



Routenplan - Seeluft macht Süchtig

Wer die Gastronomie Vierwaldstättersee als Arbeitgeberin wählt, trifft eine gute Entscheidung. Mit internen Kursen, unserem Aus- und Weiterbildungsreglement oder dem Angebot der Branchenverbände fördern wir unsere Mitarbeitenden und haben uns als Karriereschmiede einen Namen gemacht.

Wirken in einem dynamischen Umfeld macht Spass

Wer mit einer Schifffahrt auf dem Vierwaldstättersee auch ein kulinarisches Erlebnis verbindet, wird von diesem Genuss noch lange schwärmen. Für dieses Highlight sorgen wir und unsere Mitarbeitenden. Sie alle haben ein Ziel: Gäste aus nah und fern auf den SGV-Schiffen zu verwöhnen.

Angefangen hat bei Tavolago alles im Jahr 2006 mit den inzwischen 19 schwimmenden Restaurants auf dem Vierwaldstättersee, einer Produktionsküche und einer Lager-/Logistikabteilung. Mittlerweile wird die Palette ergänzt durch sechs Restaurants, Hotels, ein Catering und Events an Land. Wie überall in der Wirtschaft gilt auch bei uns von der Gastronomie Vierwaldstättersee die Regel: als Unternehmen ist nur so gut wie seine Mitarbeitenden. Sie haben es in der Hand, die Gäste und damit auch uns als Arbeitgeberin glücklich zu machen. Ohne das kostbare Gut Mitarbeitende geht nichts. Klar, dass man ihm auch die bestmögliche Pflege zuteilwerden lässt. Dass dies bei uns kein leeres Versprechen ist, zeigen die viele Vorzüge, die eine Anstellung in einem der Teams bzw. einer Position im Unternehmen mit sich bringt.



Nebst aussergewöhnlichen Arbeitsbedingungen und einem abwechslungsreichen Alltag in einem Ambiente mit Ferienflair stimmen bei Tavolago auch die menschlichen Aspekte. Wertschätzung wird grossgeschrieben, und der Teamspirit ist so ansteckend, dass man sich in der grossen Familie mit rund 100 Mitarbeitenden unterschiedlichster Herkunft und Voraussetzungen sofort zu Hause fühlt – oft über viele Jahre hinweg. «Zäme e gueti Ziit» ist bei uns zu einer dauerhaften Teamqualität und auch nach Feierabend zu einem stabilen Kitt geworden.

Wie viel es braucht, um das pulsierende Räderwerk Gastronomie aufrecht zu erhalten, zeigen die Beispiele der einzelnen Positionen, die Sie auf den folgenden Seiten lesen können.

Officemitarbeitende

Ohne Ausbildung oder als Quereinsteiger, der sich für die Gastronomie begeistert, ist das Office ideal.

Als rechte Hand in der Küche eine unverzichtbare Unterstützung. Denn diese Position bietet eine ideale Möglichkeit zum Ein- und rasch Aufsteigen. Wo auch immer der Weg hinführt – unser Routenplan lässt sich perfekt

mit externen Weiterbildungen kombinieren. «Als Officemitarbeitender bin ich zuständig für die kalte Küche wie Plättli, Salate oder Tatar. An warmen Tagen kommen jede Menge Glaces und Coupes aus meinem Bereich. Der Abwasch und die Reinigung der Küche fallen ebenso in meine Zuständigkeit wie die Mithilfe beim Beladen des Schiffs vor der Abfahrt und beim Entladen nach der Rückkehr.»

Shimet Ghebrihiwet
Officemitarbeiter



**Das Lieblings-
Feierabendgetränk
unserer Mit-
arbeitenden ist
das Urbräu.**

Logistik-Allrounder

«Was mich auszeichnet, ist meine Flexibilität.»

«Denn die braucht es, damit ich das ganze Jahr bei der Gastronomie Vierwaldstättersee arbeiten kann. Ich packe gerne an, wo Not am Mann ist. So wird es mir nie langweilig und ich lerne, worauf es in den unterschiedlichen Bereichen ankommt.»

Logistik-Allrounder sind sowohl im Lager wie am Buffet und im Office zu Hause. Wo immer man sie braucht, sind sie zur Stelle. Das macht sie zu wichtigen Mitarbeitern mit vertieften Detailkenntnissen ihrer Arbeitsorte. Mit diesem Rucksack haben sie gute Möglichkeiten, sich intern weiterzuentwickeln und ihr Know-how gewinnbringend einzusetzen.

Didar Murad
Logistik-Allrounder



Die Mehrzahl unserer Mitarbeitenden ist am liebsten auf dem Urnersee unterwegs.

Hilfsköche

«Die Schiffe mit einer kleinen Speisekarte sind ein optimales Arbeitsumfeld für mich.»

«Dort kann ich Gelerntes einsetzen, meine Kenntnisse erweitern und Erfahrungen sammeln. Ich bin stolz darauf, wenn ich bei Grossanlässen und Banketten meine Einsatzfreude beweisen darf.»

Kurse, die im Fahrplan mit einem Glas gekennzeichnet sind, haben eine kleinere Karte, die vorwiegend eine Auswahl für den kleinen Hunger bietet. «Dort kann ich mich ebenfalls verwirklichen und habe auch Kaltes oder Warmes für die Gäste mit einem grösseren Hunger dabei.»



Ghebrehiwet Kesete - Hilfskoch



Stefan Widmer - Hilfskoch

Lager/Logistik

«An der Leergutmengemerkmal erkennen wir sofort, wie gut ein Wochenende gelaufen ist.»

«Wir sind es nämlich, die alles abräumen und zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort wieder für genügend Nachschub sorgen. Das macht uns unentbehrlich.

Als Logistikmitarbeitende pendeln wir zwischen dem zentralen Lager und den Schiffen. Die Auslieferung des gesamten Materials, von Getränken bis zu den Gerätschaften, besorgen wir mit unterschiedlichsten Fahrzeugen, mal mit dem Dreieinhalbtönnner, mal mit dem Elektroauto, aber auch dem Harassenrolli oder zu Fuss. Dabei gilt es, die Standorte der Schiffe ebenso im Griff zu haben wie die Zeiten.

Für unseren Hochleistungsjob wird uns körperlich viel abverlangt, was uns vor allem bei hohen Temperaturen an die Grenzen bringen kann. Wenn auf einem Schiff etwas ausgeht, müssen wir auch für Notlieferungen nach Beckenried, Brunnen und andere Stationen immer sofort bereitstehen.»



Vladimir Jularic und Nedim Palislamovic - Co-Leiter Lager/Logistik