

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 4

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: 05.05.2025

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 4 · 23. Januar 2014

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

IM HERZEN LIEGT DER ANFANG

Im Wintermärchen «Die Eiskönigin» taucht Elsa versehentlich das Königreich Arendelle in einen ewigen Winter. Mutig und mit unerschütterlichem Vertrauen ist ihre Schwester Anna dann unterwegs, ihre Familie und das Volk von diesem Unheil zu befreien. Herzenskraft und Leidenschaft sind Annas Antrieb, um die unzähligen Hindernisse zu meistern.

Gelebte Leadership pur ... denn Leader sind Visionäre! Sie haben eine klare Vorstellung von der Zukunft und werden von ihr getragen. Es sind kostbare Momente, in denen sie spüren, dass ihre Vision die Grundlage ihrer Entscheidungen und der innere Kompass für Klarheit ist. Emotionales Engagement beginnt mit der Inspiration, an einer Vision teilhaben zu dürfen. Durch echten Beziehungsaufbau sind nachhaltige Bindungen möglich, die einen festen Platz im Herzen bekommen.

Ohne Herzensziele keine Leidenschaft
Wissen Sie, was für Sie oder Ihr Unternehmen wirklich wichtig und tragend ist? Wenn wir mit Kopf und ♥ ein Abkommen treffen, wird uns die Vision von innen tragen. Dadurch entsteht ein kraftvoller Boden für Klarheit, Freude und Fokus zum Handeln. Wichtig ist, die Voraussetzungen zu schaffen, dass Mitarbeiter für ihre Arbeit brennen können. Das Beste geben Menschen dann, wenn sie einen Sinn in ihrer Arbeit sehen und sie ihre eigenen Werte und Bedürfnisse nicht auf Eis legen müssen. Nur wenn Mitarbeiter sich für die herrschenden Unternehmenswerte wirklich erwärmen, kann eine Zusammenarbeit erfolgreich funktionieren.

Ziele haben oft keine Kraft, wenn sie nicht mit Emotionen und dem ♥ verbunden sind. Der Gast spürt sofort, wenn ein Mitarbeiter seine Leidenschaft verloren hat. Ohne Freude und Begeisterung wird eine Dienstleistung leer und dumpf empfunden. Höchste Zeit, «angefeuert» zu werden und sich die Vision wieder vor Augen zu führen. Es gilt, der eigenen Vision Leben einzuhauchen und das einzigartige Wertangebot zu prüfen.

Vision statt Illusion

Visionen sind inspirierende Quellen und lösen den Sog aus, vorwärts zu gehen. Sie werden von Kernwerten getragen, während Illusionen oft zerplatzen, weil genau dieser Boden fehlt. Inspirierende Leader sind gefragt! Verlorene Motivation und mangelnde Mitarbeiterbindung kosten Unternehmen Unsummen von Geld (www.gallup.com; 2 Mitarbeiter-Engagement-Index). Sind Mitarbeiter selbst begeistert, gehen sie gerne die Extrameile mit Engagement und sind Feuer und Flamme für ihre Tätigkeit. Die gemeinsame Verwirklichung einer tragenden Vision im Betrieb ist stärker als jede andere Neuausrichtung. Visionen sind eine Zauberkraft, die Zahlen schafft. Bleiben Sie dran – das Jahr ist noch jung.



Christina Weigl
Training & Coaching GmbH
www.christina-weigl.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Man verliert die meiste
Zeit damit, dass man Zeit
gewinnen will»

Victor Hugo

AGENDA

3. FEBRUAR

«Lernende trimmen sich fit»,
vom Berufsverband Restauration,
in Unterentfelden
www.hotelgastrounion.ch

20. FEBRUAR

«Mental fit für die Prüfung», vom
Berufsverband Hotel · Adminis-
tration · Management, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

22. FEBRUAR

«QV-Vorbereitungstag», vom
Berufsverband Hotellerie-
Hauswirtschaft, in Liestal
www.hotelgastrounion.ch

27. FEBRUAR

«Ausbildung zum Qualitäts-
Trainer Stufe 2»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Innere Enge, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

4. MÄRZ

«Getränkeausschank», vom
Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft,
im WäBi Bildungszentrum,
in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

4. MÄRZ

«Ausbildung zum Qualitäts-
Coach Stufe 1»,
von hotelleriesuisse,
Hotel Cascada, in Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. APRIL

«KOPAS-Kontaktperson für
Arbeitssicherheit und Gesund-
heitsschutz im Gastgewerbe»,
von hotelleriesuisse,
im Seminarhotel Sempachersee,
in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps.

Reinigung der Siloanlagen (Teil 2) Gefährdung: Staubexplosionen

Mögliche Sicherung:

- Es dürfen nur Geräte in Silos gebracht werden, die für explosionsgefährdete Räume gebaut und entsprechend geschützt sind
- Staubentwicklung ist zu vermeiden

Gefährdung:

- Mehlasthma

Mögliche Sicherung:

- Bei Reinigungsarbeiten Staubmaske der Klasse EN 149:2001 FFP2 tragen

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

BURN-OUT: GEFAHREN RECHTZEITIG ERKENNEN

Am Ende einer Entwicklung von beruflicher Überforderung und einem aus dem Gleichgewicht geratenen Privatleben steht häufig die Diagnose Burn-out. Es gilt, Gefahren frühzeitig zu erkennen.

Die Zahl der Burn-out-Diagnosen ist in den letzten Jahren sprunghaft angestiegen. Die Ursachen sind mannigfaltig, in erster Linie aber mit einer Überbelastung im beruflichen Umfeld verbunden. Denn dieses hat sich stark verändert, ist anspruchsvoller geworden. Längere Präsenzzeiten, mehr Verantwortung, stete Erreichbarkeit, mehr Hektik und immer längere Stress-Phasen können einen Prozess der anhaltenden Überbelastung einleiten, an dessen Ende die totale emotionale, psychische, physische und soziale Erschöpfung steht: Burn-out. Aber nicht nur die Unternehmen fordern mehr, auch die Ansprüche, welche Arbeitnehmer an sich selber stellen, sind gestiegen.

