

Zeitschrift:	HTR Hotel-Revue
Herausgeber:	hotelleriesuisse
Band:	- (2014)
Heft:	47
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 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: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

PROFI

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

GESAMTAUFLAGE
40.000

Nr. 47 · 20. November 2014

hter **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE &
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG

DIREKTION/KADERSTELLEN

DEUTSCHE SCHWEIZ

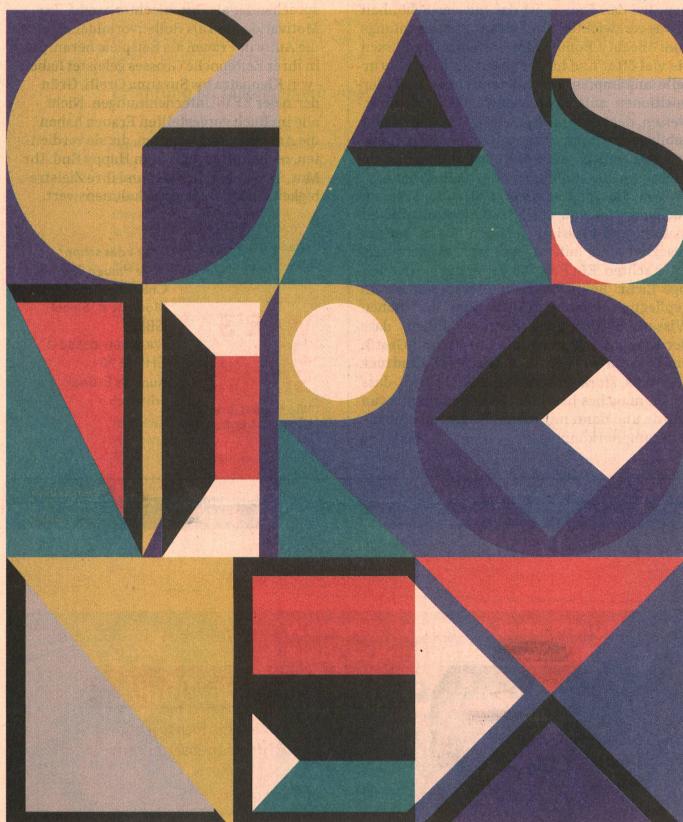
SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA

INTERNATIONAL

STELLENGESUCHE

IMMOBILIEN



ZITAT
DER WOCHE

«Es werden mehr Menschen durch Übung tüchtig als durch ihre ursprünglichen Anlagen»

Demokrit, griechischer Philosoph (460–370 v. Chr.)

RECHTSSCHUTZ – WOZU?

Unser Jurist oder Anwalt im Verwaltungsrat wird das schon richten. Oder das werden wir bilateral lösen, denn bis heute haben wir das immer noch hingekriegt. So tönt es in vielen Unternehmen. Doch wie steht es um Parteientschädigungen, Expertisen oder Spezialwissen? Dies sind Leistungen, die in der letzten Generation von Betriebsrechtsschutz-Versicherungen in einem noch breiteren Umfang zugesichert werden.

Obwohl die Branche in der Schweiz bereits seit 1925 Rechtsschutz-Versicherungen anbietet, tauchten erst ab dem Jahr 2000 Produkte auf, die auch Verträge mit Lieferanten und Kunden deckten. Eines der ersten solcher Produkte wurde für Gastgewerbe unter dem Begriff «gastrolex» geschaffen. Die von Innovation geprägte Entwicklung bringt immer wieder neue Deckungsbäusteine auf den Markt. So gehören in den modernsten und umfassendsten Lösungen auch Deckungen wie unlauterer Wettbewerb, Markenrechts usw. dazu. Heute suchen immer mehr Hoteliers nach einem umfassenden Betriebsrechtsschutz. Die Gründe dafür sind vielfältig. So steigt zum Beispiel die Anzahl an Privatpersonen, welche selber über eine Rechtsschutz-Versicherung verfügen. Um also die Chancengleichheit gegenüber Kunden oder Mitarbeitern zu wahren oder als KMU in arbeitsrechtlichen Streitigkeiten mithalten zu können, bedingt es für die meisten Unternehmen heute den Abschluss eines umfassenden Betriebsrechtsschutzes. Neben arbeitsrechtlichen Themen können zum Beispiel Probleme

mit einem Betreiber eines Vertriebsportals oder das Verkaufsverbot einer grossen Biermarke sein, die Beratung und Unterstützung durch erfahrene Juristen- und Anwaltsteams notwendig machen.

Prozessrisiko

Seit der Einführung der neuen Schweizerischen Zivilprozessordnung und dem darin enthaltenen Prozessrisiken fragen in den letzten Jahren immer mehr Unternehmen nach einer umfassenden Rechtsschutzdeckung. Eine der Motivationen ist zum Teil auch «nur» der Vorschuss von mehreren 10.000 Franken für Gerichts- und Anwaltskosten, um überhaupt den Schritt vor Gericht tun zu können. Geld, das nicht nur bei einem Verlust des Prozesses verloren geht, sondern auch, wenn die Gegenpartei insolvent wird. Deckungskonzepte und Lösungsansätze im Rahmen des Rechtsschutzes bergen teilweise grosse Lücken und sind preislich nicht immer von Interesse, was die Sendung «Kassensturz» vom 2. September aufzeigt. Ein Vergleich der einzelnen Angebote sowie eine persönliche Beratung sind daher empfehlenswert.



Peter Dähler
Rechtsanwalt
Dextra Rechtsschutz AG;
Thomas Koller
COO, IBC Broking &
Consulting SA

AGENDA

8. DEZEMBER

«Seminarbusiness – aber richtig»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Glärnischhof, in Zürich
www.hotelbildung.ch/agenda

9. DEZEMBER

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

11. DEZEMBER

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

25.–29. JANUAR

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

13. FEBRUAR

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

13. FEBRUAR

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

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

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

Maschinen (Teil 13)

Abwaschmaschinen

Gefährdung:

- Finger- und Handverletzungen
- Stürze
- Verätzungen von Haut und Augen durch Abwaschmittel

Mögliche Sicherung:

- Kettenaufläufe sichern
- Senkbewegung der Haube gegen zu schnelles Schliessen sichern
- Rutschhemmende Böden und Schuhe mit Profilsolen tragen
- Umfüllen in Dosierbehälter oder manuelle Zugabe möglichst vermeiden
- Zuführungssysteme verwenden, die es ermöglichen, die Original-Transportbehälter an die Dosieranlage anzuschliessen
- Beim Hantieren mit Reinigungsmitteln Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen

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

SCHÖNE HABEN'S AUF DEM STELLENMARKT LEICHTER

Was ist wichtiger: Fachkompetenz oder gutes Aussehen? Darüber könnte man stundenlang diskutieren. Es mag unfair sein, doch Studien zeigen, dass attraktive Menschen es im Job oft leichter haben. Aber eben nicht immer.

Schönheit ist relativ, sagt man. Auch dass Schönheit im Auge des Betrachters liegt oder dass wahre Schönheit von Innen kommt sind Weisheiten, die man immer wieder hört. Das stimmt ja alles, nur im Alltag wird die Verpackung oft höher gewichtet als der Inhalt.

Gemäss Psychologen braucht der Mensch nur 90 Sekunden, um sich eine Meinung über einen anderen Menschen zu bilden. Chemiker, die sich mit Duftmolekülen befassen, behaupten sogar, dass ein paar Millisekunden reichen, um zu beurteilen, ob man den anderen riechen mag oder nicht. So oder so, eines ist sicher: Man erhält nie eine zweite Chance, um einen guten ersten Eindruck zu hinterlassen.

Menschen, die dem allgemeingültigen Schönheitsideal entsprechen, haben dabei einen naturgegebenen Vorteil. Attraktive werden in der Regel ganz automatisch mit einer Extraktion «Goodwill» betrachtet. Die auf Attraktivitätsforschung spezialisierte Psychotherapeutin Rita Freedman fand heraus, dass schöne Menschen im Leben von Geburt an viele Vorteile haben. Hübsche Babys erhalten von ihren Müttern mehr Zuwendung. Säuglinge ihrerseits schauen sich schöne Gesichter bedeutend länger an als hässliche. Zudem finden hübsche Kinder schneller neue Spielpartnern.

Schöne Menschen werden im ersten Moment für sozial kompetenter, erfolgreicher, intelligenter, sympathischer, selbstsicherer, kreativer, geselliger, fleißiger, zufriedener und leidenschaftlicher gehalten. Ob diese positiven Vorurteile stimmen, zeigt sich erst, wenn man

die betreffende Person näher kennen lernt und sie sich im Job bewähren muss.

Forscher haben herausgefunden, dass Männer, die grösser als der Durchschnitt sind, die Karriereleiter schneller erklimmen und auch weiter hinaufsteigen als ihre Geschlechtsgenossen. Eine markante Kinngattung, ein offener Blick und ein gewinnendes Lächeln sind weitere physische Attribute, die sich positiv auf die Berufslaufbahn eines Mannes auswirken können. Bei den Frauen ist das mit der Schönheit etwas verzweckt. Auch sie profitieren anfangs von «Beauty-Bonus», doch gleichzeitig müssen sie viel öfter und härter gegen Neid und Vorurteile ankämpfen. Besonders wenn sie in Kaderpositionen aufsteigen wollen, müssen sie beweisen, dass «frau» gleichzeitig schön, gescheit, gebildet und kompetent sein kann und den Posten nicht durch eine Abkürzung über die beächtigte «Besetzungscoach» erhalten hat.

Weil die Optik so wichtig ist, sollten Stellensuchende, die von der Natur nicht mit Modelmassen und klassisch schönen Gesichtszügen gesegnet sind, auf professionelle Bewerbungsphotos achten. Ein Profifotograf setzt sie ins richtige Licht. Beim Vorstellungsgespräch ist ein gepflegtes Äusseres ein Muss. Zum Glück haben Wissenschaftler auch herausgefunden, dass der Klang der Stimme, die Mimik und Gestik, ein Lächeln und der Blick den ersten Eindruck ebenfalls stark prägen. So stark sogar, dass schon manches hässliche Entlein zum Schwan wurde und dann mit seinen Fachkompetenzen auftrumpfen konnte.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

WAR'S DAS SCHON?

Monique R. Siegel zählt zu den bekanntesten Wirtschaftsethikerinnen und Trendspezialistinnen der Schweiz. Sie gründete unter anderem die Frauenbildungseinrichtung «Akad-Femina» sowie das internationale «Management-Symposium für Frauen». Als Autorin hat sie mit «War's das schon? – Wie Frauen ihre Chancen verpassen» ein Buch geschrieben, das weibliche Angestellte animieren und ihnen Mut machen soll, ihre beruflichen Chancen besser wahrzunehmen. «Frauen können heutzutage überall Top-Positionen einnehmen und ihren Einfluss geltend machen. Aber offenbar haben das viele Frauen noch gar nicht gemerkt», findet Monique R. Siegel. Sie plädiert für einen Fokuswechsel und findet Systemwechsel erfolgsversprechender als Geschlechterkampf. Zur Motivation und als Rollenvorbilder zieht die Autorin Frauen als Beispiele heran, die in ihrer Zeitepoche Grosses geleistet haben – von Kleopatra bis Susanna Orelli, Gründerin der ZFV-Unternehmungen. Nicht alle im Buch vorgestellten Frauen haben die Anerkennung erhalten, die sie verdienten, nicht immer gab es ein Happy End. Ihr Mut, ihre Beharrlichkeit und ihre Zielstrebigkeit sind trotzdem nachahmenswert.

Monique R. Siegel

«War's das schon?

– Wie Frauen ihre Chancen verpassen

Monique R. Siegel

ISBN

978-3-280-05550-2

CHF 27.90

Auch als E-Book

erhältlich.

WAR'S DAS SCHON?

Wie Frauen ihre Chancen verpassen

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE

Für Hotellerie und Restaurazione

Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen, Berufsbegleitend.

Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Seminar: 19. Januar 2015 in Zürich

Vert. anmeldend

GW-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.-

Weitere Informationen

Gastrosuisse

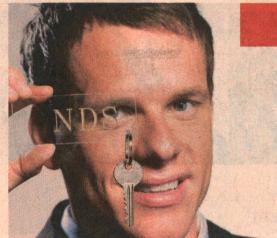
Gastro-Unternehmerausbildung

Werkstrasse 20 8046 Zürich

Tel. 044 377 32 03 weiterbildung@gastrosuisse.ch

www.gastrosuisse.ch

33860-11429



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

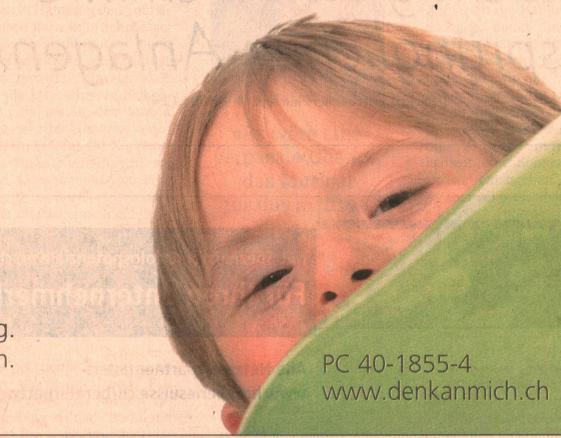
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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




Wilhelm Kaderselektion
Member of the Wilhelm Group
**Starke Marke mit überregionaler Ausstrahlung**

Das ****Hotel Heiden in Heiden (www.hotelheiden.ch) hoch über dem Bodensee, hat sich zum erfolgreichen Seminar- und Wellnesshotel entwickelt. Dank moderner Infrastruktur und vielseitigem Angebot erfreuen sich die Bereiche Gesundheit, Wellness und Seminare grosser Nachfrage. Die qualitativ hochstehende Gastronomie komplettiert das Angebot des mittelgrossen Hotelbetriebs, welcher dennoch erweitert werden soll. Die erfolgreiche Geschäftsentwicklung verlangt ein grosses Engagement der Führung. In der zweiten Hälfte 2015 tritt das Direktionsehepaar in den Ruhestand. Als

Direktorin/Direktor

oder **Direktionsehepaar** tragen Sie die operative Gesamtverantwortung. Sie bestimmen in Zusammenarbeit mit dem Verwaltungsrat die Strategie mit dem Ziel, das Haus weiterzuentwickeln und erfolgreich in die Zukunft zu führen. Dem Marketing und Verkauf gilt dabei besondere Beachtung. Die Neukundengewinnung und die Angebotsgestaltung gehören zu den grossen Herausforderungen. Im Rahmen des geplanten Neubaus Hotel Park bringen Sie Ihr Wissen ein. Sie besitzen mehrjährige

Erfahrung im Management eines Hotels

mit unterschiedlichen Angeboten (z.B. Seminare und Events, Gesundheit und Wellness) und verfügen über einen **Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule**. Zudem haben Sie erste Führungserfahrung in der traditionellen Ferien- und/oder Kurhotellerie der Schweiz gesammelt. Eine Weiterbildung in Betriebswirtschaft, idealerweise im **Marketing und Verkauf**, ergänzt Ihre fundierten Kenntnisse. Als Unternehmer meistern Sie den Spagat zwischen Gastgeberrolle und Administration erfolgreich. Weiter übernehmen Sie gerne Verpflichtungen als Repräsentant des Unternehmens. Ihr Bezug zur Region verschafft Ihnen Vorteile.

Möchten Sie den Erfolg des Hotel Heiden mit Kopf, Hand und Herz fortführen? Dann freut sich **Roger Sträuli** auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail. Gerne erteilt er Ihnen weitere Auskünfte. Wir garantieren eine absolut diskrete Behandlung Ihrer Bewerbung.
roger.strauei@wilhelm.ch

Wilhelm Kaderselektion AG
St. Leonhardstrasse 20 · 9001 St. Gallen
Telefon 071 227 90 00 · www.wilhelm.ch

Wilhelm
Competence in HR Solutions
since 1979

Zürich · St. Gallen · Vaduz · Basel · Bern · Lugano

35440-115/8

Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

Senden Sie eine SMS an 339 mit **CBM10** und spenden Sie 10 Franken an eine Graue-Star-Operation.

Online-Spende auf www.cbmswiss.ch



christoffel blindenmission gemeinsam mehr erreichen

Restaurant/Pizzeria Bierlalp, Engelberg

Das bestbekannte Restaurant Pizzeria Bierlalp, im Dorfzentrum (Fussgängerzone) von Engelberg, besticht durch die einmalige Architektur mit einfachen Betriebsabläufen.

Auf Anfang April 2015 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n kompetente/n

Pächter/in oder ein Pächter-Ehepaar

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Meierhans Immobilien AG
Am Dürnbach 2
6390 Engelberg
E-Mail: info@meierhans-immobilien.ch

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

Assistenten/Chef de Service (m/w)

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

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

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

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

35479-115/8

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 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
Martin Reznick (Creative Direction)
Natalie Schmid (Art Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi
grafile (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.

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

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

PROFI

Die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

La bourse d'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

No 2 25. Juni 2012

htr

hotel revue

ENGEHÖRIGKEIT

von

GASTRONOMIE

ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG ··· DIREKTION/KADERSTELLEN ··· DEUTSCHE SCHWEIZ ··· SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ··· INTERNATIONAL ··· STELLENGESUCHE ··· IMMOBILIEN



FACEBOOK ODER GOOGLE?

Google ist überall. Und auf Facebook ist Google auch? Und das Frage ist laut «Hotelrevue»-redaktion ein brennendes Thema. Denn beide Plattformen sind ein echter Werbemotor. Wer auf Facebook und Google anreicht, kann eine unglaubliche Anzahl von Nutzern erreichen. Aber welche Plattform ist besser? Facebook hat mehr für die Informationsverarbeitung, Google für die Suchfunktion. Beide haben jedoch Vorteile. Und beide haben Nachteile. Welche ist besser? Ein Vergleich der beiden Plattformen zeigt, dass beide unterschiedliche Vorteile und Nachteile haben.

BUCHEN SIE JETZT!

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

BUCHEN? HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH

Der Artikel geht in die Breite der Reihenstandards für den Hund im Hotel. Er beschreibt die verschiedenen Möglichkeiten, wie ein Hund im Hotel untergebracht werden kann. Es wird zwischen einer Unterkunft für Hunde und einer Unterkunft für Menschen unterschieden. Es wird auch auf die verschiedenen Arten von Unterkünften eingegangen, wie z.B. auf die Möglichkeit, einen Hund im Hotel zu übernachten. Es wird auch auf die verschiedenen Arten von Unterkünften eingegangen, wie z.B. auf die Möglichkeit, einen Hund im Hotel zu übernachten.



ca. 1000
Stellen
gesucht
für
Hotellerie
und
Gastronomie

200.000
Leserinnen
und
Leser

aus
Schweiz
und
Ausland

an
jeden
Wochentag

ab
Montag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

ab
Donnerstag

bis
Freitag

ab
Samstag

bis
Montag

ab
Dienstag

bis
Mittwoch

</

KLOSTER FISCHINGEN
f denk mal

Kloster oder Seminarhotel? Beides!

Seminarhotel mit einzigartigem historischem Ambiente, baulich vollständig erneuert. Unser moderner Hotel- und Gastronomiebetrieb in einem Bundesdenkmal ist auf dem Weg in die Zukunft. Wer möchte da nicht dabei sein – denk mal!

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir auf den 1. Januar 2015 einen kreativen

Sous-Chef m/w

Als Stellvertreter unseres Küchenchefs unterstützen Sie die Weiterentwicklung unseres Betriebes. Mit ihrer Führungserfahrung und ihren fachlichen Fähigkeiten motivieren Sie unser bewährtes Küchenteam zu Bestleistungen. Ihre Freude am Beruf vermitteln Sie auch an unsere Lernenden. Sie sind sicher im Umgang mit EDV und haben Freude an selbständiger Arbeit mit hoher Verantwortung. Suchen Sie eine vielfältige, faszinierende und herausfordernde Aufgabe an einem einmaligen Ort, an dem Ihre Einsatzfreude und Leistungsfähigkeit mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen belohnt wird?

Zudem möchten wir unser Küchenteam per 1. Februar 2015 mit einem einsatzfreudigen

Jungkoch m/w

ergänzen. Als ausgebildeter Koch EFZ suchen Sie eine anspruchsvolle Aufgabe in einem lebhaften Betrieb, in dem Sie Ihre Fachkenntnisse entfalten und vertiefen können. Sie haben Freude an selbständiger Arbeit und sind sicher im Umgang mit EDV. Sie sind motiviert, Ihre beruflichen Talente in einem eingespielten Team weiter zu entwickeln und als junge Fachpersonen einem Lernenden Vorbild zu sein.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, damit wir uns im Kloster Fischingen kennenlernen können. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis 1. Dezember 2014 an die Leiterin des Seminarhotels Kloster Fischingen, Frau Patricia Andreuolo, Kloster, 8376 Fischingen, 071 978 72 20, patricia.andreuolo@klosterfischingen.ch. Wir freuen uns auf Sie!

www.klosterfischingen.ch

Diverse Stellenangebote

«Interessante und
vielseitige Aufgaben»

weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros als Branchenleiterin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel, setzt auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche. Für unser Restaurant OASE in unserem 5* Golfpark in Oberkirch, an den Ufern des Sempachersees, suchen wir per 1. Februar 2015 oder nach Vereinbarung, engagierte Persönlichkeiten als

Sous Chef 100% (w/m)**Chef de Service 100% (w/m)**

Wir bieten höchst abwechslungsreiche Stellen im neusten Migros 5* Golfpark in Oberkirch sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs

Genossenschaft Migros Luzern
Geschäftsstelle Dierikon
Philipp Lustenberger, Personelles
Postfach, 6031 Ebikon



35448-11579

SVIZZERA ITALIANA

Wir suchen ab sofort und für unbefristete Zeit
SALES MANAGER m/w

- Anforderungsprofil:
- Min. 2 Jahre Arbeitserfahrung in 4 oder 5 Sterne Hotellerie
 - Muttersprache Deutsch oder Italienisch, gute Englischkenntnisse
 - Verkaufsorientiert mit Zielsetzung
 - An selbständiges Arbeiten gewöhnt, aber auch teamfähig
 - Bereitschaft während Messen ab und zu an Wochenenden zu arbeiten
 - Flexible mit Reisebereitschaft im In- und Ausland

Wohnsitz und Arbeitsplatz: Tessin
Arbeitsbeginn Januar 2015 oder nach Absprache

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
inklusive Foto und Zeugnisse an:

INTAB SA
Via Tesserete 10, CH-6900 Lugano
z.Hd. Frau Brigitte Iadonisi • Human Resources Manager
T +41 (0)91 911 41 11 | F +41 (0)91 922 05 45
brigitte.iadonisi@intab.ch | www.leopoldohotel.com | www.esplanade.ch

* Es werden nur diejenigen Bewerber*innen kontaktiert, welche dem Anforderungsprofil entsprechen. Wir garantieren Ihnen völlige Diskretion.

INTERNATIONAL**KANADA - HOTEL/RESTAURANT****Hotelfachfrau/Zimmermädchen**

Mile 462 Alaska Hwy, Muncho Lake Prov. Park
Muncho Lake, B.C. V0C1Z0 KANADA
info@northernrockieslodge.com

35438-11577

STELLENVERMITTLUNGEN**Cooole Jobs in Flumserberg**

Saison- und Jahrestellen
In Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite

34304-11500

Für Gesundheit in Afrika. **SOLIDAR MED**
SolidarMed ist die Schweizer Organisation für Gesundheit in Afrika und verbessert die Gesundheitsversorgung von 1,5 Millionen Menschen.
www.solidarmed.ch

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden
Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns
über inserate@htr.ch oder 031 370 42 42

htr hotel revue

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



KEystone

DATENSCHUTZ BEI KREDITKARTEN

Kreditkartendaten sind ein begehrtes Ziel für Kriminelle. Der Sicherheitsstandard PCI DSS unterstützt Hoteliers dabei, die Daten ihrer Gäste bestmöglich zu schützen. Die meisten Hotelgäste bezahlen bargeldlos, beispielsweise mit Kreditkarte. Für Gäste und Hoteliers ist diese Methode aufgrund der vergleichsweise hohen Zahlbeträge im Gastgewerbe schlichtweg praktisch. Außerdem stellt sich der Gastgeber damit auf die wachsende Verbreitung von bargeldlosen Zahlverfahren ein. Vor allem ausländische Touristen besitzen eine ausgeprägte Vorliebe für Kreditkarten – und wollen natürlich auch in ihrer Unterkunft damit zahlen können.

Standard beugt Datenmissbrauch vor

Gerade die grosse Zahl an Kreditkartenzahlungen macht Hotels aber auch zu einem beliebten Angriffsziel von Datendieben – seien es Hacker oder böswillige Insider. Um die Daten ihrer Gäste bestmöglich zu schützen, müssen Hoteliers deshalb den Sicherheitsstandard PCI DSS erfüllen – die Abkürzung

steht für Payment Card Industry Data Security Standard. Dieser Standard wurde von den internationalen Kreditkartenorganisationen entwickelt und umfasst technische wie auch organisatorische Massnahmen zum Schutz der Kreditkartendaten. Jeder Anbieter von Kreditkartenzahlungen muss diesen Standard erfüllen. Falls bei einem Datendiebstahl festgestellt wird, dass PCI-DSS-Massnahmen nicht umgesetzt wurden, kann das für den Hotelier unangenehme Folgen haben, beispielsweise in Form von Schadenersatzforderungen und Strafzahlungen. Ein Reputationsschaden droht und möglicherweise sogar ein spürbarer Gästeschwund.

Welche Daten gefährdet sind

Ziele der Datendiebe sind vor allem die Kartennummer und die dazugehörige Prüfziffer. Da, wo viele Kreditkartendaten in digitaler Form vorhanden sind, also auf dem Rechner, lohnt sich ein Angriff besonders. Um diesem Risiko vorzubeugen, schreibt der PCI-Sicherheitsstandard umfangreiche Massnahmen vor.

Was ist zu tun?

Um die Einhaltung des PCI-Standards zu überprüfen und zu dokumentieren, sollten die sogenannten Selbstbeurteilungsfragebögen (SAQ) ausgefüllt werden. Er verlangt vom Hotelbetreiber beispielsweise Angaben zur Sicherung bestehender Computernetzwerke und der gesamten Datenverarbeitung sowie zur Verwendung von Passwörtern. Das geht beispielsweise online unter www.pciplatform.concardis.com. Im Anschluss erhalten Hoteliers ein entsprechendes Zertifikat – Beratung und Unterstützung auf dem Weg zur PCI-DSS-Konformität bietet ihnen ihr Kreditkarten-Acquirer.



Rainer Sureth
Präsident des Verwaltungsrates
ConCardis Schweiz AG
www.concardis.ch

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen im Kt. Zürich eine grössere

Liegenschaft mit Hotel – Wohnungen und Baulandreserve

Das Objekt umfasst 95 Zimmer und Wohnungen, Restaurant, Seminar- und Bankettlokalitäten, 100 PP u.a.m.

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

HESSER
Unternehmensberatung

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

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

350286-10076

Zu verkaufen Albergo Casa Soledaria

Cavigliano TI

Fr. 1 950 000.–
30 Zimmer, 60 Betten, Terrasse
Speisesaal, Küche, Lagerräume,
Lounge mit Bar und Cheminée,
Bibliothek mit TV, Seminarraum,
Wirtwohnung, Parkplätze, Pergola
natürlich * einfach * gut

www.soledaria.ch

Interessenten melden sich bei
Peter Kaufmann, +41 91 796 13 33
E-Mail: kfn@bluewin.ch

351025-11559

Engagierter und innovativer Pächter gesucht!

Im Grünen und doch in Stadt Nähe eröffnet im Oktober 2015 das neue Zentrum "Maiengrüni" in Neuenkirch LU.

Das neu erstellte Restaurant bietet italienische Spezialitäten an, mit integrierter Pizza-Station und Sitzplätze für:

- 88 Besucher im Restaurant
- 32 Besucher im Saal
- 42 Besucher auf der Terrasse

Im modernen Zentrum "Maiengrüni" werden unter anderem 52 Eigentumswohnungen und eine grosse Fläche für Geschäftsräume und Dienstleistungen entstehen. Ebenso wird ein grosser Lebensmittel-Supermarkt vor Ort sein, ein Coiffeur-Salon sowie weitere Detikuhändler. Eine komfortable Parksituation bietet den Besuchern stressfreies Flanieren und Geniessen.

Der Innenausbau des Restaurants wird in den kommenden Monaten definiert. Der zukünftige Pächter kann noch Wünsche zur Innenausstattung einbringen.

Gerne senden wir Ihnen unsere detaillierten Unterlagen zu.



Bader Gastro GmbH
Fritz J. Bader, Telefon 041 725 29 00
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Mail: f.bader@bagc.ch

35403-11566

Liegenschaften finden – neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue