

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 48

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

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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: 29.03.2025

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

Nr. 48 · 27. November 2014

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

NEUE KENNZAHL: NQR-NIVEAU

3.020g, 48 cm. Willkommen auf der Welt!

Wie soll man ein Neugeborenes sonst beschreiben, wenn man nicht speziell poetisch veranlagt ist? Aber auch im weiteren Leben bleiben Zahlen die Orientierungshilfe Nummer eins: Konfektionsgrösse, Postleitzahl, AHV-Nummer, Prüfungsnoten, Kontostand, Dioptrien. Die Zahl auf dem Bus entscheidet darüber, ob wir zu Hause landen oder irgendwo auf der Landstrasse. Tachometer und Promille exponieren Menschen, die sich selbst für Durchschnittsbürger halten, als Raser und Komasaüfer. Seien wir ehrlich: Messbarkeit gehört, neben Ordnung und bedingungsloser Liebe, zu dem Wenigen, was wir der Ungewissheit unserer Welt entgegengesetzt können. Das Leben mag unberechenbar sein, aber immerhin lässt sich das Fett in der Milch, der Feingehalt eines Goldbarrens und die Leistungszielreichung von Mitarbeitenden in sauberen Zahlen ausweisen. Zahlen sind wichtig. Daher muss man aufmerken, wenn eine neue Kennzahl in unser Leben tritt, wie es in diesen Tagen der Fall ist.

NQR-Niveau

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

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



Miriam Shergold
Projektleiterin Bildungsmonitoring
www.hotelleriesuisse.ch

ZITAT
DER WOCHE

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

Oscar Wilde, irischer Schriftsteller (1854–1900)

AGENDA

9. DEZEMBER

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

11. DEZEMBER

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

12. JANUAR

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

25.–29. JANUAR

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

13. FEBRUAR

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

13. FEBRUAR

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

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN

ARBEITSSICHERHEIT

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

Maschinen (Teil 14)

Druckluftanlagen, Kompressor für Förder-, Abfüll- und Spritzanlagen

Gefährdung:

- Verletzungen durch Antriebsselemente des Kompressors
- Verletzungen durch Luftstrahl und weggeschleuderte Teile
- Lärmbelästigung

Mögliche Sicherung:

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

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

LOHNVERHANDLUNGEN – NENNEN SIE IHREN WERT

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

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

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

DEN EIGENEN WERT KENNEN

Kennen Sie Ihren Marktwert? Was verdienen andere Arbeitnehmer mit gleichwertiger Ausbildung und vergleichbarer Berufserfahrung in Ihrer Region? Verfügen Sie über vertiefte Fachkenntnisse, beherrschen Sie mehrere Spra-

chen? Haben Sie ein besonderes Talent oder haben sich auf etwas spezialisiert, das Ihrem Arbeitgeber einen Zusatznutzen bringt?

DIE BEDÜRFNISSE DES ARBEITGEBERS KENNEN

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

MEHRLEISTUNG MESSBAR MACHEN

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

Riccarda Frei

BUCHTIPP

FÜHRUNG – KOMPAKT, KONKRET, PRAKTISCH

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



«Führung»
Kompaktes Wissen –
Konkrete Umsetzung –
Praktische Arbeitshilfen
von Dr. Norbert
Ueberschaer
ISBN
978-3-446-43838-5
CHF 29.90

Wie viel Watt
brauchen Sie, um
glücklich zu sein?

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



i.B.z.
Landschlacht

Internationales Blindenzentrum IBZ
www.ibzlandschlacht.ch

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

Wir suchen per Januar 2015 oder nach Vereinbarung
Direktor / Direktorin

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

Wir erwarten

- Umfassendes Fachwissen und ausgeprägte Marktkenntnis
- Mehrjährige Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion
- Unternehmerisches Denken und Handeln sowie Organisations-tätigkeit
- Verhandlungssicheres und professionelles Auftreten
- Hohe analytische Fähigkeiten und prozessorientiertes Denken
- Erfahrung im Umgang mit Menschen mit einer Behinderung

Wir bieten Ihnen eine äusserst spannende und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem Unternehmen mit hervorragendem Potenzial. Möchten Sie sich aktiv in die Gestaltung unserer Zukunft einbringen?

Unser Stiftungsratspräsident **Walter Kuhn** erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter **079 154 56 73** oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an **walter.kuhn@ibzlandschlacht.ch**

Das 5-Sterne Wellness- & Spa-Hotel Ermitage, das an der exklusiven, international bekannten Premium-Destination «Schönried-Gstaad» liegt, hat eine spannende und herausfordernde Position zu vergeben. Ausgezeichnetes, exklusives Restaurant für die Halbpensionsgäste in 7 verschiedenen Stufen und F&B Outlets auf Gourmetstufe, grosszügig konzipierte High Tech-Küche mit viel Tageslicht, Front Cooking sowie ein imposanter auf höchstem Niveau ausgestatteter Spa verhalten dem Haus zu einem klaren Vorsprung auf die Mitbewerber. Die mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten und umgesetzten Um- und Ausbauten, und die beeindruckende Innenarchitektur machen das Haus zu einem besonderen Erlebnis.

Ein ambitioniertes Management brennt darauf in Sachen Weiterentwicklung/Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots, Massstäbe zu setzen und wissen es zu schätzen, dass die hochgesteckten Ziele gemeinsam angegangen werden.

Unser aktueller Stelleninhaber muss die Stelle leider aus familiären Gründen aufgeben. Aus diesem Grund suchen wir eine/n

KÜCHENCHEF/IN

Für die Leitung einer professionellen Crew mit 25 Mitarbeitenden.

Basierend auf moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche ist das kulinarische Angebot marktforschend, kreativ und innovativ. Kombiniert mit saisonalen, regionalen Produkten und Spezialitäten, sowie mediterranen Einflüssen, ergibt sich eine kulinarische Vielfalt.

Ihnen liegt viel daran, als aktives Vorbild in der Küche zu wirken und gemeinsam mit Ihrem Team den Nationalen und Internationalen Ruf des Hauses gerecht zu werden. Sie schätzen den direkten Kontakt zum Gast – lieben die Herausforderung, auch unkonventionelle Wege zu gehen.

Diese attraktive Kaderposition in einem Hotel der Extraklasse, das regelmässig Höchstnoten in Gästebewertungen erlangt, verlangt eine Persönlichkeit mit entsprechenden Leistungsausweisen, deren Eintrittstermin nach Vereinbarung gehandhabt werden kann.

Hotel ERMITAGE
CH-3778 Schönried-Gstaad
Bern Oberland / Schweiz
www.ermitage.ch
+41 33 748 60 60
karin.ramseyer@ermitage.ch

ERMITAGE
Schönried ob Gstaad
Wellness- & Spa-Hotel
CHALET-RESORT
IN ALPNER GRANDEZZA.

SPITAL DAVOS

Das Spital Davos ist ein Akutspital der Grundversorgung mit integrierter Langzeitpflegeabteilung und Spitez. Wir verfügen über insgesamt 75 Akut- und 32 Pflegebetten für die Spitalregion Davos.

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

Küchenchef/-in 100%

Ihre Aufgaben

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

Unsere Anforderungen

- Mindestens 10 Jahre Berufserfahrung (Mindestalter 30–35 Jahre)
- Aus- und Weiterbildung im Spital-/Heimbereich (evtl. Diätkoch) und/oder in der herkömmlichen Gastronomie/Hotellerie; höherer eidg. Ausweis erwünscht
- Fundierte Fachkenntnisse und Freude am Beruf
- Saubere, effiziente und selbstständige Arbeitsweise
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sowie gute PC-Kenntnisse
- Freude an der Erarbeitung und Umsetzung von neuen Konzepten

Wir bieten

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

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

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

protel
hotel software

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

rebagdata ag | hotel management solutions

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

Unser Projektteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Projektleiterin/Projektleiter

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

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

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

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

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

www.rebag.ch

ERMITAGE
Schönried ob Gstaad
Wellness- & Spa-Hotel
CHALET-RESORT
IN ALPNER GRANDEZZA.

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen per 1. Februar 2015 eine(n) junge(n) Mitarbeiter(in) als

Restaurationsfachfrau/-mann 100%

für unseren Betrieb Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem A-la-carte-Restaurant «Zunftstube» und dem Cateringbereich. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, haben eine abgeschlossene Berufsbildung in der Restauration und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sprachkenntnisse: fließend Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE“ GASTRONOMIE ZEITUNG

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

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

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

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

LEITUNG Barbara König / Philipp Bitzer

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

DENK AN MICH
Ferien und Freizeit für Behinderte

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

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch

BAD SCHINZNACH

Ganz meine Welt.

RESTAURANT BAD-STÜBLI

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

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

Pächter/in

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

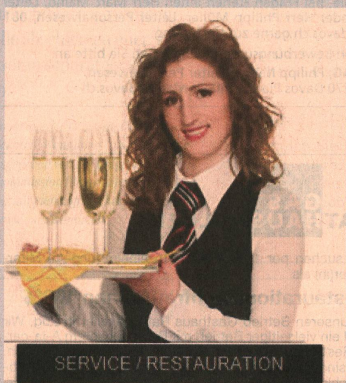
Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre kulinarischen Ideen und Träume in einem gut etablierten und rentablen Betrieb zu verwirklichen. Einen ersten Eindruck können Sie sich unter www.bad-stuebli.ch verschaffen. Herr Daniel Bieri, Vorsitzender der Geschäftsleitung, Tel. 056 463 76 00, erteilt Ihnen bei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

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie an:

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

www.bad-schinznach.ch

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



SERVICE / RESTAURATION

Alle
Jobangebote

258

Lehrstellen/
Praktikum

920

Bewerber-
profile

Kursagenda

Aus- und
Weiterbildungsprofile

Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrietipps

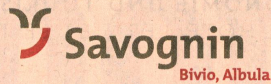
Kurse

Berufsportraits

Veranstaltungen

Bewerberdossiers

hoteljob.ch



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

Produktmanager Familien 100% (w/m)

Schlüsselfunktionen

- Konzeption, Umsetzung und Weiterentwicklung marktgerechter Produkte für das Geschäftsfeld Familien
- Entwicklung von Dienstleistungen und Infrastrukturen für Familien
- Unterstützung der strategischen Events
- Unterstützung des Vorstandes in der Umsetzung der neuen Unternehmensstrategie
- Produkt-Controlling
- Steigerung der Wertschöpfung und der Positionierung

Anforderungsprofil

- Höhere Fachausbildung im Tourismus oder in Betriebswirtschaft oder Fachausweis als Marketingplaner oder Produktmanager
- Erfahrung in der Tourismusbranche, vorzugsweise Produktmanagement
- Gute konzeptionelle Fähigkeiten, hohe Selbständigkeit und Eigeninitiative
- Effiziente, pragmatische und strukturierte Arbeitsweise
- Kommunikativer Teamplayer mit Verhandlungsgeschick
- Flexible und belastbare Persönlichkeit

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

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

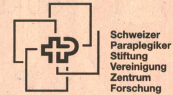
Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung bis 14. Dezember 2014 an: Marc Tischhauser, Präsident Savognin Tourismus, praesident@savognin.ch

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

graubünden

35701-11588

SEMINARHOTEL SEMPACHERSEE



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

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

Direktor/-in Seminarhotel Sempachersee

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

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

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

Schweizer Paraplegiker-Gruppe

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

35481-11582

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

Assistenten/Chef de Service (m/w)

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

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

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

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

35460-11582

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushikoch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich. Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 35701-11596 an htr_hotel_revue@monbijoustrasse130.ch, Postfach, 3001 Bern.

35701-11596

Die **Hotelfachschule Thun** ist eine Höhere Fachschule von hotellerie-suisse. Absolventinnen und Absolventen nehmen in der Hotellerie und Gastronomie betriebswirtschaftliche Fach- und Führungsverantwortung wahr.

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

Assistenz der Leitung Hotellerie & Gastronomie (m/w) 80%

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

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

35710-11588

INTERNATIONAL



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

Directrice/Gastgeberin

die sich mit Herz und Seele für die Leitung unseres charmanten Betriebes mit 18 Hotelzimmern und 46 Betten verbunden fühlt.

Wir stellen uns eine kompetente Persönlichkeit mit gastronomischer Ausbildung, abgeschlossener Schweizer Hotelfachschule und Begeisterung zur Führung eines unkomplizierten, stilvollen Betriebes vor.

Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung des Betriebes, die Verantwortung für ein gut eingespieltes Team von 12 Mitarbeiter/-innen sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes. Einfache Buchhaltung, allgemeine administrative Arbeiten, die Mithilfe im Restaurant sowie in der Küche sind für Sie kein Problem?

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

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

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

35710-11601

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

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

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch

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

SPAREN MIT LIEGENSCHAFTEN

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

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

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



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



KEYSTONE

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

30238-10076

Wir verkaufen TOSKANA TRASIMENOSEE PALAZZO XV Jhd. + ANLAGE

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

! <http://goo.gl/g5xvRZ> !
tel. +41 079 40 10 271 svw@aion.ch

30716-11802

Liegenschaften verkaufen –
neu auch online
www.htr.ch/immobilien

htr **hotel revue**

Gesucht: Bademantel
Gefunden: www.hotelmartplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotellerieuisse