

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 16

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

PROFIL

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

Nr. 16 · 18. April 2013

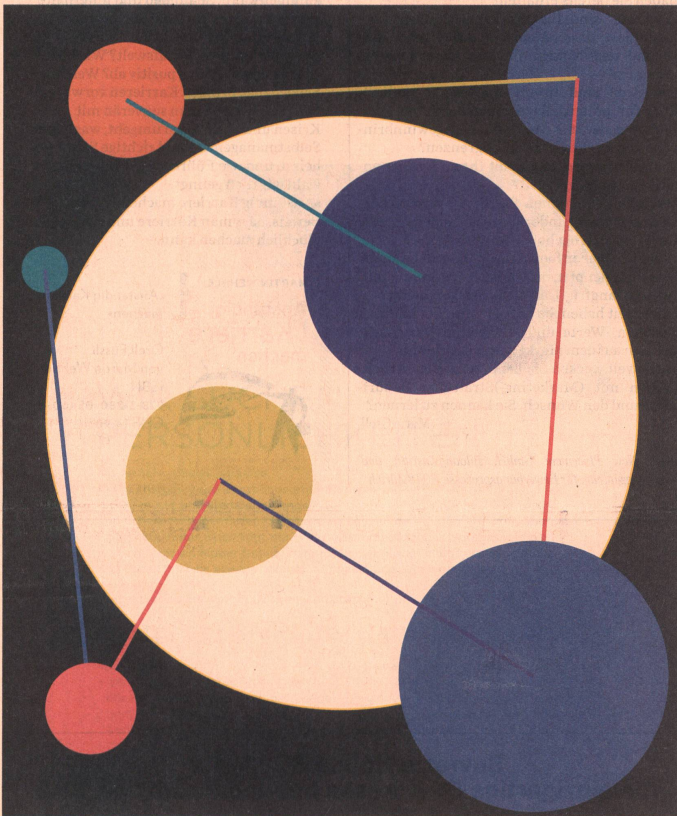
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

ZITAT
DER WOCHE

«Es gibt zwei Wege
für den Aufstieg:
entweder man passt sich an
oder man legt sich quer»

Konrad Adenauer

DIE ZUKUNFT MITGESTALTEN

Bestimmt führen Sie einige Angestellte und diese erledigen alle zugewiesenen Arbeiten zu Ihrer vollen Zufriedenheit. Sie und Ihre Angestellten genießen nach der Arbeit das Familienleben oder pflegen Hobbys. Zwischendurch liegt sogar am Feierabend noch ein Geburtstagsaperitif drin. Sehr gut, Sie entsprechen der perfekten Führungskraft, die liniengetreu die strategischen Vorgaben umsetzt, die Ziele erreicht und stolz den vorgesehenen Bonus erwarten darf. Die nächsten Jahresziele sind zwar hoch gesetzt, doch Sie werden diese wie gewohnt souverän erreichen, zusammen mit Ihren Angestellten. Sollte dies einem einzelnen Angestellten Probleme bereiten, dann werden Sie diesen zeitgerecht und umsichtig zu ersetzen wissen. Warum kommt jetzt der Eindruck auf, diese Worte tönten zynisch?

Arbeiten Sie eigentlich mit Angestellten oder mit Mitarbeitenden?

Reflektieren Sie die Ihnen auferlegten Vorgaben punkto Realisierbarkeit? Stimmen sie mit den verfügbaren Ressourcen überein? Und: Geben Sie eine Rückmeldung an Ihren Vorgesetzten, bevor Sie an Ihre Mitarbeitenden gelangen? Erreichen Sie aufgrund Ihres Gesprächs mit dem Vorgesetzten realisierbare Ziele, die zwar hoffentlich immer noch eine Herausforderung darstellen, nun aber im Bereich der Möglichkeiten Ihres Teams liegen? Wenn ja – dann sind Sie aus moderner Sicht auf dem Weg, Mitarbeitende richtig zu führen. Sie werden in den Zielvereinbarungsgesprächen fordernd und gleichzeitig überzeugend sein. Sie haben ja die Realisierbarkeit

überprüft und wollen Ende Jahr mit dem ganzen Team auf den gemeinsamen Erfolg anstossen. Dies ohne Ausfälle wegen Überlastung. Sie arbeiten nun mit Menschen zusammen, die mitarbeiten wollen und dies auch in kritischen Situationen tun werden. Sie führen nun Mitarbeitende. Aber, sind die Mitarbeitenden jetzt bereits Mitdenkende?

Mitarbeitende einbeziehen

Ich soll mich einbringen gegenüber der vorgeetzten Stelle, und jetzt soll ich auch noch meine Mitarbeitenden einbeziehen. Die haben ja keine Ahnung, wie eine Vision und die daraus folgende Mission und dann die Strategie erarbeitet werden. Die haben genug zu tun mit der Umsetzung. Stimmt das wirklich? Haben meine Mitarbeitenden aufgrund ihres Know-hows ihre eigenen Gedanken zur künftigen Entwicklung unserer Unternehmung einbringen können? Habe ich diese Ressourcen einbezogen? Menschen, die täglich den Kunden- oder Gästekontakt pflegen und damit echte Rückmeldungen erlauben. Wenn ja, dann werden Ihre Mitarbeitenden zu Mitdenkenden und vor allem zu Mitgestaltenden. Und so werden Sie gemeinsam die Zukunft gestalten können – eine Zukunft wohlverstanden, die diesen Namen auch verdient.