BEI BURN-OUT SIND ARBEITGEBER GEFORDERT

Im frühen Stadium eines Burn-outs haben Vorgesetzte gute Chancen, die Abwärtsspirale von Überbelastung und Stress zu stoppen. Am besten ist es jedoch, es gar nicht erst so weit kommen zu lassen. Nicht zuletzt aufgrund steigender Fehlzeiten und Milliardenkosten realisieren immer mehr Unternehmen, dass sie ihre Mitarbeiter nicht nur fördern und fordern, sondern auch schützen müssen, zum Teil auch vor sich selber.

Die Burn-out-Prophylaxe darf sich dann auch nicht auf die Arbeitgeber beschränken, auch die Mitarbeitenden selbst müssen Vorsorge treffen.

Gerade die Ehrgeizigen, die Leistungsbereiten und die Perfektionisten sind es, die die Grenzen zur Belastung so sehr verschieben, dass sie «ausbrennen».

SOZIALVERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

Die veränderte Arbeitswelt fordert aber nicht nur die Arbeitnehmer, auch Arbeitgeber müssen sich ihrer Sozialverantwortung bewusst sein. Dabei kann es aber nicht darum gehen, die Arbeitnehmer mit einem Abo fürs Fitnessstudio in die Pflicht zu nehmen, damit sie etwas für ihre Gesundheit tun.

Gefordert ist ein echtes Gesundheitsmanagement. Über alle Bereiche und Unternehmensgrössen hinweg kann dieses nur erfolgreich sein, wenn es in die Gesamtorganisation eingebettet und im Führungsverhalten des Managements verankert ist.

Das betriebliche Gesundheitsmanagement muss zum Ziel haben, die Gesundheit der Mitarbeitenden und des Unternehmens zu erhalten oder zu verbessern, womit nicht nur Absenkenzeiten verringert werden können, sondern auch eine Wertschätzung gegenüber den Arbeitnehmern ausgedrückt wird.

Um erfolgreich zu sein, benötigt jedes Unternehmen gesunde, engagierte und qualifizierte Mitarbeiter. Für diese sind nicht nur die physische und psychische Gesundheit wichtig, sondern auch Aspekte wie Motivation, Arbeitszufriedenheit und Betriebsklima. (chg)

BUCHTIPP

HOPPLA, ICH HABE IHRE FIRMA VERSENKT!

Mit dem richtigen Konzept können Unternehmensberater einen Betrieb optimieren oder ihm sogar auf die Beine helfen. Mit der falschen Strategie können sie einem Unternehmen aber auch den Garaus machen – und das passiert erschreckend häufig. Karen Phelan, selbst seit über 30 Jahren als Beraterin für Unternehmen aller Grössenordnungen im Geschäft, plaudert offen und unterhaltsam aus dem Nähkästchen ihrer Zunft. Sie erzählt in persönlichen Geschichten von Strategieentwicklungen, die keinem erprobten Plan folgen, erstellt von frischgebackenen Beratern ohne Erfahrung. Sie schildert Prozessoptimierungen, die nur auf dem Papier gut aussehen, die Realität der Angestellten aber vernachlässigen. Kritisch und mit bissigem Humor erklärt Karen Phelan den Businessjargon der Branche und stellt klar: Theoretische Konstrukte müssen auf die involvierten Menschen zugeschnitten sein – und nicht umgekehrt.



«Hoppla, ich habe Ihre Firma versenkt»

Orell Füssli Verlag
von Karen Phelan
ISBN
978-3-280-05512-0
CHF 29.90

Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

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

Hotellerie“ Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer

REDAKTION

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

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie“ Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

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 automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch / www.immo.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung 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

Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi,
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie“ Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
16.01., 30.01. 13.02., 03.07., 14.08., 28.08.,
27.11., 11.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

Hier geht die Post ab: One of the best Lifestyle Boutique Hotels

Geniale Architektur, Design-Zimmer & -Suiten auf höchstem Niveau, Toplage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten **Premium Resort-Destinationen** der Deutschschweiz und die im Mittelpunkt stehenden aussergewöhnlichen Gastronomie- & Unterhaltungsbetriebe verbinden sich zu einem einzigartigen Ganzen. Attraktive Restaurants, Bars und Clubs ziehen Gäste von weither an!

Dank grossem Unterhaltungsangebot und zauberhafter Ambiente à la «small luxury & smart casual» hat sich dieses Unternehmen im Markt hervorragend etabliert. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Eine jüngere, lifestyle-orientierte, führungserfahrene **Hospitality-Persönlichkeit** mit feinem Gespür für Kundenbedürfnisse und dem «Blick für das Ganze».

Vizedirektor w/m**Mittelfristiges Ziel: Hotel Manager**

Für diese spannende «Hands-On Executive Position» mit viel Entwicklungspotential benötigen Sie einen Leistungsausweis als F & B Manager, EAM oder als Resident Manager. In enger Zusammenarbeit mit dem Inhaber leiten Sie das F & B inkl. Anlässe & Events und übernehmen sukzessive weitere Aufgaben, wie z.B. Rooms, Sales und die Mitarbeiter-Rekrutierung.

Sie sind **topfit** und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Suchen Sie einem tollen Betrieb mit bis zu 100 Mitarbeitenden in dem im wahrsten Sinne des Wortes die Post abgeht? Dann sollten wir unbedingt miteinander reden! Rufen Sie an! Oder CV/Foto via Mail senden. Eintritt März/April bzw. nach Vereinbarung.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

 Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch
Komforthotel mit Restaurants & Lounge direkt am Zürichsee

Die bevorzugte Lage des attraktiven Kleinods mit Restaurant, F & B-Outlet für Spezialanlässe, Lounge & Terrasse direkt am Ufer des Zürichsees verleihen diesem attraktiven Kleinod einen Hauch von südlichem Ambiente. Ob ein romantisches Abendessen zu zweit, ein Businesslunch oder eine unvergessliche Hochzeit: Für alles ist gesorgt; die Infrastruktur ist optimal ausgelegt.

Ziel der Stelle: Gastfreundschaft auf hohem Level zelebrieren! Die einem **F & B-Koordinator** nicht unähnliche Position umfasst Teamleitung, Planung, Budgetierung und Offertwesen sowie die Verantwortung für alle gastronomischen Aspekte im Rahmen von Caterings, Seminaren, Workshops und Special Events sowie des Frühstücks-service. Gute Weinkenntnisse erleichtern Ihnen die Aufgabe.

Restaurantleiter w/m**dem Hoteldirektor direkt unterstellt**

Kundenwünsche sorgfältig analysieren, systematisch erfassen und professionell umsetzen sind Ihre Stärken. Als ambitionierte Nachwuchskraft im Idealfall von ca. 25-30 wollen Sie Ihre Karriere auf Stufe Restaurantführung konsolidieren. Wir bieten Ihnen dazu die geeignete Plattform. – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader an der Servicefront bringen Sie mit.

«Armel hochkrempeln und den Gast in den Mittelpunkt stellen» sind für Sie keine Schlagworte? Suchen Sie das Besondere? Dann sollten wir uns kennen lernen. Der Eintrittstermin kann per März bzw. nach Vereinbarung erfolgen. Wollen Sie mehr erfahren? Dann bitte CV mit Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

 Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch
**Wir suchen:****Sous-Chef m/w**

- Jung, interessiert, flexibel, teamfähig?
- Fundierte Ausbildung und praktische Erfahrung
- Alles ausser gewöhnlich sein?
- Kreativ, leistungsstark?
- Kampfgeist und Willensstark
- Moderne, marktorientierte Küche?

Wir bieten:

- Wirtschaftlich gesunden und renommierten Familienbetrieb
- Gut etablierte Gastronomie
- **JAHRESSTELLE mit sehr guter Entlohnung**
- **Geregelte Freizeit**
- Partnerschaftliches, vertrauensvolles Verhältnis und Mitgestaltung eines neuen Angebotes verbunden mit vorhandener Klassik
- Selbstständiges Arbeiten

Wenn Sie diese Chance ergreifen möchten, ein einmaliges Angebot zu schaffen, eine längerfristige Zusammenarbeit aufzubauen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Referenzliste.

Eintrittstermin ab 20. Mai 2014
 Ansprechpartner: Jacqueline Fux (Eigentümerin)
Postfach 127, 3925 Grächen, Tel. + 41 79 220 39 55
E-Mail: jacqueline.fux@gmail.com

 Wir suchen für das Gasthaus «St. Wendelin» in Wauwil/LU
auf 1. März 2014 oder nach Vereinbarung
Pächterpaar oder Pächterin (m/w)

 Die monatliche Zinsbelastung ist Fr. 7'500.-
inklusive Miete Grossinventar (Neuwert 2001 Fr. 1,9 Mio.)
Das ausführliche Dossier finden Sie unter www.wendelin.ch
 Gaststube unter Kreuzgewölbe 60 P. - stilvoller Festsaal 120 P.
klimatisierte Vintothek 40 P. - Gartenterrasse 60 P.
2 vollautomatische Kegelbahnen mit integriertem Burästübel -
8 möblierte Studios - 5 1/2 Zi. Wohnung - 45 Parkplätze

AMBASSADOR SPA
HOTEL KONGRESSE RESTAURANTS

 Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort
oder nach Vereinbarung:

- **Teppanyaki- und Sushi-Koch**
für unser japanisches Restaurant «Taishi»
- **Receptionist/in D/E/F**
- **Nachtportier 100% oder Aushilfe**

 Aussagekräftige Bewerbungen bitte an:
Hotel Ambassador & Spa, Thomas Kuebli
Seftigenstrasse 99, CH-3007 Bern
thomas.kuebli@hotels.ch
www.fassbindhotels.com

BAUR AU LAC
**Lernen Sie den besonderen Spirit des Baur au Lac
kennen und werden Sie Mitglied unseres Teams**

 Wir suchen eine(n) motivierte(n), leidenschaftliche(n) und kompetente(n)
Nachfolger(in) für unseren
Vizedirektor (m/w)

ab 1. April 2014 oder nach Vereinbarung

In dieser verantwortungsvollen Position repräsentieren Sie mit Ihrem Charme die Philosophie des Hauses und vertreten unseren Direktor. Sie sind eine starke Persönlichkeit und zum Gastgeber geboren. In dieser Funktion sind Sie des Weiteren für folgende Bereiche zuständig:

- allgemeine Überwachung der operativen Tätigkeiten im Haus
- Budget- und Kostenstellenverantwortung
- Laufende Qualitätssicherung und Optimierung im Rooms- und F&B-Bereich
- Pflege und Weiterentwicklung des QMS sowie die konsequente Einhaltung und regelmässige Überprüfung aller Qualitätsstandards
- Überwachung und Erhalt der Betriebssicherheit als Sicherheitsbeauftragter
- Mit Liebe zum Detail und grosser Dienstleistungsbereitschaft entwickeln Sie im Team neue Konzepte und achten auf die Umsetzung betriebswirtschaftlicher Vorgaben
- Konstruktive und effektive Arbeit im Team

Anforderungsprofil:

- Abschluss einer Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position in der Luxushotellerie
- Exzellente kommunikative Fähigkeiten
- Perfekte Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch
- Führungstalent, welches die Mitarbeiter motiviert und durch Kompetenz überzeugt
- Kreativität, Eigeninitiative und Leidenschaft für Spitzenleistungen als begeisterungsfähiges Vorbild
- Systemkenntnisse in PROTEL, MIRUS Manager, MIRUS Time, DynaSphere wären von Vorteil

Wir bieten Ihnen einen spannenden, abwechslungsreichen und lebendigen Arbeitsplatz mit einem jungen und motivierten Team sowie eine positions-gerechte Entlohnung und sehr gute Sozialleistungen.

Haben wir Ihre Neugier geweckt? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an:

 Hotel Baur au Lac
Herr Wilhelm Luxem
General Manager
Talstrasse 1, 8022 Zürich
Oder per E-Mail an: gmooffice@bauraulac.ch

EDEN AU LAC
Zürich


Willkommen im EDEN AU LAC, einem der traditionsreichsten 5-Sterne-Hotels und dem einzigen direkt am Zürichsee. Mit traumhafter Lage, luxuriösem Wohlfühl-Ambiente, exquisiter Gastronomie und erstklassigem Service begeistert das Hotel EDEN AU LAC in Zürich Gäste aus der ganzen Welt. Wir stehen für herzlichen und persönlichen Gästekontakt sowie für einen speziellen und einmaligen Charme.

Motivierten und flexiblen Berufsleuten bieten wir verantwortungsvolle, vielseitige Aufgaben in einem renommierten Stadthotel der VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

FRONT-OFFICE- UND GUEST-RELATIONS-MITARBEITER (m/w)**COMMIS DE CUISINE (m/w)****PRAKTIKANT (m/w)**
Front Office, Service, Küche und Administration & Sales

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

 Hotel EDEN AU LAC, Frau Leslie Stalder
Utoquai 45, 8008 Zürich
l.stalder@edenaulac.ch
+41 (0)44 266 27 91, www.edenaulac.ch
NEUERÖFFNUNG

«divino e classico»

Wir suchen auf März/April 2014 für unser neues süditalienisches Restaurant im Herzen der Stadt Luzern folgende kompetente Persönlichkeiten mit schweizerdeutscher oder italienischer Muttersprache:

**Stv. Gastgeber/
Chef de Service (m/w)**

 jung, freundlich, initiativ, kompetent, gewinnend,
verantwortungsvoll, fronterfahren
Gastronomiefachassistent (m/w)
 jung, interessiert, aufgestellt, flexibel,
begeisterungsfähig
Chef de Partie (m/w)

jung, zuverlässig, Freude an marktfischer Küche

 Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an
Barest AG, Postfach 7034, 6000 Luzern 7, oder an
info@barestag.ch

 Sind Sie Kochprofi aus Leidenschaft?
Dann suchen wir genau Sie!
Profikoch (m/w) für Online-Kochsendung
 Haben Sie Lust, Ihr Wissen nebenberuflich
in die Küchen der Schweiz hinauszutragen?

 Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter
www.kochcasting.ch

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir seit drei Generationen Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Im Rahmen der weiteren Entwicklung suche ich einen

Stv. Direktor (m/w)

Sie sind etwa zwischen 28 und 35 Jahre alt, haben gute Service- und Führungserfahrung, einen Hotelfachschulabschluss und sprechen schweizerdeutsch.

Sie fühlen sich mit unserer Gegend verbunden, sind natürlich und lebensfroh.

Sie verstehen konzeptionell zu denken und verfügen über ein ausgeprägtes Gefühl für Qualität. Sie sind zielorientiert, verantwortungsbewusst und tatkräftig. Ihren Mitarbeitenden sind Sie ein gutes Vorbild, stets klar und sicher, hilfsbereit, wohlmeinend und gelassen. Ihren Gästen gegenüber sind Sie ausgesprochen herzlich und zuvorkommend.

Dieser hohe Anspruch und die Aussicht, eines der schönsten Häuser am Zürichsee vielleicht während vieler Jahre in meinem Sinn und Geist zu führen, erfreuen und begeistern Sie.

Eine lehrreiche und vielfältige, vertrauensvolle und bereichernde Aufgabe an einem wunderschönen Ort, kundige Unterstützung und Wertschätzung erwarten Sie.

Ich freue mich sehr auf Ihre Bewerbungsunterlagen und darauf, Sie kennen zu lernen.

 Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
Unterdorfstrasse 21, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18, www.schiff-pfaeffikon.ch



Pack die Gelegenheit und werde ein Teil unseres motivierten Teams! Ideen werden bei uns nicht nur gesammelt, sondern auch umgesetzt! Freue dich auf die Arbeit in einem ländlichen Ambiente auf dem Juckerhof in Seegräben und dem Bächlihof in Jona. Unsere Jobs sind vielseitig, und du wirst jeden Tag aufs Neue gefordert.

Wir sind ausgezeichnet mit dem Best of Swiss Gastro Award 2012 in der Kategorie Activity und dem MILESTONE Tourismuspreis Schweiz 2013.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de Partie (100%, w/m)

Chefkoch mit eidg. Fachausweis – oder den Wunsch, diese Ausbildung zu absolvieren. Bist du engagiert und macht es dir Spass, Gäste zu verwöhnen? Arbeitest du gerne mit anderen Menschen zusammen und hast du Freude daran, Mitarbeiter zu führen und Lernende auszubilden?

Für die Sommersaison suchen wir:

Koch (100%, w/m), März–Oktober (evtl. Festanstellung möglich)

Wir bieten dir einen modernen Arbeitsplatz mit abwechslungsreichem und interessantem Stellenprofil in verschiedenen Bereichen wie Tagesgastronomie, Bankette, Catering und à la Carte sowie die Herstellung von Eigenprodukten und Gebäck. Alles nach dem Motto: «frisch vom Feld in die Pfanne». Ebenfalls bieten wir dir eine zeitgemässe Entlohnung und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Bist du offen und kommunikativ und suchst eine neue Herausforderung, in der du auch deine kreative Ader ausleben kannst? Ist dir Abwechslung wichtig und möchtest du gerne Verantwortung übernehmen? Wenn du aufgestellt und flexibel bist, dann bist du in unserem lebhaften Betrieb genau richtig.

Wir freuen uns auf deine vollständige schriftliche Bewerbung per E-Mail oder auf dem Postweg an:

Jucker Farm AG
Susanne Vontobel
Dorfstrasse 23
8607 Seegräben
susanne.vontobel@juckerfarm.ch



Jucker Farm AG • Dorfstrasse 23 • CH-8607 Seegräben • Tel. +41 (0)44 934 34 84 •
Fax +41 (0)44 934 34 85 • info@juckerfarm.ch • www.juckerfarm.ch

30595-10762

Die Propstei Wislikofen, Seminarhotel und Bildungshaus in Wislikofen, Nähe Bad Zurzach, sucht spätestens per Anfang März:

Koch, 100%

Alle weiteren Informationen erhalten Sie auf unserer Website www.propstei.ch. Ihre Fragen beantwortet Claudia Mennen, 056 201 40 40.

30580-10752

Jung, interessiert, flexibel, teamfähig

CHEF DE PARTIE m/w

Unterlagen bitte vorzugsweise per Mail:
wirtshaus@taube-luzern.ch oder
Wirtshaus Taube, Burgerstrasse 3, 6003 LU

30381-10700

Rüdig, ufgeschult, flink und jung, 60–100%

CHEF DE RANG m/w

Unterlagen bitte vorzugsweise per Mail:
wirtshaus@taube-luzern.ch oder
Wirtshaus Taube, Burgerstrasse 3, 6003 LU

30380-10690



WELLNESSHOTEL *****
GOLF PANORAMA
THURGAU BODENSEE SCHWEIZ

Wellnesshotel Golf Panorama sucht:

• Commis de Cuisine/Chef de Partie

AUFGABENBEREICH

Sie kochen und servieren im A-la-carte- und Hotelrestaurant LION D'OR auf hohem Niveau mit jungem Team für anspruchsvolle Gäste aus dem Wellness- und Business-segment.

ANFORDERUNGEN Commis de Cuisine/Chef de Partie: Kochen ist Ihre Leidenschaft.

Sie haben eine Kochlehre erfolgreich absolviert. Als Chef de Partie haben Sie bereits Erfahrungen in der 4- und 5-Sterne-Hotellerie gesammelt.

EINTRITT: Nach Vereinbarung

KONTAKT: Caroline Spatz – c.spatz@golfpanorama.ch

Bitte bewerben Sie sich per E-Mail mit vollständigen Bewerbungsunterlagen unter:

Wellnesshotel Golfpanorama AG
Golfpanorama 6
8564 Lipperswil
+41 52 208 08 08

30555-10776



In der Residenz Bener Park, einem modernen Wohnkonzept für Seniorinnen und Senioren, befinden sich neben dem Restaurant VA BENE auch eine Wellnessanlage, drei Gästezimmer, eine Physiotherapie, Arztpraxen, eine Pflegeabteilung, ein Coiffeur sowie eine Massagepraxis. Das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant VA BENE mit Apérobar und Banketträumen ist eine der Top-Adressen in Chur und gehört zu den führenden Gastronomiebetrieben der Stadt.

Die Bener-Park Betriebs AG führt das Restaurant VA BENE, die Pflegeabteilung und die Wellnessanlage; sie erbringt den Seniorinnen und Senioren in den 88 Wohnungen verschiedenste Dienstleistungen – von Hilfestellungen der Rezeption über den Reinigungs- und Mahlzeitendienst bis hin zu Pflegeleistungen der Spitex.

Für die Leitung der Bener-Park Betriebs-AG und des Restaurants VA BENE suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n oder ein eingespieltes Paar als

Gastgeber/in, Geschäftsführer/in

Ihre Aufgaben Als Gastgeber für die Residenz und das VA BENE sind Sie direkt dem Verwaltungsrat unterstellt. Sie sind verantwortlich für die operative Führung aller Abteilungen der Betriebs-AG, insbesondere auch derjenigen des Restaurants VA BENE. Ihnen obliegen der gesamte Finanz- und EDV-Bereich, die Personalführung und die Erarbeitung von Betriebs- und Marketingstrategien. Die Verantwortlichen der Bereiche Pflege und Administration und der internen Dienste sind Ihnen unterstellt, und Sie vertreten die Betriebs-AG nach Aussen. Sie pflegen den persönlichen Kontakt mit Gästen, Mitarbeitenden und Bewohnerinnen und Bewohnern. Mit Ihrem Fachwissen stellen Sie die hohe Qualität der angebotenen Dienstleistungen sicher und bauen diese weiter aus.

Ihr Profil Für diese verantwortungsvolle und herausfordernde Position verfügen Sie über eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie und konnten bereits einige Beruf- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Position gewinnen. Als starke und innovative Persönlichkeit mit natürlichem Durchsetzungsvermögen haben Sie ausgeprägte Kommunikationskompetenzen und verstehen es, geschickt zu verhandeln. Sie verfügen über eine stillichere Ausdrucksweise in Deutsch. Weitere Sprachkenntnisse sind von Vorteil. Ihre fundierte Erfahrung im Umgang mit Kunden und in der Führung von Mitarbeitenden erlaubt es Ihnen, auch in hektischen Situationen professionell zu agieren. Sie besitzen Flair im Umgang mit Menschen und sind ein Organisationstalent, das betriebswirtschaftlich denkt und handelt.

Unser Angebot Wir bieten Ihnen eine vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit mit der Möglichkeit, in einem lebendigen und spannenden Umfeld viel bewegen, gestalten und beeinflussen zu können. Die Aufgaben können je nach Profil auch als Team übernommen werden.

Können wir Sie für diese neue Herausforderung begeistern? Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Gion Schwarz unter 081 258 78 00 gerne zur Verfügung.

Restaurant VA BENE | Residenz Bener Park | Bener-Park Betriebs AG
Herr Gion Schwarz | Gäugelistrasse 60 | 7000 Chur | Tel. +41 (0)81 258 78 00

www.restaurant-vabene.ch | www.benerpark.ch

echt besser

30555-10730



Pack die Gelegenheit und werde ein Teil unseres motivierten Teams! Ideen werden bei uns nicht nur gesammelt, sondern auch umgesetzt! Freue dich auf die Arbeit in einem ländlichen Ambiente auf dem Juckerhof in Seegräben und dem Bächlihof in Jona. Unsere Jobs sind vielseitig, und du wirst jeden Tag aufs Neue gefordert.

Wir sind ausgezeichnet mit dem Best of Swiss Gastro Award 2012 in der Kategorie Activity und dem MILESTONE Tourismuspreis Schweiz 2013!

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Service-Mitarbeiter als Stellvertretung vom Chef de Service

Juckerhof Seegräben und Bächlihof Jona (100%, w/m)

Das Aufgabengebiet umfasst die Betreuung und Bewirtung unserer Eventgäste auf dem Juckerhof in Seegräben und dem Bächlihof in Jona. Du sorgst für reibungslose Serviceabläufe und dafür, dass sich unsere Gäste willkommen und wohl fühlen.

Teamleiter Hofladen/HofRestaurant

Bächlihof Jona (100%, w/m)

Das Aufgabengebiet umfasst die Organisation und die Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf des Tagesgeschäftes im Hofladen und HofRestaurant auf dem Bächlihof in Jona. Dazu gehört vor allem eine herzliche Gästebetreuung im Bereich Service und Verkauf sowie die Arbeitsplanung und Mitarbeiterführung.

Die Grundvoraussetzung, um bei Jucker Farm zu arbeiten, ist eine von Herzen kommende Freundlichkeit und Leidenschaft. Bist du ein Organisationstalent und bringst du Erfahrung aus der Gastronomie und Service-Fachkenntnisse mit? Macht es dir Spass, Gäste zu verwöhnen? Arbeitest du gerne mit anderen Menschen zusammen und bist du auch für Einsätze am Wochenende und am Abend bereit? Bist du offen, kommunikativ, deutschsprachig und suchst du eine neue Herausforderung, in der du Verantwortung übernehmen kannst? Wenn du aufgestellt, belastbar und flexibel bist, dann bist du in unserem lebhaften Betrieb genau richtig.

Wir freuen uns auf deine vollständige schriftliche Bewerbung per E-Mail oder auf dem Postweg an:

Jucker Farm AG
Susanne Vontobel
Dorfstrasse 23
8607 Seegräben
susanne.vontobel@juckerfarm.ch



Jucker Farm AG • Dorfstrasse 23 • CH-8607 Seegräben • Tel. +41 (0)44 934 34 84 •
Fax +41 (0)44 934 34 85 • info@juckerfarm.ch • www.juckerfarm.ch

30595-10764

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushi-Koch

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 28790-10489 an htr.hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

28790-10489



AN DER TAFEL
VON
KÖNIGIN NATUR
WARTEGG.CH

Schloss Wartegg ist seit 15 Jahren für seine Qualität, Ambiente und Naturnähe bekannt. Unser Betrieb mit grossem biodynamischem Garten (ProSpecieRara-Sorten-Garten) mitten im Englischen Park umfasst 25 Zimmer mit 44 Betten und vier Seminarräume. Das A-la-carte-Restaurant mit Terrasse und Bankettsaal bedient bis zu 100 Plätze. Unsere raffinierte Frischküche verbindet Genuss und sehr hohe Handwerkskunst mit Bio-Kosmo-Produkten.

Zur Verstärkung unseres jungen, engagierten Teams suchen wir eine/n verantwortungsbewusste/n

Chef de Partie, evtl. Jungkoch welche/r ihre/seine Kochkunst mit Leidenschaft liebt.

Sie verfügen über das nötige fachliche Feuer und einige Jahre Berufserfahrung. Ihr Herz schlägt für handwerkliche Kochtraditionen und Produkte mit Charakter – Slow Food und regionale Frischprodukte. Auch vegetarische Gerichte sind Ihnen mehr als nur Beigemüse. Es bereitet Ihnen Freude, Kräuter und Zutaten im Garten kennenzulernen und zu ernten und mit biologischen Produkten zu arbeiten. Qualität und Handwerk sind Ihre Passion. Ehrliche Partnerschaft im Umgang mit Menschen (Gäste, Team, Lieferanten) wie mit der Natur ist Ihnen ein Bedürfnis. Inspiriert vom einmaligen Ambiente, von Park, Garten und Natur und mit der nötigen Professionalität setzen Sie die betrieblichen Leitlinien um.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige schriftliche Bewerbung mit Foto! Imelda Senn und Richard Bultz, Gastgeber von Blarer-Weg 1 | CH-9404 Rorschacherberg | Tel. 071 858 62 62
direktion@wartegg.ch | wartegg.ch

30619-10770

GDI GOTTlieb DUTTWEILER INSTITUTE

Für unseren Veranstaltungsbereich im GDI Gottlieb Duttweiler Institute in Rüschlikon/Zürich suchen wir per 1. März 2014 oder nach Vereinbarung eine verkaufs- und beratungsorientierte Persönlichkeit als

Representative Sales & Events (w/m, 80–100%)

Als einzigartiger und historischer Ort der Begegnung stellen wir unsere kompletten Dienstleistungen und Räumlichkeiten für Firmen- oder Gesellschaftsanlässe zur Verfügung. Wir legen grossen Wert auf gepflegte Gastronomie und herzliche Gastlichkeit. Unsere 11 Räumlichkeiten für 3 bis 300 Personen werden für Konferenzen, Tagungen, Seminare, Workshops, Bankette oder Events genutzt (kein Tagesbetrieb).

Ihr Aufgabenbereich

- Verkauf der Dienstleistungen des Veranstaltungsortes des GDI
- Planung, Durchführung und Nachbearbeitung von Anlässen
- Veranstaltungsplanung der Segmente Events, Tagungen, Privatfeiern
- Mitverantwortung für die optimale Auslastung des Veranstaltungsortes
- Erstellung schriftlicher Angebote und Aufträge
- Telefonische Betreuung von Firmenkunden und Kundenpflege (CRM)
- Koordination zwischen der Veranstaltungsabteilung und den operativen Abteilungen

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung mit Erfahrung im Verkauf
- Organisationstalent mit positiver, natürlicher Ausstrahlung und ausgeprägtem Qualitätsbewusstsein
- Kenntnisse über operative Bankettabläufe im Service und in der Planung (wünschenswert)
- Hohe Affinität zu Kunden und Gästen
- Kommunikationsstark
- Selbständiges Arbeiten und Detailgenauigkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Sehr gute PC-Kenntnisse
- Deutsch in Wort und Schrift, Englischkenntnisse

Perspektiven

- Spannende Herausforderung in einer geschichtsträchtigen Unternehmung an traumhafter Lage
- Anspruchsvolle, vielseitige Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung
- Hervorragende Sozialleistungen der Migros-Gemeinschaft

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen in elektronischer Form mit Foto an:

GDI Gottlieb Duttweiler Institute
juerg.schlatter@gdi.ch (Head of Finance & HR), Tel. +41 44 724 62 20,
www.gdi.ch

30615-10769



ISELTWALD
bei Interlaken

Für unser Team suchen wir junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung
(teilweise in Jahresstelle)

Service (deutschsprachig)

Chef de service (m/w)
Serviceangestellte (m/w)
SEFA / REFA / GAFA (m/w)
Serviceaushilfen (m/w)

Küche

Küchenchef (m/w)
Sous Chef (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Commis (m/w)
Hilfskoch (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto!

Hotel Chalet Du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58

Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

30544-10757

silserhof

...das etwas andere Hotel

Lust, Verantwortung zu tragen?
Hingabe für kreatives Kochen?

Wir suchen per **31. Mai 2014** für
unsere langjährige

Küchenchefin

eine qualifizierte Nachfolgerin.
Sie verwöhnen unsere Gäste mit einem täglichen Halbpensions-Menü (kein à la carte) und sind zusammen mit Ihrer Stellvertretung für alle Abläufe von der Kalkulation über den Einkauf bis zur Lagerhaltung verantwortlich. Sie haben gute Ideen für eine kreative, geschmackvolle Halbpensionsverpflegung für bis zu 80 Gäste. Ihre Führungsqualitäten erhalten den guten Teamgeist und stärken die Mitarbeiter in ihrer Kompetenz.

Wenn Sie eine gelernte Köchin, oder allenfalls auch eine diplomierte Hauswirtschaftsleiterin mit hoher Küchenerfahrung sind, bewerben Sie sich bei uns. Wir können eine Wohngelegenheit (schönes Personalzimmer) zur Verfügung stellen und bevorzugen aus internen Gründen weibliche Bewerberinnen. Sprachen Deutsch und Italienisch.

Die Anstellung erfolgt nach dem LGAV und wird saisonal erneuert, eine Bewerberin mit langfristigem Engagement wird bevorzugt.

Weitere Auskünfte erteilen Ihnen
Cristina + Kurt Siegenthaler

Silserhof GmbH
Via da Baselgia 57
7515 Sils-Baselgia

www.silserhof.ch
info@silserhof.ch
081 838 41 00 (morgens)

30594-10761

SVIZZERA ITALIANA

Lei è un cuoco/una cuoca professionista appassionato/a? Allora cerchiamo proprio Lei!

Cuoco/a professionista per trasmissione di cucina online

Ha voglia, a titolo accessorio, di mettere a disposizione le Sue ampie conoscenze alle cucine elvetiche?

Aspettiamo la Sua candidatura su
www.castingculinario.ch

30616-10770



Grand Hotel Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola al 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 Risorse Umane

Entrata: data da convenire.

Compiti

- Gestire l'amministrazione e le assicurazioni sociali per il settore delle Risorse Umane
- Reclutamento e colloqui di selezione
- Preparazione salari, chiusura mensili e annuali
- 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 o di un attestato nel HR
- Esperienza rilevante nell'amministrazione del personale e nella preparazione dei salari
- Discrezione, lealtà, affidabilità e flessibilità
- Senso dell'organizzazione, pianificazione e puntualità
- Solide competenze relazionali
- Conoscenza delle lingue nazionali
- Costituisce un titolo di favore la conoscenza del programma dei salari Mirus

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

30595-10770

SUISSE ROMANDE

Êtes-vous un cuisinier professionnel passionné?
Alors vous êtes la personne qu'il nous faut!

Cuisinier professionnel (h/f) pour émission de cuisine en ligne

Avez-vous envie, parallèlement à votre activité professionnelle, de transmettre votre savoir dans les cuisines suisses?

Nous serions alors ravis de recevoir votre candidature sur notre site
www.castingculinaire.ch

30617-10771

INTERNATIONAL

Wir sind ein bei europäischen Reiseveranstaltern sehr gut eingeführter «Wilderness Resort» in Britisch Kolumbien, Kanada (www.ten-ee-ah.bc.ca) unter Schweizer Leitung und suchen für die Sommersaison 2014 (Mai/Juni bis September)

Mitarbeitende im Service,

die bereit sind, für eine anspruchsvolle Kundschaft überdurchschnittliches zu leisten. Wenn Sie über eine Fachausbildung verfügen und noch nicht 35 Jahre alt sind, melden Sie sich unter: info@ten-ee-ah.bc.ca. Wir freuen uns auch über eine telefonische Kontaktaufnahme unter: +1 250 434 9745.

30490-10774

ANZEIGEN

gutundgut sucht Berggastronomie-Pilotbetrieb

für die Umsetzung eines innovativen System-Gastrokonzepts. Interessenten melden sich bitte bis 28. Februar 2014 bei info@gutundgut.ch (Kooperation von www.gutundgut.ch und www.air-food-one.com).

30620-10774

STELLENVERMITTLUNGEN

PERSONALSUCHE ... leicht gemacht!!!

www.adsjob.com

Stellenplattform – Hotellerie – Gastronomie
Tel. 081 382 21 23 / info@adsjob.com
Personalvermittlung Personalrekrutierung

30611-10767

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

STEUER VERNICHTET VERMÖGEN



ISTOCK

Unser neuer Kunde ist über seine Steuersituation sichtlich beunruhigt. Vor einem Jahr ist sein Vater unerwartet gestorben. Der Angestellte mit einem Jahreseinkommen von nicht ganz 50.000 Franken hat mehrere Liegenschaften geerbt. Im ersten Jahr hat seine Steuerbelastung von bisher rund 5.000 Franken auf ein Vielfaches zugenommen. Wir analysieren seine Steuerfaktoren: Erwerbseinkommen 50.000 Franken, Nettoerträge aus Immobilien 500.000 Franken, Vermögenssteuerwert Liegenschaften 8 Millionen Franken, Steuerbelastung 235.000 Franken.

Die Immobiliengesellschaft

Wir schlagen ihm vor, diese Renditeliegenschaften in eine Gesellschaft (zum Beispiel Aktiengesellschaft) zu übertragen. Damit fallen die Gewinne nicht mehr im Privatvermögen, sondern in der milder besteuerten Aktiengesellschaft an. Diese Gewinne können zudem durch Abschreibungen und Unkosten vermindert oder eliminiert werden. Anders als im Privatvermögen können in einer Gesellschaft nur die effektiven Unterhaltskos-

ten geltend gemacht werden, der Pauschalabzug ist ausgeschlossen. Durch die Einbringung der Liegenschaften in die Aktiengesellschaft entsteht ein hoher Darlehensanspruch des Aktionärs gegenüber der Gesellschaft. Anstelle von Lohn oder Dividende kann der Kunde sein Darlehensguthaben in den nächsten 10 bis 20 Jahren kontinuierlich einkommensteuerfrei abbauen und auf diese Weise Mittel aus seiner Gesellschaft in sein Privatvermögen transferieren. Die indirekt über die Gesellschaft gehaltenen Liegenschaften bewirken zudem Einsparungen bei der Vermögenssteuer.

Die Bildung dieser Immobiliengesellschaft ist aber nicht gratis. Die Gewinnspanne zwischen den Gesteungskosten des Erblassers zum heutigen Verkehrswert unterliegt der Grundstücksgewinnsteuer. Zudem fällt die Handänderungssteuer an. Bei der Festlegung der Verkehrswerte besteht ein gewisser Bemessungsspielraum. Mithilfe von professionellen Bewertungsgutachten, erstellt durch eine anerkannte Fachperson, sollten die Einbringungswerte der Liegenschaften vorgängig mit der Steuerverwal-

tung abgesprochen werden. Die Grundstücksgewinnsteuer der meisten Kantone sieht bei längerer Besitzesdauer des Erblassers eine erhebliche Reduktion des Gewinnes oder der Steuer vor. Da Grundstücksgewinne im selben Jahr zusammengerechnet werden, ist eine gestaffelte Übertragung der Liegenschaften prüfenswert. Erkennt das Steueramt jedoch, dass diese gestaffelte Übertragung nur zum Zwecke der Steuereinsparung erfolgte, wird der Progressionsvorteil unter dem Titel der Steuerumgehung aberkannt. Die Überführung von Liegenschaften in eine Immobiliengesellschaft ist nicht in jedem Fall empfehlenswert. Eine professionelle Beratung lohnt sich aber auf jeden Fall.



Hugo Schmid
Dipl. Steuerexperte/Wirtschaftsprüfer
Bommer + Partner
Treuhandgesellschaft, Bern

HESSER

Wir haben
interessante Betriebe z.B.:

Hotel im Kt. Zürich
mit 88 Zimmer und Reserveland
zu verkaufen

Hotel im Engadin mit 35 Zimmer
und Suiten, Restaurant, Bar, Well-
ness total erneuert zu verkaufen

Hotel in Laax mit 50 Betten
zu verpachten

Hotel im Berner Oberland
mit 50 Betten und Restaurant
zu verkaufen

u.a.m.

Suchen Sie einen anderen Betrieb geben
Sie uns Ihre Kriterien bekannt.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 - Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

30583-1074

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen -
vermieten - für bessere Wirtschaft-
lichkeit zu reorganisieren - oder
suchen Sie einen Betrieb - wir sind die
Drehscheibe für interessante Hotels
und Restaurants

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

30038-10076

**Nähen Sie
12 Stunden täglich
solche Hemden.
Eingesperrt mit
10 weiteren Kindern.
Bei 38 Grad.**

Traurige Realität für Millionen ausgebeutete Kinder
wie Sunita. Sie können helfen. Jetzt auf tdh.ch
www.facebook.com/tdh.ch

Terre des hommes
Kinderhilfe weltweit. tdh.ch

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

htr hotel revue