

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

# CHANCEN VON KOOPERATIONEN



ISTOCK

Eine Organisation hat ihre Gründung und ihre Entwicklung zwei Bedingungen zu verdanken: Sie muss effektiv (wirksam) und effizient (leistungsfähig) sein. Übertragen auf Kooperationen bedeutet Effektivität die Erreichung der Zielvorgaben. Die Effizienz einer Kooperation besteht demgegenüber in ihrem Vermögen, sich durch die Befriedigung der Zielvorstellungen der Partner zu erhalten. Mit dem Modell der Wertkette ist es möglich, die Unternehmung in viele kleine Einheiten zu zerlegen und diese isoliert und im Zusammenspiel zu betrachten. Die Ausweitung des Modells auf gleich-, vor- und nachgelagerte Wertketten von Mitbewerbern, Lieferanten, Distributoren und Abnehmern führt zu kooperativen Überlegungen. Einzelbetrieblich und überbetrieblich geht es darum, Kosten und Zeit zu sparen sowie Qualität und Service bei konsequenter Kundenorientierung zu verbessern.

#### Konzentration der Kräfte

Die Kooperationspartner konzentrieren sich auf ihre jeweils starken Wertaktivitäten und überlassen die schwä-

cheren Aufgabenbereiche den in diesen Bereichen stärkeren Kooperationspartnern. Gleichzeitig können in den angestammten starken Bereichen die jeweiligen Wettbewerbsvorteile noch zusätzlich ausgebaut werden, da Skaleneffekte und ein Vorrücken auf der Lernkurve zu erwarten sind. Zudem steigt der Anteil der variablen Kosten an den Gesamtkosten, was den Kooperationspartnern eine höhere Flexibilität gewährt. Der Konzentrationsgrad eignet sich als Indikator dafür, inwieweit Skalenvorteile in der Hotellerie bisher realisiert wurden. Unter diesem Aspekt bestehen insbesondere an Sekundärstandorten und in den unteren Klassifizierungsebenen geradezu ideale Voraussetzungen für grössere Hotelgesellschaften, ihre Skalenvorteile gegenüber der Klein- und mittelgrossen Hotellerie zu nutzen. Aufgrund der schwachen Konzentration bestehen so gut wie keine grössenbedingten Eintrittsbarrieren. Dies bedeutet, dass Effektivitäts- und Effizienzreserven, die durch Kettenbildung realisiert werden können, bisher noch ungenutzt sind.

#### Vernetzung als Chance

Vor diesem Hintergrund erscheinen Kooperationen als überlegene und zukunftsträchtige Organisationsformen. In der Vernetzung mit Partnern liegt dann auch eine bedeutende Chance für zahlreiche kleine und mittelgrosse Hotelbetriebe, um im Wettbewerb gegen grosse Hotelketten und Systemanbieter ihre Existenz langfristig zu sichern. Die Einbindung in kooperative Strukturen ist zudem eine Erfolgsvoraussetzung für Risikokapitalmodelle oder mezzanine Finanzierungsmodelle, die angesichts des Mangels an Eigenkapital in der Branche immer mehr ins Zentrum des Interesses rücken.



Dr. Markus Frey  
Managing Partner  
CFBnetwork AG, Zürich  
www.cfbnetwork.ch

### Perle an Top-Lage zu verpachten per 1. 1. 2015 oder nach Vereinbarung



#### Das Objekt:

- Das Hotel-Restaurant Schiff ist eine Perle an Top-Lage
- Es liegt als Teil der historischen Altstadt direkt am Rhein an der Schifflande im wunderschönen und belebten Stein am Rhein (SH)
- Terrasse mit Blick auf den Rhein und die schönsten Sonnenuntergänge mit 70 Plätzen
- Hübsches Restaurant mit 40 Plätzen im Erdgeschoss
- Gemütliches «Schiff-Stübl», Saal im 1. OG (Lift) mit 50 Plätzen
- 4 Doppelzimmer im 2. OG (Lift) mit Blick auf den Rhein oder die Altstadt
- Charmante Wirtswohnung im 3. OG (Lift, 3½ Zimmer); Alternativnutzung möglich

#### Ihr Profil:

- Abgeschlossene gastronomische Ausbildung mit Weiterbildung
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Fundierte Berufserfahrung mit Führungserfahrungen im Gastgewerbe
- Engagierte, unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeiten
- Herausragende Gastgeberqualität
- Freude und Begeisterung an der Führung des eigenen Betriebes
- Englisch und Französisch von Vorteil
- Souveränes Auftreten und gute Umgangsformen
- Guter Laumund

#### Es erwartet Sie:

- Höchster attraktiver Betrieb an exklusiver Lage
- Faire Mietbedingungen
- Betrieb voll inventarisiert (Kaufinventar lediglich 5000 bis 25'000 Franken, nach Absprache)

#### Kontakt:

- Eigentümer-Familie
- Bewerbungsunterlagen bitte senden an: M. Schaffner, Im Dornacker 24, 8967 Widen
- E-Mail: maurois.schaffner@gmx.ch
- Tel. 079 359 96 03

Zu vermieten oder zu verkaufen  
in SAMEDAN (Oberengadin) ein

#### HOTEL/RESTAURANT

an hervorragender Passantenlage.  
Der Betrieb umfasst ein Restaurant mit zwei Sälen mit insgesamt 105 Sitzplätzen, einer Terrasse und 20 Gästezimmern (36 Betten).

Die Lage des Hotels/Restaurants eignet sich hervorragend für den Aufbau einer neuen Stammschmiede.

Der Übergabetermin ist der 1. Mai 2015 oder nach Vereinbarung.

Kaufinteressenten oder ausgewiesene Bewerber für eine Anmietung (idealerweise Ehepaar) melden sich bitte unter Chiffre U 176-797097, an Publicitas S.A., Postfach 1280, 1701 Fribourg.

#### HESSER

#### Unternehmensberatung

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

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

#### Engstigenalp

Für unser kleines, gemütliches Restaurant mit 40 Innenplätzen und 40 Terrassenplätzen bei der Talstation der Bergbahnen Engstigenalp suchen wir ab der Wintersaison 2014/15

### eine/n Pächter/in

#### Wir bieten:

- Gute Lage direkt neben Luftseilbahn
- Fairer Pachtzins
- Schöne Terrasse

Weitere Auskünfte erhalten Sie von:  
Berghotel Engstigenalp AG, Matias Bolliger,  
3715 Adelboden, Tel. 033 673 22 91  
berghotel@engstigenalp.ch



### Verpachtung Bergrestaurant «Felskinn»

Die Burgergemeinde Saas-Fee sucht ab 1. November 2014 oder nach Vereinbarung für das Bergrestaurant «Felskinn» eine/n Pächter/in resp. ein Pächterpaar. Das Bergrestaurant «Felskinn» ist ein modernes Bergrestaurant im Skigebiet Felskinn in Saas-Fee. Das Restaurant weist 120 Plätze im Inneren sowie 100 Terrassenplätze auf.

#### Die Pacht des Bergrestaurants «Felskinn» umfasst folgende

##### Aufgabengebiete:

- Führung des Restaurants
- Angebotsentwicklung
- Führung der Mitarbeiter – Schulung und Kontrolle
- Qualitätskontrolle
- Organisation des Einkaufes

#### Für diese anspruchsvollen Aufgaben erwarten wir:

- Gastronomieerfahrung als Pächter oder Geschäftsführer in ähnlichen Positionen – Bergrestaurants
- Erfahrung in Einkauf, Mitarbeiterschulung und Qualitätssicherung
- Kreativität
- Zusammenarbeit mit der Saas-Fee Bergbahnen AG

Angesprochen werden Profis mit fundierter Erfahrung in ähnlichen Positionen (Inland oder Ausland).

Ab dem 26. September 2014 kann bei der Gemeindeverwaltung Saas-Fee, Herr Fabian Kalbermatten, Dienstleistungen, 3906 Saas-Fee (Tel. +41 (0) 27 958 11 79; fabian.kalbermatten@3906.ch) das Dossier sowie ein Musterpachtvertrag zum Bergrestaurant «Felskinn» bezogen werden. Herr Kalbermatten steht bei allfälligen Fragen ebenfalls gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung mit der Bezeichnung «Bergrestaurant Felskinn» inkl. den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Referenzen usw.) erwarten wir bis Freitag, 10. Oktober 2014, an folgende Adresse: Gemeindeverwaltung Saas-Fee, Herr Roger Kalbermatten, Gemeindepräsident, 3906 Saas-Fee.