Martin Baumann
Fachbereichsleiter
Kaufmännische Grundbildung
www.hotelleriesuisse.ch

AGENDA

2. MAI

«Der erste Eindruck zählt», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

13. MAI

«Süßes fürs Portemonnaie – Mehrumsatz dank erfolgreichem Dessertverkauf», vom Berufsverband Restauration, in Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

15. MAI

«Social Media in der gastgewerblichen Arbeitswelt», vom Schweizer Kochverband, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

28. MAI

Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

19.-20. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

8.-9. AUGUST

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II», von hotelleriesuisse, im Hotel Metropole, in Interlaken
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Gastronomie,
Hotellerie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

Gesucht: Salzstreuer

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich in unserer Branche über 13.000 Berufsunfälle. Die Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken. Dazu kommen hohe Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden. Deshalb gibt «Profil» jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

Verkehrs- und Fluchtwege, Notausgänge (Teil 2)
Gefährdung:

- Verriegelte Türen, nicht funktionierende Schliesssysteme
- Fehlende Markierungen

Mögliche Massnahmen:

- Türen müssen sich jederzeit ungehindert und ohne Hilfsmittel in Fluchtrichtung öffnen lassen (Schliesssystem mit Notausgangsentriegelung)
- Periodisch Funktionskontrolle durchführen und Mängel gegebenenfalls sofort instand setzen lassen
- Notleuchten anbringen, mit Piktogrammen kennzeichnen

Die Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall». Herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

DURCHLEUCHTEN SIE IHR BEWERBUNGSDOSSIER

Wenn Sie schon einige Zeit arbeitslos sind und sich schon mehrmals vergebens beworben haben, dann wird es Zeit, dass Sie eine Bestandsaufnahme Ihrer Bewerbungsunterlagen machen.

Sie sind auf der Suche nach einer neuen Arbeitsstelle. Inzwischen haben Sie sich bei der Regionalen Arbeitsvermittlung (RAV) angemeldet, erste Informationen über Ihre Situation recherchiert und befinden sich bereits im Bewerbungsprozess. Bestimmt haben Sie in der Zwischenzeit die eine oder andere Bewerbung geschrieben, vielleicht auch schon Vorstellungsgespräche bewältigt. Eventuell haben Sie ehemalige Arbeitskollegen über Ihre Situation informiert, ein Suchabonnement programmiert und auch weitere Aktivitäten in Angriff genommen. Vielleicht haben Sie schon einige Absagen erhalten und beginnen sich zu fragen, wieso klappt es bei mir nicht? Eine Bestandsaufnahme bietet die Chance, Orientierung über das eigene Handeln zu erhalten, was Sicherheit und Klarheit ermöglicht. Leerläufe sind so (frühzeitig) erkennbar und vermeidbar, indem Sie Chancen und Hindernisse fortlaufend analysieren, Anpassungen vornehmen und möglichst schnell zu Ihrem Ziel gelangen: einer neuen Anstellung. Machen Sie sich also anhand Ihrer bisherigen Bewerbungen folgende Gedanken:

- Inwieweit können Sie Ihr Profil dem Arbeitsmarkt entsprechend positionieren, um Erfolg zu haben?
- Inwieweit gelingt es Ihnen, Absagen zu analysieren und daraus konkrete Massnahmen abzuleiten?
- Inwieweit gelingt es Ihnen, Ihre Stärken, Erfahrungen und Erfolge zu erfassen, zu benennen und an konkreten Beispielen festzumachen?

- Inwieweit (er)kennen Sie Vorurteile, die man Ihnen und Ihrem Dossier entgegenbringen könnte, und können diese in gewinnbringende Angebote transformieren?
 - Inwieweit entspricht Ihr Dossier den Gepflogenheiten des Arbeitsmarktes, der Branche und Ihres Berufes? Welche Rückmeldungen haben Sie bereits erhalten?
 - Inwieweit sind Ihre Verkaufsargumente so formuliert, dass potenzielle Arbeitgeber umgehend den Nutzen für das Unternehmen erkennen?
 - Inwieweit sind Ihre Erfolge so formuliert, dass für potenzielle Arbeitgeber/-innen der Bedarf gedeckt ist und Sie sich gewinnbringend von der Konkurrenz abgrenzen?
 - Inwieweit erzeugen Sie mit Ihrem Dossier positive Aufmerksamkeit?
 - Inwieweit (er)kennen Sie Ihre persönlichen Chancen und Hindernisse im Arbeitsmarkt, um diese als Angebot zu formulieren?
 - Inwieweit haben Sie für die Stellensuche einen Massnahmenplan mit konkreten kurz-, mittel- und langfristigen Zielen ausgearbeitet?
 - Inwieweit haben Sie ein persönliches Leitbild, Visionen, Werte und Motivation formuliert, um sich auf dem Markt zu positionieren?
 - Inwieweit wecken Sie bei potenziellen Arbeitgebern mit (Marketing-)Strategien Bedürfnisse und den Wunsch, Sie kennen zu lernen?
- Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP

NACH OBEN KOMMEN – UND TROTZDEM SICH SELBST SEIN

Warum lügen, wenn man mit der Wahrheit erfolgreicher ist? Warum andere beiseite rumpeln, wenn Kooperation mehr bringt? Warum sich verbiegen, statt sich selbst zu sein? Martin Wehrle macht Schluss mit dem Mythos, dass nur Lügner, Hochstapler und Iehlunge vorwärtskommen. Denn so schnell sie nach oben kommen, stürzen sie auch wieder ab. Leidenschaftlich plädiert er dafür, authentisch zu sein und das auch zu bleiben. Er zeigt, dass nur die eigene Persönlichkeit das Instrument ist, mit dem man auf lange Sicht vorwärtskommen kann. Spannend und unterhaltsam geht dieses Buch die Schlüsselsituationen jeder Karriere durch: Wie gelingt der Einstieg in die Berufswelt? Wie hebt sich eine Bewerbung positiv ab? Welche Schachzüge bringen Karrieren vorwärts? Man erfährt, wie man souverän mit Krisen und Fettnäpfen umgeht, was gutes Selbstmanagement und richtige Selbst-PR heisst, und wie Führen und Personalauswahl wirklich gelingt. »Anständig Karriere machen« ist der Beweis, dass man Karriere und sich selbst glücklich machen kann.



«Anständig Karriere machen»
Orell Füssli
von Martin Wehrle
ISBN
978-3-280-05460-4
CHF 14.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar **GASTROSUISSE**

NEU
Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®
Die Welt der Edelbrände kennen, verstehen und verkaufen können.
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 2

Termine (Anmeldung bis 15. April 2013)
St. Gallen, Montag, 7. Oktober 2013

Weitere Informationen
Gastronomie
Bühnenstrasse 20, 9000 Zurich
Tel. 0041 77 111 www.gastroswiss.ch

DIREKTION

jz

Man muss Menschen mögen!

Für das total renovierte ***Hotel Restaurant Harder Minerva im Zentrum von Interlaken suchen wir eine/n

Direktor/in

Der Betrieb umfasst 32 Zimmer mit ca. 60 Betten und einer Restauration mit ca. 120 Sitzplätzen. Das Schwergewicht ist die Betreuung von kleinen und grösseren Gruppen aus Indien und aller Welt. Abends gibt es jeweils ein indisches Buffet.

Ihr Profil: 25 bis 40 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, flexibel, einsetzfreudig, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd.
Sprachen: D + E, Erfahrung in Online-Marketing und im Umgang mit Tour Operators und Reservationskanälen.

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Jürg Zumkehr u. Sophie Etterli,
Unternehmensberatung
Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken
Mobile 079 656 56 88 / jz@hotelforsale.ch
www.hotelforsale.ch

KADER

CAPO ALLEGRA

Feines Hotel am Grossen Platz sucht dein Herz und Talent für die **Leitung der Bereiche Service und Rezeption**. Wir atmen Bergluft. Verführen die Städter in Schönheit und Hingabe. Das ruft nach deinen Ideen und deiner Frische. Bietet Gestaltungsspielraum und Perspektiven. Die ausführliche Ausschreibung findest du auf unserer Webseite. Wir freuen uns, dich kennen zu lernen!

www.pizlinard.ch → CAPO ALLEGRA

Suvretta House St. Moritz
die einzigartige 5*-Adresse im Alpenraum seit 1912

Das Suvretta House St. Moritz ist als familienfreundliches Fünf-Sterne-Luxushotel eines der bedeutendsten Grandhotels Europas und Mitglied der Vereinigungen Swiss Deluxe Hotels und The Leading Hotels of the World. Das historisch wertvolle Hotel zählt 181 Zimmer/Suiten mit 330 Betten und verfügt über erneuerte, grosszügige Infrastrukturen mit Restaurationen (15 Punkte Gault-Millau), Geschäfts- und Konferenzräumen, Wellness-, Sport- und Parkanlagen, drei Restaurants im Ski- und Wandergebiet Corviglia, eigenen Skilift und Schweizer Schneesportschule.

Nach 25-jährigem erfolgreichem Wirken werden die heutigen Stelleninhaber in den Ruhestand treten. Auf Frühjahr 2014 oder nach Vereinbarung ist diese aussergewöhnliche Direktionsstelle für

das passionierte Hotelier-Paar

in einem der Flaggschiffe der Schweizer Hotellerie neu zu besetzen.

Sie sind herzliche, authentische Gastgeber, die sich im Umgang mit äusserst anspruchsvollen Gästen aller Generationen wohlfühlen. Als charismatische Persönlichkeiten besitzen Sie bereits erfolgreiche Führungserfahrung in der Luxushotellerie und stellen hohe professionelle Ansprüche an sich selbst und Ihr Team. Sie verfügen über internationale Auslandserfahrung und bewegen sich sprachgewandt in D und E sowie F und/oder I. Als dynamische Motivatoren lieben Sie eine Leadership-Funktion, setzen Massstäbe in der traditionellen Hotellerie und tragen Verantwortung. Sie zeichnen sich aus durch fachliche Kompetenz, Kommunikationsstärke, Qualitätsbewusstsein und ergebnisorientiertes Arbeiten. Sie sind ausdauernd, belastbar und verfügen über Organisationstalent. Ihre Curricula vitae weisen Ausbildungen an einer anerkannten Hotelfachschule, entsprechende Managementweiterbildungen und beruflich erfolgreiche Karriereschritte auf.

Sie suchen eine einmalige, langjährige und vertrauensvolle Herausforderung in der Spitzenhotellerie, wo die operative Leitung vollumfänglich in Ihren Händen liegt.

Sie fühlen sich gemeinsam von dieser besonderen Aufgabe in der herrlichen Bergwelt des Engadins angesprochen. Wenn Sie die beschriebenen Anforderungen erfüllen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit detaillierten C. V., Zeugniskopien, Bild und Handschriftproben. Wir sichern Ihnen vollste Diskretion zu.

Zuschriften im Original (vorgängig auch elektronisch) sind zu richten an:

Persönlich
Martin Candrian
Präsident des Verwaltungsrats
AG Suvretta-Haus
Via Chasellas 1
CH-7500 St. Moritz
(chairman@suvrettahouse.ch)
(www.suvrettahouse.ch)



Wir suchen die Seele des Hauses – Legendäres Spitzenhotel

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Die **Wettbewerbsvorteile** eines legendären Hotels – es zählt zu den am Ort und im Kanton führenden Hotelbetrieben im Topsegment – optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Restaurants, F & B-Outlets und Banqueting übernehmen sowie den GM vertreten. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Der **hohe Bekanntheitsgrad** und eine perfekte Infrastruktur dank namhafter Investitionen und Komplettrenovation bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Standort: An bester Lage in einer der angesagtesten, weltbekanntesten, grossen Top Resort Destinationen der Deutschschweiz. Als charismatische Führungspersönlichkeit tragen Sie aktiv dazu bei, den anvisierten Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verhelfen.

Vizedirektorin – Gastgeberin

Es darf auch ein Herr sein – mit dem Blick fürs Detail

Für diese spannende Kaderposition benötigen Sie Erfahrung als **Hotellere/Hotelier**; idealerweise als Food & Beverage Manager/in oder EAM mit Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen namhafter Häuser à fonds und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Department Heads. Rhetorisch sind Sie fit und kommunizieren brillant auf allen Ebenen.

Sie sind selbstbewusst und sehen die an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie suchen die **ultimative Herausforderung!** Wenn Sie das Umfeld eines Spitzenbetriebes anspricht, wo sich Familien, Sportler, Business-Clientel und internationale High-Society gleichermaßen wohlfühlen und Sie einen gehörigen Touch «Swissness» mitbringen, sollten wir uns kennenlernen! Für den Erstkontakt genügt uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder ein Anruf.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

26332-9947

Karriereplanung in einem Unternehmen mit Zukunft

Willkommen im führenden De-Luxe-Boutique-Hotel mit über 100 Komfortzimmern und Suiten. Der einzigartig ausgestattete Betrieb mit hohem Niveau ausgestatteten Convention Center, Spa und diversen F & B-Outlets auf oberster Gourmetstufe, gehört schlicht zum besten im Premium-Segment der einheimischen Hotellerie! Der Standort an 1 A-Lage in einer von internationalem Publikum stark frequentierten und grössten **Premium-Resort-Destination** der Deutschschweiz ist Teil des Erfolgsrezepts.

Ziel der Stelle: Sicherstellung eines reibungslos funktionierenden Front Desk & Front Office Managements, geschickte Leitung einer mittelgrossen Crew, smarte Organisation des Check-in & -outs, Abwicklung administrativer Belange und aktive Mithilfe im Bereich Seminar- & Convention. Es ist vorgesehen, dass Ihnen die Abteilung Reservations unterstellt wird. Den Aspekten **«Gästeszufriedenheit»** und **«Führen durch Vorbildfunktion»** räumen Sie hohe Priorität ein!

Front Office Manager · Mitglied der Geschäftsleitung w/m auf dem Weg zum Rooms Division Manager

Die attraktive Kaderposition ist ausbaubar! Die Weiterentwicklung zum RDM mit spannenden Zusatzaufgaben innerhalb des professionell geführten Unternehmens ist angedacht. Als FOM oder Ass. FOM haben Sie bereits Erfahrungen gesammelt. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, ob Feriengäste, Business-Clientel oder internationale Top **High-Society**. Die Perspektive zum Rooms Division Manager aufzusteigen, sehen Sie als einmalige Chance.

Idealprofil: Unternehmerisch denkende, rhetorisch/sprachlich gewandte **«Hands-on-Persönlichkeit»** mit esprit, Gastgeberqualitäten und Erfahrung aus der internationalen Hotellerie sowie Vertrautheit mit den schweizerischen Gepflogenheiten. Der Eintritt wird flexibel gehandhabt, z.B. auf den Sommer bzw. nach Vereinbarung. – Mut zu Neuem? Dann sind wir echt gespannt auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

Ihre Berater: Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

26333-9948

WIR SUCHEN PERSÖNLICHKEITEN.

Matterhorn glacier paradise, die höchstgelegene Bergbahnstation Europas mit neuem Restaurant auf fast 4'000 m ü. M. und atemberaubendem Panorama auf italienische, französische und Schweizer Alpenriesen. Sie befinden sich auf dem Gipfel des internationalen Skigebiets. Unter Ihnen liegt das grösste Sommerskigebiet Europas und nicht weit entfernt ein hipper Gravity Park für Snowboarder und Freeskier, offen an 365 Tagen im Jahr, ebenso wie der neu gestaltete Gletscher Palast.

Gefragt ist ab November 2013 ein selbständiger und konzeptstarker

Gastgeber & «Hüttenwart» (m/w)

Ihre Aufgaben

- garantieren als Verantwortlicher für das Restaurant, die Bergsteiger-Lodge und den Shop für Gastfreundschaft und Qualität
- überraschen und überzeugen mit gastronomischen Angeboten von hoher Qualität und Kreativität
- konsequente Marktsicherung durch Kunden- und Dienstleistungsorientierung sowie erfolgsorientierte Positionierung unseres Jewels auf Klein Matterhorn

Ihr Profil

- Für diese Gastgeber Tätigkeit verfügen Sie über eine fundierte Erfahrung im Gastrobereich (Erfahrung als Koch von Vorteil) und sprechen fließend D, F, E und I
- Ihr Fokus liegt auf dem persönlichen Gästekontakt sowie der Begeisterung und Motivation Ihres Teams
- Sie sind bereit, in hochalpinem Gelände, in guten und hektischen Zeiten, Verantwortung zu übernehmen und zeichnen sich als kommunikative, sozialkompetente Führungs- und Gastgeberpersönlichkeit aus

- Sie nennen repräsentative Fähigkeiten und unternehmerisches Denken und Handeln in allen Bereichen, ein hohes Mass an Eigeninitiative, Belastbarkeit und Einsatzbereitschaft Ihr Eigen

Über uns

Die Zermatt Bergbahnen AG ist mit rund 240 Mitarbeitenden, 220 Pistenkilometern und 34 Transportanlagen im Skigebiet von Zermatt die grösste reine Seilbahnunternehmung der Schweiz. Neben einem vielseitigen Aufgabebereich bieten wir einen leistungsgerechten Lohn, gute Sozialleistungen und die Möglichkeit der stetigen Weiterbildung.

Ready for Zermatt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse und Foto) per Email an markus.hasler@zbag.ch.

MATTERHORN
ZERMATT BERGBAHNEN

26380-9950

TAVOLA

Catering

Die Kunst des Caterings ist es, überzeugende Qualität zur rechten Zeit am richtigen Ort zu servieren. Von diesem Verständnis ausgehend ermöglichen wir, Tavola Catering – das Catering der Tavolago AG, jedem Gastgeber ein Fest mit magischen Momenten ohne organisatorischen Aufwand.

Als Tochtergesellschaft der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees verfügen wir über eine leistungsfähige Infrastruktur und reiche logistische Erfahrung. Als innovative Cateringfirma spielen wir auf einer breiten kulinarischen Klaviatur: Speditives 3-Gang-Abendessen, elegantes Gala- oder Stehdinner, gediegener Apéro unter freiem Himmel. Für 4'000 Aktionäre, 50 Freunde, 1'500 Mitarbeitende oder 200 Hochzeitsgäste. In der Messehalle, auf unserer Alp, im Circus Zeit, auf Eis oder der grünen Wiese. Unsere raffinierten Caterings kennen weder örtliche noch gastronomische Grenzen.

Zur Ergänzung und Stärkung unseres stark wachsenden Cateringunternehmens suchen wir eine/n

ABTEILUNGSLEITER TAVOLA CATERING (m/w)

100%, per Frühling 2013 oder nach Vereinbarung

Ihr Aufgabebereich:

- Kundenakquise, Beratung und Verkauf von Caterings
- Kostenkontrolle, Überwachung und Abrechnung von Caterings
- Operative Planung, Koordination und Durchführung von Schweizerischen Caterings
- Personalbedarfsplanung von bis zu 300 Mitarbeitenden und Aushilfen
- Führung des 5-köpfigen Teams bestehend aus Catering-Projektleiter, Administration und Catering-Küchenleitung
- Qualitätssicherung, Ausbau von Standards, Angebot und Infrastruktur
- Betreuung unserer Key Accounts
- Betreuung der Schnittstelle zur Produktionsküche und Logistikabteilung

Ihr Anforderungsprofil:

- Bis 40 Jahre jung mit gewinnendem, sicheren und kompetentem Auftreten
- Abschluss einer Hotelfachschule
- Erfahrung im Verkauf und in der Durchführung von Caterings / Grossanlässen
- Breite F&B-Kenntnisse sowie direkte und indirekte Führungserfahrung
- Innovative, kommunikative, belastbare Persönlichkeit mit gepflegtem Aussehen
- Organisatorisches Geschick, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein
- Vernetztes, unternehmerisches Denken und teamorientiertes Arbeiten
- Sehr gute PC-Kenntnisse, PKW-Führerschein
- Muttersprache Deutsch, Fremdsprachen von Vorteil

Unsere Leistungen:

Mit dieser stark ausbaubaren Position bieten wir eine nicht alltägliche Chance in einem jungen, wachsenden Gastronomieunternehmen in der Zentralschweiz. Wir gewähren zeit- und aufgabengerechte Entlohnung mit leistungsabhängigen Komponenten sowie attraktiven Lohnnebenleistungen.

Ihr Kontakt:

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung inklusive Foto, Zeugnisse und Motivationsschreiben an: Tavolago AG, Personalabteilung, Herr Reto Fries, Werftstrasse 5, 6002 Luzern, personal@tavolago.ch

Tavola Catering - Das Catering der Tavolago AG · Werftstrasse 5 · 6002 Luzern · tavolacatering.ch

26381-9951

stars&hotels
Swiss Hotel Film Award

You are welcome!



WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH



GRINDELWALD

Das Sunstar Hotel Grindelwald**** ist ein vielseitiges und aktives Haus mit Wellness-Oase und Seminarräumen mit fantastischer Aussicht. Die Angebotspalette im heimatlichen Gletscherdorf Grindelwald und in der ganzen Jungfrau Region ist gross.

Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir Sie als unseren:

Chef de Réception m/w

Sie führen ein junges Team sowohl in fachlicher wie auch in menschlicher Hinsicht, arbeiten selbst am Empfang und absolvieren die entsprechenden Dienste. In der Betreuung unserer Gäste sind Sie eine natürliche und kompetente Gastgeberpersönlichkeit mit Fingerspitzengefühl.

Absolute Gastorientierung und ein sicheres Auftreten in jeder Situation sind für Sie genauso selbstverständlich wie ein gepflegtes Erscheinungsbild. Sie verfügen über **Fidelio-V8-Kenntnisse**, Organisationstalent, Verkaufsgeschick und sind selbständiges und zuverlässiges Arbeiten gewöhnt. Sie haben Freude im Umgang mit Menschen und setzen gerne Ihre guten Fremdsprachkenntnisse ein. (Deutsch und Englisch und von Vorteil Französisch)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:
Herr Yves Timonin, Gastgeber/Direktor
Sunstar Hotel Grindelwald
Dorfstrasse 168
3818 Grindelwald/Schweiz
Tel. 033 854 77 77 od. direktion.grindelwald@sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.
HOTELS*****

AROSA | DAVOS | FILMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN

26381-9978



BRASSERIE 17
HAPPY INN LODGE
ROSENSTRASSE 17 3800 INTERLAKEN

Für unseren fröhlichen, vielseitigen Betrieb mit Restaurant, Bar und Backpackers-Hotel im Zentrum von Interlaken suchen wir per Mai oder Juni 2013:

SERVICEMITARBEITERIN
(Ch, Jahresstelle)

- Bist du eine zwischen 22 und 32 Jahre junge Schweizerin?
- Bist du aufgestellt, freundlich, flexibel und belastbar?
- Verfügst du über Erfahrung im Gastgewerbe?
- Hast du Freude an einem vielseitigen Job?
- Kannst du selbstständig arbeiten?
- Sprichst du gut Englisch?

Dann bist du für uns die richtige Frau!

Bitte sende uns deine Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail: bartstapel@brasserie17.ch – oder ruf einfach an für einen Vorstellungstermin:
Bart Stapel, 079 746 31 23

www.brasserie17.ch

26386-9970



Sie lieben Qualität, sind motiviert und arbeiten gerne im Team?

Folgende Stelle ist ab sofort zu vergeben:

Jungkoch

mit 1–3 Jahren Berufserfahrung

Unser Team freut sich auf Ihre Bewerbung.
Eun Hee und Jörg Lehmann
Grand Café Restaurant Schuh | Höhenweg 56 | 3800 Interlaken
033 888 80 50 | info@schuh-interlaken.ch



Gesucht per Juni oder nach Vereinbarung in Hotel mit 60 Betten am Bodensee

Réceptionist/Allrounderin

Gewünscht werden PC-Erfahrung, Erfahrung an Hotelréception und im Service, Berufslehre Hofa oder Service. Sprachen Englisch, Französisch.

Sind Sie interessiert, so senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Hotel Bahnhof Post AG
Nationalstrasse 2, 8280 Kreuzlingen
bahnhofpost@yahoo.de

26390-9933



Der Natur- und Tierpark Goldau liegt inmitten eines wildromantischen Bergsturzgebietes. Er bietet einen hohen Erholungs- und Erlebniswert für die rund 400 000 Besucher. Die integrierte Tierpark-Gastronomie unterhält ein Selbstbedienungsrestaurant mit saisonaler Küche, mit 120 Innen- und 350 Aussenplätzen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen innovativen und kreativen

Chef de Partie mit Sous-Chef-Aufgaben 100%

- Ihre vielseitigen Aufgaben umfassen
- Mitentwickeln von Gerichten mit saisonalen Produkten aus der Region und der Schweiz
 - kreatives Kochen und Herrichten von Gerichten für den Selbstbedienungs- und den Bankettbereich
 - Stellvertretung des Sous-Chefs
 - administrative Tätigkeiten, je nach Neigung und Eignung
 - Mithilfe bei der Planung des neuen Restaurants

- Sie bringen mit
- eine abgeschlossene Berufslehre als Koch sowie Erfahrung als Chef de Partie
 - Freude am Kochberuf
 - Ideenneureichum für vielfältige Gerichte
 - Kostensensibilität und betriebswirtschaftliches Denken
 - Kenntnisse von Windows Office (Word und Excel), E-Mail und Internet
 - sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
 - eine effiziente Arbeitsweise, Behalten des Überblicks auch in hektischen Zeiten
 - einen zuvorkommenden Umgang mit den Gästen, Arbeitskollegen und Vorgesetzten

- Wir bieten
- attraktive Arbeitszeiten (Tagesbetrieb und vereinzelt Abendbankette)
 - sehr gute Sozialleistungen
 - ein tolles Arbeitsklima in einem speziellen Arbeitsumfeld
 - Möglichkeiten zur Weiterbildung

Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Natur- und Tierpark Goldau, Ruth Imhof, Gastronomieleiterin, Postfach 161, 6410 Goldau, oder per E-Mail ruth.imhof@tierpark.ch. Für weitere Auskünfte steht sie unter 041 859 06 42 gerne zur Verfügung.

26400-9985

Chef/in de reception
Jobcode hoteljob.ch: J61386

Hotel Jägerhof
Steinmattstr. 85 3920 Zermatt
027 966 38 00 jaegerhof@gmx.ch

26576-9988

Für die Sommersaison (Mai bis September)

Koch - Allrounder

Restaurant Tulipan, Pius Birchler
Klosterplatz, 8840 Einsiedeln
055 418 80 80 www.tulipan.ch

26591-9980

Vietnamesischer Koch für Rest. in Stadt Zürich

Vietnam-Spezialitäten-Koch

Gastro Zürichsee GmbH
Marbachweg 22
8041 Zürich

26584-9986

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/mds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 031 370 43 01
[weiterbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:wweiterbildung@hotelleriesuisse.ch)

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

SUISSE ROMANDE



L'art de la santé

Pour notre clinique de réadaptation, (115 lits) accueillant des patients du domaine de la neurologie, psychosomatique, orthopédie, oncologie et médecine interne

nous cherchons
à partir du 1^{er} septembre 2013 ou à convenir un/e

Sous-chef de cuisine 100%

Activités

- Remplacement et soutien du chef de cuisine dans la gestion de l'équipe (9 personnes)
- Préparation des mets normaux et diététiques pour la clientèle privée et commune
- Préparation de pâtisseries et mise en place de la cafétéria
- Banquets
- Commandes fournisseurs et gestion des stocks
- Assurer les consignes de sécurité de travail et d'hygiène

Exigences

- CFC de cuisine et de diététique, brevet fédéral serait un atout
- A l'aise avec les techniques de cuisines actuelles
- Goût prononcé pour la cuisine raffinée et créative
- Dynamique, motivé, organisé, autonome et flexible
- Bonnes connaissances des outils informatiques (MS-Office, Calcmenu)
- Très bonne connaissance de l'allemand

Nous offrons

- Un travail très varié au sein d'infrastructures modernes
- Des possibilités de développement et de perfectionnement
- Des conditions d'engagement attractives selon les prestations du canton de Berne

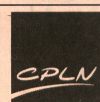
Ce poste vous intéresse ?

Envoyez-nous votre dossier à:
Berner Klinik Montana, Human Resources, 3963 Crans-Montana
Pour tout renseignement, appelez
Mme Béatrice Dopierala, Responsable Hôtellerie, Tel. 027 485 50 37

BERNER KLINIK MONTANA

Centre de réadaptation médicale et neurologique
3963 Crans-Montana tél. 027 485 50 36 fax 027 481 89 57
rh@bernerklinik.ch www.bernerklinik.ch

26351-9961



L'Ecole des arts et métiers du CPLN met en offre public un poste de

Maitre de théorie pour la formation de cuisinier (poste à 40 %) possibilité d'augmentation

Le titulaire sera chargé de l'enseignement théorique. Il pourra être appelé à enseigner à des apprentis ou à des adultes fréquentant les cours au CPLN, en priorité pour la formation de cuisinier, mais éventuellement dans la filière de gestionnaire en intendance.

Exigences : être titulaire d'un diplôme de chef de cuisine avec brevet fédéral ou d'un titre équivalent et être au bénéfice d'une solide expérience professionnelle en rapport avec la formation. Une expérience dans l'enseignement peut être un avantage.

Les postes offerts dans les administrations publiques sont accessibles indifféremment aux personnes de sexe féminin ou masculin.

Rémunération : selon les dispositions de droit public applicables.

Entrée en fonction : rentrée scolaire 2013-2014 (19 août 2013).

Délai de postulation : 30 avril 2013.

Formalités à remplir : les dossiers de candidature avec photo passeport, curriculum vitae et copie des titres et certificats sont à adresser à Monsieur Jean-Blaise Matthey, directeur du CPLN-EAM, Centre professionnel du Littoral neuchâtelois, C.P. 212, Maladière 82, 2002 Neuchâtel.

Renseignements : des compléments d'information peuvent être obtenus auprès de Monsieur Yves Pelletier, doyen au 032 717 40 20.

26574-9987

Stelle suchen – Stelle finden
www.hoteljob.ch



VILLA ORSELINA

il dolce far niente

Die Villa Orselina, oberhalb von Locarno-Ascona, bietet einen traumhaften Blick auf den Lago Maggiore. Das 5-Stern-Hotel verfügt über 21 Suiten und 7 Doppelzimmer Superiore, ein feines italienisches Restaurant und eine Wellnessoase.

Wir bieten Ihnen per sofort eine einzigartige Aufgabe in einem Traumhotel als

Generalgouvernante

Sie sind eine selbständige und fröhliche Persönlichkeit aus Leidenschaft mit Erfahrung in der Luxushotellerie, und Sie verfügen über gute deutsche und italienische Sprachkenntnisse.

Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau Patrizia Scolari
Villa Orselina
Via Santuario 10
6644 Orselina-Locarno
Mail: amministrazione@villaorselina.ch
www.villaorselina.ch

26367-9971



VILLA ORSELINA

il dolce far niente

Die Villa Orselina oberhalb von Locarno-Ascona bietet einen traumhaften Blick auf den Lago Maggiore. Das 5-Stern-Hotel verfügt über 21 Suiten und 7 Doppelzimmer Superiore, ein feines italienisches Restaurant und die LABO Spa-Wellness-oase.

Zur Ergänzung unseres LABO Spa-Teams suchen wir per Juni 2013 im Vollpensum oder in Teilzeit:

Dipl. Masseurinnen Dipl. Kosmetikerinnen

Sie sind eine fröhliche und kompetente Persönlichkeit aus Leidenschaft und verfügen über gute deutsche und italienische Sprachkenntnisse.

Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau Patrizia Scolari
Villa Orselina
Via Santuario 10
6644 Orselina-Locarno
Mail: amministrazione@villaorselina.ch
www.villaorselina.ch

26367-9971

Grand Hotel Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio, e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 50 camere e 28 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il Ristorante Galleria «Arté al Lago» con 1 stella Michelin, sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo

Responsabile Eventi e Food & Beverage

Entrata: data da convenire.

Compiti:

- Gestire e coordinare tutti i lavori del dipartimento degli eventi dalle offerte alla fatturazione
- Gestire e coordinare tutti i lavori di Food & Beverage
- Garantire la realizzazione degli obiettivi qualitativi e quantitativi
- Collaborare con la Direzione e tutti i capi reparto

Vostro profilo:

- Titolare di un diploma di formazione alberghiera.
- Esperienza rilevante nell'organizzazione di eventi e nelle attività di Food & Beverage
- Orientamento al cliente e buona dialettica
- Dinamicità, flessibilità, motivazione e spirito d'iniziativa
- Senso dell'organizzazione, pianificazione e leadership
- Capacità nel mantenere un clima di fiducia con clienti e solide competenze relazionali
- Ottime conoscenze d'italiano, tedesco, francese e inglese sia a livello scritto che parlato, eccellenti capacità redazionali
- Costituisce un titolo di favore la conoscenza dei programmi Fidelio Suite 8 e Micros

Età compresa tra 25 e 35 anni.

