

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. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 31.03.2025

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

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 47 · 20. November 2014

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFIKU

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 Parteienentschädigungen, 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 fürs Gastgewerbe unter dem Begriff «gastrolex» geschaffen. Die von Innovation geprägte Entwicklung bringt immer wieder neue Deckungsbausteine auf den Markt. So gehören in den modernsten und umfassendsten Lösungen auch Deckungen wie unlauterer Wettbewerb, Markenrecht 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 Gründe sein, die Beratung und Unterstützung durch erfahrene Juristen- und Anwaltsteams notwendig machen.

Prozessrisiko

Seit der Einführung der neuen Schweizerischen Zivilprozessordnung und dem darin enthaltenen Prozessrisiko fragen in den letzten Jahren immer mehr Unternehmen nach einer umfassenden Rechtsschutzdeckung. Eine der Motivationen ist zum Teil auch «nur» der Voranschuss von mehreren 10.000 Franken für Gerichts- und Anwaltskosten, um überhaupt den Schritt vors 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 aufzeigte. 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

ZITAT
DER WOCHE

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

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

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
Confiseriebedarf»,
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 Profilsohlen tragen
- Umfüllen in Dosierbehälter oder manuelle Zugabe möglichst vermeiden
- Zuführsysteme 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 Bäcker-, Konditorei- und Confitiergewerbe, 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 Extraportion «Goodwill» betrachtet. Die auf Attraktivitätsforschung spezialisierte Psychologin 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 Spielkameraden.

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 Geschlechtsgegnossen. Eine markante Kinnpartie, 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 verzwickter. Auch sie profitieren anfangs vom «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, geschickt, gebildet und kompetent sein kann und den Posten nicht durch eine Abkürzung über die berühmte «Besetzungscouch» 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 Bewerbungsfotos 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 erfolgversprechender als Geschlechterkampf. Zur Motivation und als Rollenbilder 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 verdienen, nicht immer gab es ein Happy End. Ihr Mut, ihre Beharrlichkeit und ihre Zielstrebigkeit sind trotzdem nachahmenswert.



«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.

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE

Für Hotellerie und Restauration



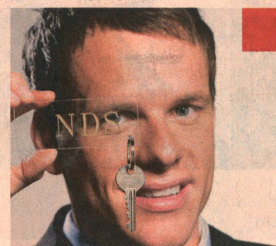
G3
Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.

Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

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

Nächstes Seminar: 19. Januar 2015 in Zürich
Kosten: 1000.-
Eidg. Anerkennung: Ausbildung von CHF 5000.-
Semesterklausuren
Gastro/Suisse
G3: Gastro-Unternehmerausbildung
Büro: Hiltiweg 20, 8045 Zürich
Tel: 0041 (0) 22 241 11 11
www.gastro-suisse.ch

52850-11429



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

Hotel Heiden

Gesundheit · Wellness · Erholung · Seminare

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 demnächst erweitert werden soll. Die erfolgreiche Geschäftsentwicklung verlangt ein grosses Engagement der Führung. In der zweiten Hälfte 2015 tritt das Direktionshepaar in den Ruhestand. Als

Direktorin/Direktor

oder **Direktionshepaar** 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. rogerstraedi@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

35442-11576



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

cbm
christoffel blindenmission
gemeinsam mehr erreichen

PARKHOTEL BELLEVUE – 3775 LENK
(3-Sterne-Familienhotel – Sauna – Fitness)
Für den Winter suchen wir vom 15. Dezember 2014 bis 10. April 2015
1 Service m/w, deutsche Sprache (für Halbpensionisten)
1 Zimmermädchen
Fabio Piazza, Dir. / fpiazza@gmail.com / Handy 079 648 55 43

35420-11575

TIEBREAK restaurant

Der Tennisclub Thun sucht für sein Restaurant am Zeltweg 14 zwischen Strandbad und Lachenstadion per 1.4.2015

Wirt/Wirtin als Pächter/in

Es handelt sich um einen Saisonbetrieb (April bis Oktober) welcher in eigener Regie geführt wird. Die komplette Infrastruktur wird vom Tennisclub Thun kostengünstig zur Verfügung gestellt.

Wir erwarten:

- Freude, Leidenschaft und Kreativität
- Kompetente und bedürfnisgerechte Führung unseres Clubrestaurants
- Hohe Flexibilität bezüglich Einsatz und Öffnungszeiten
- Gastfreundschaft im Umgang mit Menschen aller Altersstufen und Interessen
- Wirte-Patent

Der **Tennisclub Thun** hat rund 400 aktive Mitglieder. Weitere Info: www.tennisclub-thun.ch

Schriftliche Bewerbungen an:
Rudolf Schaad
Verantwortlicher Anlage Tennisclub Thun
Hofackerstrasse 3, 3645 Gwatt
076 317 16 42, anlage@tennisclub-thun.ch

35476-11566

Restaurant/Pizzeria Bierliap, Engelberg

Das bestbekannte Restaurant Pizzeria Bierliap, 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 Dürrbach 2
6390 Engelberg
E-Mail: info@meierhans-immobilien.ch

35475-11565

Auf Frühling 2015 – evtl. Herbst 2015 – suchen wir zwecks Führung des **Hotels Walser in Ulrichen VS** einen

Geschäftsführer/in oder ein Geschäftsführerpaar

Als leidenschaftlicher Gastgeber sorgen Sie zusammen mit Ihren Mitarbeitenden für das Wohl unserer Gäste.

Sie bringen mit:

- offene und herzliche Gastgeberpersönlichkeit
- fundierte Ausbildung in der Hotellerie und/oder Gastronomie
- Sprachkenntnisse: D/F/(E)
- Erfahrung im Führen eines Gastronomiebetriebs und mit Mitarbeitenden von Vorteil
- viele neue, innovative Ideen, die Sie umsetzen möchten
- den Ansporn, das Geschäft mit strategischer Hilfe des Verwaltungsrates selbstständig zu führen.

Wir bieten:

- ein ***-Hotel direkt an der Loipe und an der Nufenenpassstrasse mit 42 Betten in 22 Zimmern und Restaurant mit Saal für bis zu 100 Gäste: www.hotel-walser.ch
- eine zeitgemässe Entlohnung mit Basislohn und leistungsabhängigen Komponenten
- ein offenes und kommunikatives Arbeitsklima
- eine abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit
- Übernahme/Pacht oder Kauf des Hotels möglich

Für Fragen wenden Sie sich bitte an: Philipp Garbely, 079 687 73 39

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Referenzen: peter.schmid@ab-trag.ch

TRAG Treuhand & Revisions AG
Peter Schmid
Postfach 432
3904 Naters

35468-11564

Alles echt italienisch - vom Antipasto über das Bistecca bis hin zum Grappa mit Ristretto! Diese "Italianità 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
Furrengasse 17
6004 Luzern
Telefon 041 410 17 44
r.fries@gastrag.ch · www.da-ernesto.ch

35475-11565

35468-11564

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.htr.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 / www.immoProfil.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoProfil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Martin Reznicek (Creative Direction)
Natalie Schmid (Art 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, 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.

AUFLAGE
40.000

www.immoPROFIL.ch

KLOSTER
FISCHINGEN

[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 Leistungsbegeisterung 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 Fachperson 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 Andreiulio, Kloster, 8376 Fischingen, 071 978 72 20, patriciaandreiulio@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 Branchenleaderin 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
Geschäftssitz Dierikon
Philipp Lustenberger, Personelles
Postfach, 6031 Ebikon

GOLF PARK
MIGROS



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
- Flexibilität 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 vollste Diskretion.

INTERNATIONAL

KANADA - HOTEL/RESTAURANT

Hotelfachfrau/Zimmermädchen

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

STELLENVERMITTLUNGEN

Cool Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch

Link „Jobs“ auf Startseite

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

DATENSCHUTZ BEI KREDITKARTEN



KEYSTONE

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 Zahlungsbeträge 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.pcplatform.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

3547-11587

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

30398-10076

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,
Wirtswohnung, Parkplätze, Pergola
natürlich * einfach * gut

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

35325-11555

Engagierter und innovativer Pächter gesucht!

Im Grünen und doch in Stadtnähe eröffnet im Oktober 2015
das neue Zentrum "Maiengrüen" 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 Säal
- 42 Besucher auf der Terrasse

Im modernen Zentrum "Maiengrüen" 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 Detailhändler. 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@bago.ch

35403-11566

Liegenschaften finden – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue