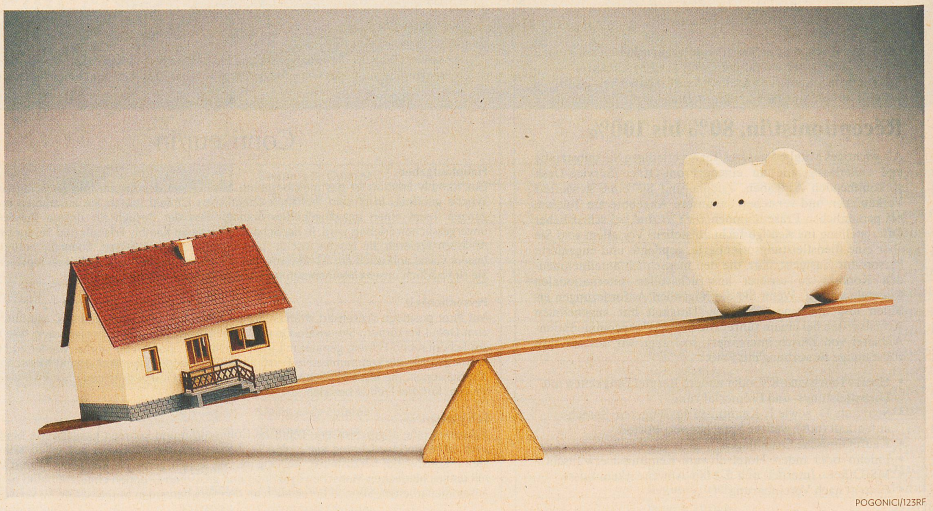
SWISS HRC LABEL 2014

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

39826-12735

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

HYPOTHEK UND STEUERN



POGONICI/123RF

Soll zum Zweck der Steueroptimierung auf die Rückzahlung von Hypotheken verzichtet werden?
Oft hört man Thesen wie: «Lassen Sie die Hypothek stehen, um steuerlich zu profitieren» oder «Die Schuldzinsen sollten den Eigenmietwert steuerlich neutralisieren». Vorweg sei erwähnt: Aus steuerplanerischer Sicht sind diese Thesen falsch. Dazu folgendes Beispiel. Sie haben eine Hypothek von 1 Million Franken und verfügen über freie Liquidität im selben Betrag. Soll die Hypothek nun zurückbezahlt oder die Million angelegt werden? Wir nehmen einen Zins für die Hypothek von 1,2 Prozent an. Da dieser Zins vom Einkommen abzugsfähig ist, vermindern sich die effektiven Kosten um den geschätzten Steuersatz von 35 Prozent auf 0,78 Prozent. Eine Anlage in Obligationen und Kassenscheine bringt eine Rendite vor Steuern von 0,8 Prozent, abzüglich der Einkommenssteuer verbleiben 0,52 Prozent. Sie verlieren somit jährlich 0,26 Prozent oder 2600 Franken. Je höher Zinsniveau und Kapital sind, desto höher wird der Verlust ausfallen. Zu beachten ist zudem die Schuldzinsenbremse, wonach der Schuldzinsenabzug auf die steuerbaren Vermögenserträge plus 50 000 Franken begrenzt ist und weitere Schuldzinsen steuerlich ins Leere fallen.

Gegenargument des Anlageberaters
Werden Ihnen Anlagen mit Renditen über 0,78 Prozent angeboten, ist zu beachten, dass höhere Renditen in der Regel mit höheren Kapitalausfallrisiken verbunden sind. Bei Anleihen in Fremdwährung liegt der Haken zudem darin, dass die hohen Zinsen voll steuerpflichtig sind, Kurs- und Währungsverluste des privaten Anlegers indessen ins Leere fallen. Häufen sich Käufe und Verkäufe und setzen Sie gar Fremdkapital ein, könnten Sie aufgrund der Gewerbsmässigkeit nicht nur als Geschäft steuerpflichtig werden, sondern müssten dann auf dem Gewinn zusätzlich persönliche Sozialversicherungsbeiträge entrichten. In einem solchen Fall könnten dafür allfällige Kursverluste steuerlich zum Abzug gebracht werden.

Einsatz von Vorsorgemitteln
Gehören Sie einer beruflichen Vorsorge (2. Säule) an, dann können Sie in der Regel Einkaufssummen verteilt auf mehrere Jahre einzahlen und steuerlich abziehen. Sind Sie Unternehmer, können Sie sich Ihre Vorsorgelösung zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse ausgestalten. Eine kompetente und neutrale Beratung lohnt sich infolge der umfangreichen gesetzlichen und steuerrechtlichen Vorschriften. Ein weiterer Vorteil liegt darin, dass das Vorsorgeguthaben sowie die Erträge daraus weder der Einkommens- noch der Vermögenssteuer unterliegen, solange diese nicht ausbezahlt wurden.

Hugo Schmid
Dipl. Steuerexperte, Dipl. Wirtschaftsprüfer
BOMMER + PARTNER TREUHAND-GESELLSCHAFT, Bern
www.bommer-partner.ch

ANZEIGEN

Zu verkaufen
Hotel-Zimmereinrichtungen
Designer-Klassiker aus dem Hotel Therme in Vals – von Peter Zumthor gestaltete Zimmer und Möbel
Freistehende Minibarmöbel, Bett, Tisch, Nachttische, Bücher- und Wäscheturm, Lampen, Teppiche, Vorhänge usw.
Bei Interesse melden Sie sich bei
OPUS Planungen & Einrichtungen GmbH
Herr Andreas Schmid
schmid.vals@bluewin.ch
Telefon 081 936 90 50
39802-12728

KAUFE:
ZINN, HOTELSILBER, VERSILBERTES, BESTECK
Wird abgeholt und bar bezahlt.
F. De Lorenzo, 079 341 25 86
39132-12525

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
Wir verkaufen – vermieten
Hotels und Restaurants
Suchen Sie einen Betrieb?
Geben Sie uns Ihre Anforderungskriterien bekannt
Wir erarbeiten Konzepte für Umsatzsteigerung und Betriebskostenoptimierung
Wir arbeiten seit 40 Jahren kompetent, diskret und auf Erfolgsbasis
Poststrasse 2, Postfach 413 – CH–8808 Pfäffikon SZ
hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57
38993-12464

Nachfolgeregelung für Gastronomiebetrieb!
Gesucht wird per sofort oder nach Vereinbarung von solventem und äusserst erfahrenem Gastronomie-Ehepaar mit hoher Belastbarkeit, Dienstleistungsbereitschaft und langjähriger Berufserfahrung
grosser, umsatzstarker Restaurationsbetrieb in Miete/Pacht/evtl. Direktionsstelle
Wünschenswert ist ein leistungsstarker Stadt- bzw. Landbetrieb mit grossem Saal- und Bankettgeschäft an gut frequentierter Lage. Auch gutgehender Ausflugs-Landgasthof mit grossem Saalgeschäft und Gästezimmern ist denkbar. Für alle Angebote gilt jedoch ein Nettoumsatz ab mind. Fr. 2 Mio. Bevorzugte Region Berner Oberland rund um den Thuner-/Brienzersee. Kapitalnachweis wird erbracht. Bitte keine Asia- bzw. Pizzeriabetriebe anbieten.
Ernsthafte Angebote und erste Kontaktaufnahme unter Chiffre 39836-12742 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
39836-12742

PROFIL
Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

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

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

LEITUNG
Barbara König

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39

ADMINISTRATION
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt 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@htr.ch

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

Die Stellenanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.hoteljob.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 für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

Druck:
NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE
12.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSDATEN
Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-Rhythmus.
Erste Ausgabe: 7. Januar 2016
Letzte Ausgabe: 22. Dezember 2016

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.