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazione personale completa di lettera di presentazione, cv, foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane

Grand Hotel Villa Castagnola
Viale Castagnola 31
CH-6906 Lugano
jobs@villacastagnola.com
Tel.: 091 973 25 55

24981-9040



CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab Mai 2013 folgende Arbeitsstelle an:

FRONT OFFICE Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

26564-9980

ANZEIGEN



Suche

Spitzenweine aus Frankreich
& Italien, sowie Spirituosen
aller Art

Adrian Winkler, 5630 Muri (AG)
Tel. 056 664 27 83 Mobil 079 665 97 49

www.winklerwein.ch

24993-9945

STELLENGESUCHE

Gerne möchte ich, **Berufsfrau, 49**, mit langjähriger Gastro- und Hotel-erfahrung, in Ihrem Hotel, Garni oder Pension als Gastgeberin wirken. Vorzugsweise Regionen Heildland, Mittelbünden, Ostschweiz. Chiffre 26374-9975 an htr hotel-revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

26374-9975

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr **hotel revue**

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotellerieuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

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

Hotellerie et Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION

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

redaktion@stellenprofil.ch

redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 48
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung
der Stellen- und Immobilienanzeigen
erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

via Hotellerie et Gastronomie Verlag
erfolgen sollte) über die htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch
gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
eine Woche auf www.hoteljob.ch /
www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine
Aufschaltung gewünscht wird, muss
dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt
werden.

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

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

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie et Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
28.6., 9.8. 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Re-
daktion. Die in dieser Zeitung publizierten
Inserate dürfen von Dritten weder ganz
noch teilweise kopiert, bearbeitet oder
sonst wie verwertet werden. Für unverlangt
eingesandte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.

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

DAS PASSENDE BETREIBERMODELL



KEYSTONE

Das Betreibermodell ist für den wirtschaftlichen Erfolg und die Risiko-Steuerung einer Hotelimmobilie entscheidend. Hotelimmobilien unterscheiden sich durch einen hohen Komplexitätsgrad von anderen Immobilientypen. Dies spiegelt sich auch in der Breite möglicher Vertragsarten zwischen Betreibern und Eigentümern wider.

Die drei gängigsten Betreibermodelle

Bei der ersten Kategorie ist der Immobilieneigentümer auch gleichzeitig der Betreiber des Hotels. Dieses Modell ist häufig bei Privathoteliers und inhabergeführten Hotelgruppen vertreten. Internationale Hotelkonzerne nutzen diese Form aufgrund bilanzieller Gründe und der Kapitalbindung eher selten. Das komplette wirtschaftliche Risiko und Ertragspotenzial (Immobilie und Betrieb) liegen beim Eigentümer. Zur Steigerung von Rate und Auslastung wird dieses Modell häufig mit Franchiseverträgen oder dem Anschluss an einen Marketingverbund kombiniert. Dies ermöglicht dem Hotelier den Zugang zu etablierter Infrastruktur wie renommierter Marke, internationales Reser-

vierungssystem und spezialisierte Managementexpertise. Hierbei sind die richtige Markenwahl und das Honorierungssystem entscheidend. Bei der zweiten Kategorie, der Miete, erhält der Eigentümer der Immobilie eine fixe und/oder variable Miete vom Betreiber. Insbesondere bei der Fixmiete ist die Einflussnahme durch den Eigentümer auf den Betrieb begrenzt und das Betriebsergebnis verbleibt beim Mieter. Im Gegenzug sichert der Eigentümer sein Risiko durch bonitätsstarke Mieter, lange Laufzeiten und Mietgarantien entsprechend ab. Der Mieter kann zusätzlich mittels eines Franchisevertrages auch eine bekannte Marke anbinden. Die dritte Kategorie, der Management-Vertrag, wird überwiegend bei grossen Hotels in Zusammenarbeit zwischen internationalen Hotelkonzernen und professionellen Hotelinvestoren angewendet. Der Betreiber führt bei diesem Modell gegen eine Gebühr den Hotelbetrieb im Auftrag des Eigentümers. Das Betriebsergebnis verbleibt beim Eigentümer. Die Gebühr des Betreibers setzt sich in der Regel aus einer Umsatz- und einer ergebnisorientierten Komponente zusammen. Der Eigentümer wahrt sich eine Einflussnahme im Betrieb und

erhält Zugriff auf die Konzerninfrastruktur, trägt aber in Ergänzung zum Immobilienrisiko auch noch das betriebliche Risiko.

Die richtige Wahl

Das passende Betreibermodell hängt für die Parteien von diversen Faktoren wie dem gewünschten Rendite-Risiko-Verhältnis, der finanziellen Situation und der angestrebten Einflussnahme auf den Betrieb ab. Aufgrund der wirtschaftlichen Konsequenzen ist es empfehlenswert, vor der Entscheidung kaufmännische, juristische, technische und steuerliche Abklärungen durchführen zu lassen.



Michael Kirschner
Urs Albrecht
Projektleiter Development Consulting
www.halter-immobilien.ch

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Sicher investieren in ein **Liehaberobjekt im Emmental**! Im Auftrag unseres Kunden verkaufen wir das

Hotel Restaurant Lüderenalp
3457 Wasen im Emmental
www.luederenalp.ch

Suchen Sie einen aussergewöhnlichen Standort mit der schönsten Aussicht im Emmental für eine Hotelanlage? Wir haben für Sie die Informationen, bitte melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG | Unternehmensberatung
Tina Müller | Standstrasse 8, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29, tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

26373-9974

ZUOZ

Wir vermieten im sonnigen Oberengadin

Modernes, im mediterranen Stil eingerichtetes Restaurant

64 Sitzplätze & Aperitif-Bar

Mögliche Ergänzung zu Hotel mit 12-27 Apartments

Zentrale Lage, nahe Golf, Bahn, etc.

Geeignet für junge, dynamische RestaurantunternehmerIn

Antritt 1. Juli oder nach Vereinbarung

Gerne geben wir Ihnen Auskunft

GPM Swiss AG, Tel. 079 208 95 12
info@gpmswiss.ch

26380-9977

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.



PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch

