Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 45

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

Autor: hotelleriesuisse

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.08.2025

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. 45 · 5. November 2015

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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

THEMENBILD: KEYSTONE

VISUELLES STORYTELLING

Im Social Web geht es um Geschichten. Menschen möchten auf Facebook, Pinterest und Co. in erster Linie «unterhalten» werden.

Gerade wenn es um Urlaub geht, spielen Emotionen eine ganz wesentliche Rolle im Entscheidungsprozess. Natürlich helfen uns Preisvergleiche und Basis-Informationen – aber entschieden wird vor allem auf Grund von Emotionen. Doch welche Art von Content ist wichtig? Womit können wir am besten die Emotionen wecken, die den zukünftigen Gast derart begeistern und von unserem Produkt überzeugen? «Ein Bild sagt mehr als 1.000 Worte» – diese Weisheit kommt nicht von ungefähr. Da versteht es sich von selbst, dass sich Reisedestinationen visuell oft einfacher an den Gast bringen lassen, als ein Text es jemals könnte. Es geht darum, Geschichten zu erzählen – und zwar in visueller Form.

Fotoreportage «Wanderhotel»

Ein kleines, inhabergeführtes Wanderhotel aus dem Oberen Mittelrheintal hat dies verstanden und visuelles Storytelling für sich entdeckt. Das Hotel Schlaadt aus Kestert spricht auf Grund seiner Lage Wanderer und Rad-Touristen gleichermassen an. Es liegt zwischen Boppard und Rüdesheim direkt am Rhein und gleichzeitig nur wenige Meter vom Fernwanderweg «Rheinsteig» entfernt. Das Hotel ist somit idealer Ausgangspunkt für diese Zielgruppen. Informationen zum Thema «Radfahren am Rhein» und «Wandern auf dem Rheinsteig» gab es natürlich schon immer. Doch waren diese «Basis-Informationen» bislang recht emotionslos, sie informierten eben, aber begeisterten nicht wirklich. Die Inhaber erkannten das Potenzial des «visuellen Storytellings» und lassen seit einigen Monaten regelmässig Fotoreportagen zu den Themen «Radfahren» und «Wandern» erstellen. Der grosse Vorteil dieser Fotoreportagen: Im Gegensatz zur klassischen Werbefotografie werden keine gestellten Fotos geschossen. Vielmehr setzt sich der Fotograf dabei sehr intensiv mit dem jeweiligen Thema und der jeweiligen Destination auseinander und «erlebt» das, was dem potenziellen Gast erzählt werden soll, selbst. Dabei entsteht dann eine fotografische Geschichte, die sich später wunderbar auf der eigenen Website, in Foren, sozialen Netzwerken und auf Bilderplattformen erzählen lässt. Bereits nach der ersten Fotoreportage zum Thema «Wandern» war der Erfolg merkbar zu spüren: Die auf Facebook geteilten Fotos kamen wesentlich besser an als die früher genutzten klassischen Werbefotos. Sie wurden häufiger geliked, geteilt und kommentiert. Eine passende Routenbeschreibung mit Fotogalerie auf der Website brachte ebenfalls spürbar mehr Besucher und auch konkrete Zimmeranfragen.

Thomas Hendele
Berater für Online Marketing
some communication
www.some-communication.de

ZITAT DER WOCHE

«Man sollte nie so viel zu tun haben, dass man zum Nachdenken keine Zeit mehr hat»

Georg Christoph Lichtenberg, deutscher Mathematiker (1742–1799)

AGENDA

30. NOVEMBER
«eHotelmarketing: Distribution»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

16. DEZEMBER
«eHotelmarketing: Schriftliche Kommunikation – E-Mail im Geschäftsalltag»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

3. MÄRZ
«Lernende trimmen sich fit»,
vom Berufsverband Restauration,
bei der Hotel & Gastro formation,
Aargau
www.hotelgastrounion.ch

3. DEZEMBER
«KOPAS-Kurs»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Walhalla, St. Gallen
www.hotelbildung.ch/agenda

2. MÄRZ
«Oil me up»,
vom Schweizer Kochverband,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch

30. MÄRZ
«Flambieren & Tranchieren»,
vom Berufsverband Restauration,
Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

GASTROJOB.ch
DAS GRÖSSTE STELLENPORTAL DER BRANCHE

Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote
10 % Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union
Bewerberprofile • Lehrstellen und Praktika • Kurse & Seminare

ARBEITSSICHERHEIT

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

Interne Kommunikation

Situation/Gefährdung:

Zwischenmenschliche Probleme, verschlechtertes Arbeitsklima, sinkende Leistungsbereitschaft, Konflikte

Massnahmen/zu beachten:

- Eine offene Gesprächskultur pflegen (Mitarbeitende und Vorgesetzte sowie Mitarbeitende untereinander)
- Tatsachen und persönliches Befinden zur Sprache bringen
- Schaffen einer Ansprechstelle
- Ungelöste Konflikte ansprechen; Konflikte durch interne oder externe Vertrauensperson zur Sprache bringen
- Führungsverantwortung wahrnehmen; Frühwarnzeichen wie fehlende Motivation, Gereiztheit, häufige Abwesenheiten erkennen und reagieren

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

WERDEN SIE ZU IHRER EIGENEN QUALITÄTSMARKE

Betriebe, die erfolgreich sein wollen, müssen sich von ihren Mitbewerbern durch mindestens ein Alleinstellungsmerkmal abheben. Was für Firmen gilt, gilt auch für Menschen, die auf der Karriereleiter aufsteigen wollen.

Die Konkurrenz ist gross – auch auf dem Arbeitsmarkt. Zwar werden in Hotellerie und Gastronomie immer gut qualifizierte und motivierte Mitarbeitende gesucht, doch je höher man auf der Karriereleiter steigen möchte, desto wichtiger ist es, sich von den anderen Mitbewerbern abzuheben. Dies schafft man unter anderem dadurch, dass man sich als Fachmann oder Fachfrau auf seinem Gebiet einen guten Ruf erarbeitet und seinen Namen zur Marke gemacht hat. Den Aufbau und das Pflegen der persönlichen Marke nennt man Personal Branding.

Gute Beispiele für Personal Branding in der Gastronomie gibt es viele – besonders bei den Spitzenköchen. Namen wie Ivo Adam, Daniel Buman, Andreas Caminada, Daniel Humm, André Jaeger oder Anton Mosimann stehen nicht nur für die Person selbst, sondern auch für das, was und wie sie ihren Beruf ausleben. Der Name ist Aushängeschild und Qualitätslabel.

Zugegeben, für Köche, Bäcker, Pâtissiers oder Barkeeper ist es einfacher, sich mit ihren Kreationen von anderen abzuheben als für Réceptionisten oder Hauswirtschafterinnen. Ein Signature-Drink wird nun mal eher wahrgenommen als ein besonders schön aufgeplustertes Kissen oder eine korrekte Check-out-Rechnung. Trotzdem sollten alle Fachleute, egal in welchem Departement eines Hotel- oder Gastronomiebetriebes sie arbeiten, die Chance, eine Marke zu werden, nutzen.

Hier ein paar Tipps zum Personal Branding:

- Mit welchen Stärken oder Schlüsselkompetenzen möchten Sie positive Aufmerksamkeit erregen? Machen Sie eine Analyse Ihrer Stärken und Schwächen. Achten Sie dabei auch auf weiche Faktoren wie soziale und emotionale Intelligenz, persönliche Präsenz oder Charisma.
- Wie werden Sie in Ihrem Team, von den Vorgesetzten, Lieferanten und Gästen wahrgenommen? Sind Sie mit dem Bild, das andere von Ihnen haben, zufrieden? Wenn nicht, überlegen Sie sich, was Sie tun können, um das Bild zu verändern.
- Welche Eigenschaften und beruflichen Merkmale sollten andere mit Ihnen in Verbindung bringen? Achten Sie darauf, dass Sie die Erwartungen, die Sie wecken, auch erfüllen.
- Wie unterscheiden Sie sich in Ihrem persönlichen Stil oder Ihrer Arbeitsweise positiv von den anderen Teammitgliedern? Kreieren Sie ein persönliches Markenzeichen.
- Sind Ihr Selbstbild und Ihre persönlichen Ziele realistisch? Fragen Sie bei Leuten nach, die es gut mit Ihnen meinen und Ihnen ein ehrliches Feedback geben.
- Passen Ihr Äusseres und Ihr persönlicher Auftritt zu Ihrer Marke (Kleidung, Frisur, Make-up, Accessoires, Ausdrucksweise, Gesten, Mimik etc.)? Im Zweifel lohnt sich der Besuch bei einem Stilberater oder das Arbeiten mit einem Personal Coach.
- Haben Sie Ihre Marke entwickelt, positionieren Sie sich damit. Knüpfen Sie Kontakte mit Menschen, die Sie und das, wofür Sie stehen, interessant finden könnten. Bauen Sie sich ein Netzwerk auf und pflegen Sie es.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

DIE INNERE MITTE FINDEN – LOB DER TUGEND

Die Auseinandersetzung mit Lastern und Tugenden und die Entwicklung seelischer Stärken besitzen eine lange Tradition. Zwei Leuchtgestalten am Himmel der Tugendethik sind Aristoteles und Thomas von Aquin. Doch auch das noch junge Forschungsprogramm der positiven Psychologie trägt viel Nützliches bei zu einem aufgeklärten Verständnis von Lastern und Tugenden. Der Psychotherapeut Andreas Dick geht in seinem Buch der Frage nach, wie man seine innere Mitte findet und seelische Stärken entwickelt. Er zeigt zudem auf, wie man sich aus der Versklavung durch destruktive Leidenschaften befreit und den goldenen Mittelweg zwischen Zuviel (Laster) und Zuwenig (Tugend) erkennt und einschlägt. Wer in seiner Mitte ist, kann leichter mit Stress, schwierigen Situationen und Krisen umgehen. Der Weg zur Mitte ist aber kein einfacher, denn er setzt voraus, dass man sich ehrlich mit sich selbst auseinandersetzt und auf die eigenen Charakterfehler und schlechten Gewohnheiten blickt. Nicht immer ist schön, was man dabei zu sehen bekommt, aber es kann sehr erhellend und heilsam sein. Das Buch «Die innere Mitte finden» begleitet einen bei diesem Entwicklungsprozess.

«Die innere Mitte finden – Lob der Tugend»
Andreas Dick
Orell Füssli
ISBN
978-3-280-05568-7
CHF 31.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Mario Gsell

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Riccarda Frei
Tel. 041 418 24 50

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

Karin Huwyler
Tel. 041 418 24 44
karin.huwyler@hotellerie-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/immobilien aufgeschaltet. 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, Solange Ehrler
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

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE
40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015, 9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015, 30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015, 10.12.2015.

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.

Leiter Catering & Events

Henris Catering & Events
Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

Nach Vereinbarung

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

Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

38783-12392

Leiter Gastronomie

Gastronomie Stadion Letzigrund
Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

Nach Vereinbarung

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

Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

38784-12393

Boutique Design Hotel sucht ...

Hotel ManagerIn
Jobcode hoteljob.ch: J103085

Du bist kompetent, dynamisch, herzlich.
Hotel de Londres in Brig / Wallis
freunde@hotel-delondres.ch

38765-12387

UPK Universitäre Psychiatrische Kliniken Basel

SOUS-CHEF/SOUS-CHEFIN 100%
UNIVERSITÄRE PSYCHIATRISCHE KLINIKEN

Die Universitären Psychiatrischen Kliniken Basel erfüllen mit rund 1200 Mitarbeitenden anspruchsvolle Aufgaben in der psychiatrischen Versorgung und Ausbildung sowie der universitären Lehre und Forschung.

Für die Abteilung Küche, Hotellerie suchen wir zur Ergänzung unseres 25-köpfigen Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine Sous-Chefin/einen Sous-Chef.

Eine gesunde, qualitativ hochwertige Ernährung bedeutet sowohl für Patientinnen und Patienten wie auch Mitarbeitende Lebensqualität. Deshalb messen wir diesem Bereich einen hohen Stellenwert zu. Nebst ca. 250 Personen, welche ihre Mahlzeit im Personalrestaurant einnehmen, werden täglich 300 Patientinnen und Patienten verpflegt.

In dieser abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Position unterstützen Sie den Küchenchef in zahlreichen Belangen der personellen und fachlichen Führung. Dazu gehören die Planung des bedarfsgerechten Verpflegungsangebotes, die Beschaffung der Food-/Non-Food-Ware sowie die Qualitätssicherung und das Einhalten der gesetzlichen Hygienestandards gemäss HACCP-Konzept. Zudem leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zur laufenden Förderung und Ausbildung der Mitarbeitenden und der Lernenden. Im Rahmen der laufenden Küchenmodernisierung mit einer Umstellung des Küchenkonzeptes auf Cook and Chill kommen spannende und herausfordernde Aufgaben auf das Team zu.

