

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

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2013)**

Heft 50

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

PROFIL

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

Nr. 50 · 12. Dezember 2013

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

LEIDENSCHAFT UND MITARBEITER

Das einst zusätzliche «fünfte P» (People) bildet in der Hotellerie das wichtigste Marketinginstrument. Ohne Mitarbeiter verfehlen selbst die klassischen vier Marketinginstrumente (Product, Price, Place und Promotion) ihre Wirkung. Somit kommt dem internen Marketing eine zentrale Bedeutung zu.

Als Teilhaber einer Fullservice-Werbeagentur analysierte ich neulich unsere Erfolgsfaktoren. Kundenrückmeldungen bringen sie ans Tageslicht. Es sind die langjährigen und motivierten Mitarbeitenden, die durch ihren leidenschaftlichen Einsatz für kreative Lösungen zum Erfolg beitragen. Kunden danken dies mit anhaltender Agenturtreue. Um das Marketinginstrument «People» auf Erfolg zu trimmen, braucht es professionelles unternehmensinternes Marketing.

Sechs Tipps für internes Marketing

Die folgenden sechs Tipps dienen als Checkliste für die Ausgestaltung des internen Marketings: Definieren Sie, über welche Fähigkeiten Ihre Mitarbeitenden verfügen sollen. Stellen Sie die passenden Leute ein. Und nutzen Sie ihre Stärken. Jim Collins beschreibt den Prozess sehr treffend: «First, get the right people on the bus, and the wrong people off the bus. Second, get the right people in the right seats on the bus.» Motivieren Sie Ihre Mitarbeiter und sorgen Sie sich um ihre Zufriedenheit. Dies hält die Fluktuation tief und wirkt sich indirekt auf eine höhere Kundenzufriedenheit und Kundenbindung aus. Fördern und schulen Sie Ihre Mit-

arbeitenden regelmässig. Nur gut informierte Mitarbeiter, die über aktuelles Wissen und soziale Kompetenzen verfügen, werden Ihren Anforderungen gerecht. Definieren Sie, wie Ihre Mitarbeitenden in das Unternehmen eingebunden und wie sie behandelt werden sollen. Hierzu gehören die Mitarbeiterplanung und Richtlinien zur Mitarbeiterbelohnung. Fördern Sie die Marketingdenkhaltung im eigenen Betrieb und sensibilisieren Sie alle Mitarbeitenden für Kundenbedürfnisse. «Going the extra mile» – dem Gast einen unerwarteten Mehrwert bieten, sollte in jedem Betrieb ein bedeutender Leitsatz sein. Überlegen Sie, wie es Ihren Mitarbeitern gelingt, die Gästeerwartungen zu übertreffen.

Erfolgreiches internes Marketing betreiben Sie dann, wenn die definierte Unternehmenskultur gelebt wird. Dazu gehört, dass sämtliche Mitarbeitende ihre Leidenschaft für die Arbeit positiv unter Beweis stellen. Der Funke, das heisst das Feu sacré, muss auf den Gast überspringen. Die Leidenschaft muss ansteckend sein, denn Kunden kaufen am liebsten bei Menschen, die sie mögen.



Mathias Schürmann
Teilhaber Rocket Werbeagentur
www.rocket.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Die Zukunft
war früher auch besser»

Karl Valentin, deutscher Komiker

AGENDA

9.-10. JANUAR

«Zertifizierungskurs SCAE Barista Level 1», vom Berufsverband Restauration, bei der Turm Handels AG, in St. Gallen
www.hotelgastrounion.ch

11. JANUAR

«Wie gebe ich Lernenden ein gutes Feedback?», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Ausbildungszentrum GastroBaselland, in Liestal
www.hotelgastrounion.ch

19. JANUAR

Schnuppercamp, in Grächen/VS
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

30. JANUAR

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

22. AUGUST

KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe, Hotel Bildungszentrum 21, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

1. OKTOBER

Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1, im Hotel Bildungszentrum 21, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



www.swisshotels.com

Die Schweiz von ihren schönsten Seiten – lassen Sie sich inspirieren und buchen Sie noch heute online!

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.

Regale/Gestelle (Teil 2)

Gefährdung:

- Anfahren von Eckstützen
- Verletzungen durch Abstürzen von Waren

Mögliche Sicherung:

- Bei den Ein- und Ausfahrten der Bedienungsgänge einen Anfahrtschutz anbringen
- Die Regale sind so aufzustellen, dass ausreichend bemessene Bedienungsgänge vorhanden sind (siehe Abschnitt Stapler)
- Bei Paletteneinlagerung rückseitigen Anschlag vorsehen (Wand, Anschlag oder Gitter)

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

WIESO IST DER L-GAV FÜR ALLE VERBINDLICH?



STEFAN UNTERNÄHRER

Leiter Rechtsdienst,
Hotel & Gastro Union

Verträge gelten für die, die sie abschliessen – für andere nicht. Dieser Grundsatz gilt im Prinzip auch für einen (Gesamt-)Arbeitsvertrag. Konkret heisst das: Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) gilt nur, wenn der Arbeitgeber und der Arbeitnehmer Mitglied eines vertragsschliessenden Verbandes sind – für Nichtmitglieder gilt der L-GAV nicht. Was auf den ersten Blick für eine Arbeitnehmerorganisation unter dem Gesichtspunkt Mitgliederwerbung durchaus verlockend erscheint, ist bei näherer Betrachtung aber ein Nachteil: Für Mitglieder, die bei nicht organisierten Arbeitgebern angestellt sind, würde der L-GAV nicht gelten und bei Anstellungen in Mitgliedsbetrieben von Arbeitgeberorganisationen wären Mitglieder teurer als Nichtmitglieder. Deshalb liegt es im Interesse aller vertragsschliessenden Verbände, eine Ausdehnung des Geltungsbereichs des L-GAV auf alle Nichtmitglieder zu verlangen. Der Bundesrat kann diese Ausdehnung unter gewissen Voraussetzungen aussprechen (die sog. Allgemeinverbindlicherklärung AVE). Dies hat er für unsere Branche getan. Die AVE verpflichtet nun alle Betriebe, die miteinander im Wettbewerb stehen, zu den gleichen minimalen Lohn- und Arbeitsbedingungen und schützt alle Arbeitnehmenden im gleichen Umfang: egal, ob sie Mitglied sind oder nicht.



MARC KAUFMANN

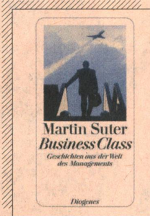
Leiter Wirtschaft und Recht,
hotelleriesuisse

Die Allgemeinverbindlicherklärung (AVE) des Bundesrates führt dazu, dass die Rechtsnormen des L-GAV auch für alle nicht den vertragsschliessenden Verbänden angehörigen Arbeitgeber und Arbeitnehmer innerhalb des sachlichen und räumlichen Geltungsbereichs des Vertrages verbindlich werden. Dies bedeutet, dass innerhalb des – übrigens neu angepassten – Geltungsbereiches gleichlange Spiesse herrschen und es zu keiner unfairen Konkurrenz kommen kann, indem sich Marktteilnehmer mittels nicht konformen Arbeitsbedingungen Wettbewerbsvorteile verschaffen. Anders ausgedrückt garantiert die AVE einen fairen Wettbewerb unter den Anbietern – und auch für die Mitarbeitenden, welche überall in der Schweiz die gleichen Mindestarbeitsbedingungen vorfinden. Auch im Rahmen der Personenfreizügigkeit mit der EU kommt der AVE eine wichtige Bedeutung zu: Ein allgemeinverbindlicher Gesamtarbeitsvertrag bietet Schutz vor Lohndumping. Die flankierenden Massnahmen sehen vor, dass bei wiederholter missbräuchlicher Lohnunterbietung der orts-, berufs- oder branchenüblichen Löhne Normalarbeitsverträge mit zwingenden Mindestlöhnen erlassen werden. Diese NAV werden durch die Kantone erlassen, gelten für die ganze Branche und können nur zugunsten des Arbeitnehmers abgeändert werden.

BUCHTIPP

GESCHICHTEN AUS DER WELT DES MANagements

Das ist der Untertitel eines Buches von Martin Suter. Der Autor ist vor allem bekannt für seine Romane, zum Beispiel «Der Koch». Ein Buch, das der eine oder andere Gastgewerbler gelesen haben dürfte. Im Buch «Business Class» finden sich zwei- bis dreiseitige Geschichten aus der Welt der Chefetage. Sie sind ironisch, mit überraschenden Wendungen und teilweise bitterböse. Zum Beispiel, wenn zwei Frauen sich darüber unterhalten, dass eine andere Frau in die Direktion gewählt wurde. Oder zwei Mitarbeiter darüber, dass sie erfahren haben, dass einem anderen gekündigt wurde. Es ist wirklich zynisch, wie sich die beiden darüber beschwerten, dass der Gekündigte einem anderen Mitarbeitenden erzählte, dass ihm gekündigt wurde. «Das sei doch schamlos», findet der eine. Man wisse nun gar nicht mehr, wie man sich ihm gegenüber verhalten solle. Die Kurzgeschichten, die in den 90er-Jahren in der Weltwoche erschienen sind, stammen zwar aus der Welt des (mittleren) Managements. Amüsant zu lesen dürften sie wohl für alle sein.



«Business Class»

Diogenes Verlag
von Martin Suter

ISBN
10-3-257-23319-1
CHF 15.90

«Der L-GAV schafft landesweit faire Rahmenbedingungen – für einen lebendigen Tourismus.»

Anne-Marie Minder, Direktorin Hôtel du Rhône, Sion, Vizepräsidentin hotelleriesuisse

www.l-gav.ch



Der Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe: Gut für alle



Wir suchen per Frühjahr 2014 oder nach Vereinbarung

Geschäftsführer / Innen
002

Für unsere modernen & trendigen Betriebe in Bern

Wir suchen aussergewöhnliche Persönlichkeiten ab 25 Jahren mit einem gepflegten Erscheinungsbild, Deutscher Muttersprache, einer abgeschlossenen Lehre in der Gastronomie, Erfahrung in den Bereichen Personalführung und Küche. Zudem sollen die Bewerber über ein starkes Verkaufstalent und über einen G1 Abschluss oder ein Hotelfachschuldiplom verfügen.

Wir bieten ein junges, motiviertes Team, einen modernen Arbeitsplatz, viele Benefits in allen Ocasbukko Betrieben und die Möglichkeit, bei Interesse innerhalb der Firma aufzusteigen und/oder Weiterbildungen zu besuchen.

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Max Grander jederzeit gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbung nehmen wir gerne elektronisch oder per Post entgegen.

Ocasbukko AG
Brunngasse 27, 3011 Bern Schweiz
Telefon: +41 (0)81 820 85 87 Email: work@ocasbukko.ch

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen



30201-10654

**General Manager (w/m)**

Sorell Hotel Krone
Marktgasse 49, 8400 Winterthur

per 15. Februar 2014

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschreibung finden Sie unter www.sorellhotels.com oder www.zfv.ch



30211-10656

RESIDENZ **Vivo** RESTAURANT **Sinfonie**

Unsere gepflegte Residenz Vivo liegt im Herzen von Köniz und besteht aus 48 Eigentums- und Mietwohnungen, 30 Residenzwohnungen und einem Bereich für betreutes Wohnen für 16 Bewohner sowie dem öffentlichen Restaurant Sinfonie mit 50 Sitzplätzen, einer Gartenterrasse mit 30 Plätzen und Banketträumlichkeiten.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Mitte Januar 2014:

Koch/Köchin 100%

Sie arbeiten in unserer Produktionsküche der Residenz Vivo sowie in der Satellitenküche des öffentlichen Restaurants Sinfonie. Sie legen Wert auf exaktes und sauberes Arbeiten und verlieren Details nicht aus den Augen. Sie haben eine 3-jährige Kochlehre absolviert, bringen einige Jahre Berufserfahrung mit, zeichnen sich durch Belastbarkeit, Zuverlässigkeit und Flexibilität aus und arbeiten gerne in verschiedenen Diensten inklusive Teildienst. Übernehmen Sie gerne Verantwortung und arbeiten im Team wie auch selbstständig in der Satellitenküche? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per Post oder per E-Mail.

Für Fragen steht Ihnen Herr Jörg von der Planitz, Küchenchef, gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen richten Sie bitte an:

Brigitte Schär, Residenz Vivo
Schlossstrasse 30, 3098 Köniz
Telefon 031 978 46 78
www.residenz-vivo.ch / brigitte.schaer@residenz-vivo.ch

30209-10656

SCHWAN
HOTEL & TAVERNE

8810 Horgen
www.hotel-schwan.ch

Familiäre Atmosphäre und Charme prägen unser geschichtsträchtiges Hotel und Restaurant inmitten der Altstadt von Horgen. Wir haben 22 individuell eingerichtete Zimmer. Für den Feinschmecker bieten wir hervorragende mediterrane Küche in der Taverne mit 80 Plätzen und einer Terrasse rund um den Dorfbrunnen.

Gesucht wird per Januar/Februar 2014 oder nach Vereinbarung als Nachfolger unseres langjährigen Mitarbeiters ein/e

Geschäftsführer/in mit Gastgeberqualitäten

mit solider Ausbildung und Erfahrung in gleichwertiger Stellung in Hotel und Gastronomie.

Wir erwarten eine frontorientierte, führungserfahrene, sprachgewandte Persönlichkeit (35 bis 50 Jahre), die mit überzeugendem Auftritt und Engagement Schwung und Kreativität in einen familiären Betrieb bringt und sich in den diversen Bereichen unseres Hauses operativ einbringt. Hohe Qualität der Dienstleistungen ist Ihnen ebenso wichtig wie das Erreichen von wirtschaftlichen Zielen. Sie sind aus Überzeugung Gastgeber/in, nehmen sich gerne einer treuen Stammkundschaft im Hotel- und Restaurantbetrieb an und haben ein Flair für die Bereiche Sales, Marketing und Mitarbeiterführung und -förderung. Gutes betriebswirtschaftliches Know-how und Sattelfestigkeit im Bereich der Kennzahlen sowie EDV dürfen wir voraussetzen.

Es erwartet Sie eine vielseitige Tätigkeit in einem gesunden und etablierten Unternehmen, in das konstant investiert wird und das mit einer vielschichtigen und internationalen Klientel aufwartet.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen der Inhaber Vito Esposito unter 079 549 90 93 zur Verfügung.

Vito Esposito
Fohlenweidstr. 73
8615 Wermatswil

oder per Mail: d.esposito@gmx.ch

30210-10657

LA POSTE
RESTAURANT LA POSTE VISP

Die erstklassige Gastronomie im bekannten Kultur- und Kongresszentrum La Poste in Visp ist für ihre gepflegte Gastfreundschaft weit-herum bekannt.

Der Storch hat zugeschlagen! Wir freuen uns gemeinsam mit unserer Chef de Service auf ihren Familiennachwuchs. Für ihre Nachfolge sowie zur Ergänzung unseres Service-Teams suchen wir auf Anfang Februar 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Service (m/w)

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art unterstützen Sie unser junges, dynamisches Team. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihrer Herzlichkeit lassen Sie unsere Gäste unvergessliche Momente erleben. Dabei ist die Kundenzufriedenheit Ihr und unser oberstes Gebot!

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

Restaurant La Poste Visp

Herr André Mangold
Geschäftsführer
La Poste Platz 2
CH-3930 Visp

Telefon: 027 948 33 88
Telefax: 027 948 33 89
E-Mail: restaurantlaposte@visp.ch
<http://www.lapostevisp.ch>

30209-10653

**Bauernfamilien in
Guinea-Bissau stoppen
den umweltschäd-
lichen Phosphatabbau
auf ihrem Land.**

Mit Mut und Ihrer Unterstützung.
Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:
Mut 20 an 488.



PC 30-303-5
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.

Gesucht: Windlicht
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse



NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.

Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausclick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift und den Tierkalender auf www.presseabo.ch und mit etwas Glück gewinnen Sie CHF 10'000.- in bar oder Einkaufskarten von Coop City im Gesamtwert von CHF 40'000.-. Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

Restaurant & Pizzeria
Militärgarten
Gastfreundschaft seit 1877

Horwerstrasse 79 | 6005 Luzern
Tel. +41 (0)41 310 75 42
www.militaergarten-luzern.ch

Für das Restaurant Militärgarten, welches sich direkt auf der Luzerner Allmend neben dem Messegelände und dem Fussballstadion des FC Luzern befindet, suchen wir per 1. Januar 2014 oder nach Vereinbarung:

Servicemitarbeiter/in (18 – 35-jährig)

Aushilfe Service m/w (18 – 35-jährig / auch Studenten)

Sie sprechen flüssend Deutsch, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen? Dann freut sich Frau Monique Jansen, Geschäftsführerin, auf Ihre schriftliche Bewerbung.

30203-10650

**Saas-Fee
Hotel Derby**

Für die kommende Wintersaison suchen wir für unseren Familienbetrieb

Servicemitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Iris Supersaxo
CH-3906 Saas-Fee
Telefon 0041 27 957 23 45
E-Mail: hotel.derby@saas-fee.ch

30224-10260

Gesucht ausgebildeter Koch für

Südindische Küche

Restaurant Malabar
Wallisellenstrasse 11
8050 Zürich

30215-10660

SVIZZERA ITALIANA



CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab Januar/Februar 2014 folgende Stelle an

**FRONT OFFICE
Mitarbeiter/in**

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

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

30122-10625

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

SUISSE ROMANDE



www.hotelcareer.fr



www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

28761-10469

**DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE
IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE,
GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!**

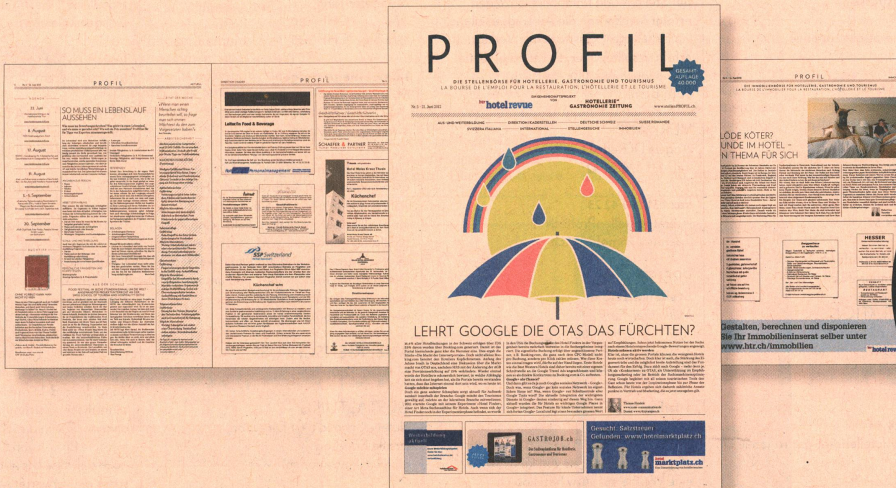
EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

htr hotel revue

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

**AUFLAGE
40.000**

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

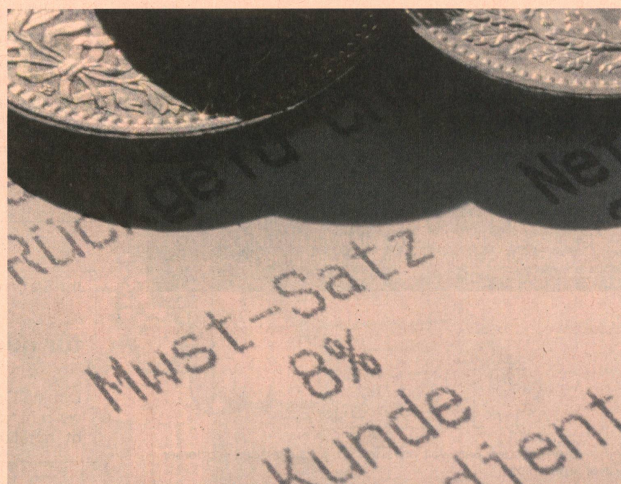


**BUCHEN
SIE JETZT!**
Und erreichen Sie
Woche für Woche
200.000 Leserinnen
und Leser aus dem
Schweizer
Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

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

MEHRWERTSTEUER – MINENFELD



KEYSTONE

Investor X erstellt im Jahr 1998 eine Hotelimmobilie und vermietet diese in der Folge an den Hotel-Betreiber Y. X entscheidet von Beginn weg, die Mietzinse freiwillig der MwSt.-Pflicht zu unterstellen und macht einen Vorsteuerabzug von 600.000 Franken geltend. Im Jahr 2008 folgen umfassende Ersatz- und Erneuerungsinvestitionen. Die Vorsteuern von 400.000 Franken werden wiederum vollumfänglich geltend gemacht. Der Hotelbetrieb erreicht nie die Gewinnzone. Nach Ablauf der festen Vertragsdauer von 15 Jahren kündigt Y den Mietvertrag. Das Grundstück befindet sich in einer sogenannten Mischzone. Die Hotelimmobilie kann einer anderen Nutzung zugeführt werden. Vor diesem Hintergrund meldet sich ein Immobilienhändler und bietet an, die Liegenschaft zu erwerben. Der angebotene Kaufpreis liegt deutlich unter den Anlagekosten. X kann mit dem Verkaufserlös einzig die Hypothek amortisieren. Sein investiertes Eigenkapital ist verloren. Einige Monate später meldet sich die Eidg. Steuerverwaltung (ESTV) und erkundigt sich nach der genauen Verkaufsabwicklung. X bleibt gelassen. Der Immobilienhändler hat ihm versichert, dass er vom

Verkaufserlös keine MwSt. abführen muss. Die ESTV bestätigt diese Aussage, stellt aber fest, dass durch dieses Vorgehen eine Nutzungsänderung vorliegt und damit ein Eigenverbrauch abzurechnen ist. Die Hotelimmobilie wird durch den Verkauf ohne Option nicht mehr im Rahmen einer steuerbaren und damit zum Vorsteuerabzug berechtigten unternehmerischen Tätigkeit verwendet und deshalb führt dies zu einer vollen nachträglichen Rückgängigmachung der geltend gemachten Vorsteuern auf dem Zeitwert der Anlagekosten sowie der wertvermehrenden Aufwendungen. Konkret werden bei der Berechnung dieser Vorsteuerkorrektur die ursprünglich geltend gemachten Vorsteuern linear um fünf Prozent für jedes abgelaufene Jahr reduziert. Von den im Jahr 1998 geltend gemachten Vorsteuern muss X einen Betrag von 150.000 Franken zurückerstatten. Bei den Investitionen im Jahr 2008 soll es sich aber weitgehend um werterhaltende Aufwendungen handeln, welche somit für die Berechnungsgrundlage der Vorsteuerkorrektur unberücksichtigt bleiben. Ein Irrtum! Übersteigen die Renovationskosten einer Bauphase insgesamt fünf Prozent des Gebäudeversicherungswertes ist

der Vorsteuerabzug um die gesamten Kosten zu korrigieren, unabhängig davon, ob es sich um Kosten für wertvermehrnde oder für werterhaltende Aufwendungen handelt. Von den im Jahr 2008 geltend gemachten Vorsteuern muss X einen Betrag von 300.000 Franken zurückerstatten. Insgesamt beläuft sich die Rechnung der ESTV auf 450.000. Franken, das finanzielle Drama nimmt seinen Lauf...

Fazit = Keine Deals ohne die rechtzeitige Konsultation eines Steuerberaters!



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

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit 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

2008-1009

www.hotelleriesuisse.ch/
beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Liegenschaften finden – neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr **hotel revue**

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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 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 einem Monat 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

Natalie Schmid (Art Direction)
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
15.8., 29.8., 28.11., 12.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Aller 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.