SIE VERFÜGEN über einen Abschluss als Chefkoch/Chefköchin (Berufsprüfung mit Fachausweis), eine Zusatzausbildung zum Diätkoch sowie mehrere Jahre Berufserfahrung in einer Führungsposition in einem gehobenen Gastronomiebetrieb oder ähnlichem Unternehmen. Als durchsetzungsfähige und kommunikative Persönlichkeit verstehen Sie es, aufgrund Ihrer sozialen Kompetenz und Führungsgewandtheit, ein Team zu Höchstleistungen zu motivieren. Ihre Freude am Beruf und Ihre Kreativität zeigen sich in der Ausgestaltung eines erstklassigen Gastronomieangebotes. Eine hohe Kundenorientierung, Engagement sowie unternehmerisches Denken und Handeln runden Ihr Profil ab.

WIR BIETEN Ihnen eine herausfordernde und vielfältige Tätigkeit in einem lebhaften, sich im Umbruch befindlichen Betriebsumfeld. Es erwartet Sie ein qualifiziertes und motiviertes Team. Bei Bedarf unterstützt Sie die Abteilung Personal bei der Suche nach einem Kinderkrippenplatz.

Für Fragen und weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Ulf Wein, Leiter Küche, gerne zur Verfügung, Tel. +41 61 325 52 64.

Wir bevorzugen Ihre Online-Bewerbung (www.upkbs.ch/stellenmarkt).

Universitäre Psychiatrische Kliniken Basel
Wilhelm Klein-Strasse 27 | CH-4012 Basel | Tel. +41 61 325 51 11
Fax +41 61 325 52 58 | info@upkbs.ch | www.upkbs.ch

38785-12394

Stiftung Solvita

Der Götschihof im Aeugstertal ist ein Zweigbetrieb der Stiftung Solvita und betreut und fördert 62 erwachsene Menschen mit einer leichten oder schweren geistigen und körperlichen Behinderung. Zudem arbeiten 25 Mitarbeiter im geschützten Rahmen bei uns. Unsere Betreuten und Mitarbeitenden sollen die Möglichkeit haben, sich zu entfalten, sich wohl, geborgen und angenommen zu fühlen.

Für die Mitarbeit in unserer Küche suchen wir ab 1. Januar 2016 (oder nach Vereinbarung) eine/n

Koch/Köchin

(Chef de partie)
90%
5-Tage-Woche von Mo bis Fr

Wir freuen uns über eine engagierte, belastbare und selbständige Persönlichkeit, welche ihre Fähigkeiten im Arbeitsbereich Küche einbringen kann. Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin, arbeiten sorgfältig und verantwortungsbewusst und schätzen Ehrlichkeit und Teamfähigkeit. Zudem haben Sie ein gutes Einfühlungsvermögen für Menschen mit einer Beeinträchtigung.

Ihre Aufgaben liegen in der Verstärkung des bestehenden Teams bei einer qualitativ hochwertigen und innovativen Küche. In der Zubereitung von 80 Mittagessen/50 Nachtessen für Bewohner und Mitarbeiter. Ebenso sind Sie Vertretung auf allen Posten.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit und ein motiviertes Team. Die Personal- und Anstellungsbedingungen sind zeitgemäss und orientieren sich nach dem kantonalen Reglement. Ein engagiertes Team unterstützt und führt Sie kompetent ein.

Die Verpflegung für unsere Bewohner und Mitarbeitenden hat bei uns einen hohen Stellenwert. Unser Ziel ist es, eine gesunde, ausgewogene und saisonale Ernährung mit hauptsächlichen Frischprodukten anzubieten.

Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Yves Friker, Leiter Küche, 044 735 58 00.

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte bis am 22. November 2015 an: Stiftung Solvita, Götschihof, Herr V. Kessler, Riedstrasse 14, 8914 Aeugstertal

38791-12397

An einzigartige Panoramalage gesucht Pächter
evtl. Käufer für das renommierte

Ristorante della Posta in Ronco s/A

Das Restaurant umfasst 30 interne und 50 Terassenplätze sowie 4 Gästezimmer.

Interessenten erfahren weitere Details unter
Tel. 079 620 11 76 oder pica.arch@bluewin.ch

38775-12390

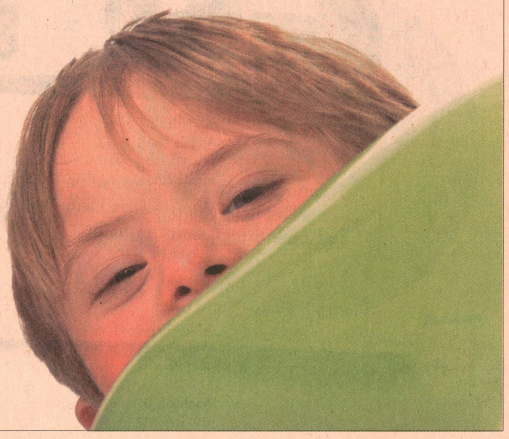
DENK AN MICH

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



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.

SCHÖN, SIE WIEDER ZU SEHEN.

Es kann gut sein, dass Sie genau dieses Inserat demnächst noch einmal sehen. Denn Zeitungen und Zeitschriften werden von ihrer Leserschaft mehr als einmal in die Hand genommen. Das bringt zusätzliche Kontakte mit der Werbebotschaft. Also, auf Wiedersehen.

printwirkt.ch

LEO BURNETT SCHWEIZ

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

36195-11732

BELLAVAL ***LAAX

Das 3-Sterne-Hotel Bellaval liegt im Dorfkern von Laax im Herzen der Surselva. Es verfügt über 27 schöne, gemütliche Zimmer und ein Restaurant mit Halbpension. Die Küche zeichnet sich durch Qualität, frische Produkte und viel Liebe zum Detail aus. Für unser motiviertes Team suchen wir noch folgende Verstärkung:

Ab Mitte Dezember 2015:

– Réceptionist/in ca. 80%
– Servicemitarbeiter/in 100%

Sie besitzen Sozialkompetenz, haben Organisationstalent und sind flexibel. Möchten Sie Teil des motivierten, jungen Teams werden und eine Wintersaison in den Bündner Bergen verbringen? Dann gehören Sie in unser Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:
Hotel Bellaval, JAROSA GmbH
Jacqueline Stöckli und Rolf Arnold
Via Falera 7, 7031 Laax, Tel. 081 921 47 01
info@hotelbellaval-laax.ch, www.hotelbellaval-laax.ch

38766-12386

www.spitalzentrum-biel.ch

Leiter/in Küche
(100 %) Referenz-Nr. 1522

Das Spitalzentrum Biel ist das Zentrumsspital für die Bevölkerung der Region Biel-Seeland-Berner Jura. Stellenantritt per 1. Januar 2016 oder nach Vereinbarung.

Informationen zum attraktiven Stellenangebot finden Sie auf unserer Website **www.spitalzentrum-biel.ch.**

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Andrea Krähenbühl, Leitung Hotellerie, Tel. **032 324 23 42*** gerne zur Verfügung.

Spitalzentrum Biel AG, Human Resources, Postfach, 2501 Biel oder hr@szb-chb.ch

Spitalzentrum
Centre hospitalier
Biel-Bienne

38776-12391

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 / 77

Stelle suchen – Stelle finden www.hoteljob.ch

hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende. hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung, mit Arbeitsplatz in Bern, eine kontaktfreudige und verkaufsstarke Persönlichkeit als

Kundenberater/in Schweizer Hotel-Datenbank 60-80%

In dieser Funktion sind Sie zuständig für die erfolgreiche Positionierung der Schweizer Hotel-Datenbank swisshoteldata.ch. Sie stellen den telefonischen Erstkontakt her und pflegen die Schnittstellen der Hoteldatenbank zu regionalen, nationalen und internationalen Informations-, Buchungs- und Bewertungsportalen.

Besuchen Sie unsere Website www.hotelleriesuisse.ch/jobs und erfahren Sie mehr über diese spannende Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder elektronische Bewerbung.

hotelleriesuisse - Kompetent. Dynamisch. Herzlich.
Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
bewerbung@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

38790-12396

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue und HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

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

BUCHEN SIE JETZT!
Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

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

THEMENBILD: KEYSTONE

FLUCH ODER SEGEN?

Die Revision des Aktienrechts wurde vom Bundesrat im letzten Jahr in Hinblick auf ein modernisiertes Unternehmensrecht sowie eine Anpassung an die neuen wirtschaftlichen Bedürfnisse wieder aufgenommen. Der Vorentwurf über die Änderungen des Obligationenrechts (Aktienrechts) ging Ende 2014 in die Vernehmlassung.

Das Ziel der Revision des Aktienrechts ist es, die Verordnung gegen übermässige Vergütungen (VegüV) bei börsenkotierten Aktiengesellschaften in das Bundesgesetz zu überführen sowie die Corporate Governance generell zu verbessern. Das Aktienrecht soll an das neue Rechnungslegungsrecht angepasst werden und die Gründungs- und Kapitalbestimmungen sollen flexibler werden. Der Vorentwurf enthält zahlreiche Neuregelungen und Anpassungen, die einem Mammutprojekt gleichkommen. Es werden mehr als 100 Gesetzesartikel neu in das Gesetz eingeführt oder deutlich verändert werden. Bestimmungen zur Sanierung. Neu sollen dem Verwaltungsrat nicht nur beim Kapitalverlust und der Überschuldung, sondern auch bei der Zahlungsunfähigkeit verschiedene Pflichten auferlegt werden. Künftig sollen auch der zugelassene Revisor und die Generalversammlung frühzeitig einbezogen werden. Falls in einer Gesellschaft begründete Besorgnis für eine Zahlungsunfähigkeit in den nächsten zwölf Monaten besteht, muss der Verwaltungsrat einen aktuellen Liquiditätsplan erstellen und eine umfassende Beurteilung der wirtschaftlichen Lage vornehmen. Droht keine Zahlungsunfähigkeit, muss ein zugelassener Revisor den Liquiditätsplan prüfen. Dieser neue Artikel 725 OR soll insbesondere als Frühwarnsystem betrachtet werden, so dass sich der Verwaltungsrat mit der Finanzplanung sowie der finanziellen Lage des Unternehmens umfassend auseinandersetzt. Der Kapitalverlust wird neu durch mehrere Indikatoren definiert. Beispielsweise wird ein Kapitalverlust neu ausgewiesen, wenn die letzte Jahresbilanz zeigt, dass die Aktiven abzüglich der Verbindlichkeiten zwei Drittel der Summe aus Aktienkapital, der gesetzlichen Kapitalreserve und der gesetzlichen Gewinnreserve nicht mehr decken. Dieses Kriterium setzt folglich früher ein als unter dem geltenden Recht, in dem die Hälfte als Indikator gilt. Bei einer Überschuldung soll eine Toleranzfrist von 90 Tagen gewährt werden, bis der Richter orientiert werden muss, unter der Bedingung, dass konkrete Sanierungsmassnahmen eingeleitet werden sowie eine effektive Aussicht auf Behebung der Überschuldung besteht.

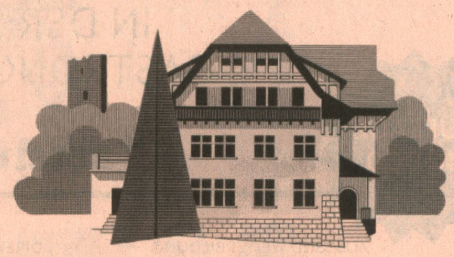
Fazit: Während die Vereinfachung der Gründungs- und Kapitalbestimmungen sowie die Angleichung an das neue Rechnungslegungsrecht Anklang finden, sorgen die Verschärfungen der VegüV sowie die Einführung einer Geschlechterquote im Verwaltungsrat bei börsenkotierten Unternehmungen für rauchende Köpfe in Fachkreisen. Klar ist, dass weiterhin viel reguliert und überreguliert wird.

Melanie Fey-Eltschinger
Geschäftsführerin
EAC Eltschinger Audit & Consulting AG
www.eac-eltschinger.ch

Zu kaufen gesucht
Hotel - Immobilien
diskrete Abwicklung
Abraxon AG, PF 388, 7002 Chur
Tel. 079 320 32 23
E-Mail: info@abraxon.com
38708-12369

Zu verkaufen
Hotel/Restaurant in Reckingen VS
Kleines, feines, liebevoll renoviertes Familienhotel. Restaurant, grosse Terrasse, Saal und 4½-Zimmer-Wohnung im Langlauf- und Wandergebiet Goms.
Zenklusen Immobilien 041 820 51 51
38767-12389

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
Wir verkaufen/vermieten Hotels und Restaurants und sind die Spezialisten für Gewinnoptimierung...
Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie mehr darüber auf unserer Website
www.hesser-consulting.ch
Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch.
35907-11658



A vendre – CHF 1'750'000 – Boncourt (JU)
Maison de maître utilisée comme hôtel B&B
Restaurant aux normes disponible
Tél. 078 743 67 14 – Mme Chomarat
www.hoteldelarochette.com
38786-12395

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien
htr hotel revue