



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.

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

Köche

«Die Schiffsküchen sind vor allem eines: sehr kurzweilig.»

Zu der ganzen Bandbreite, die Gäste zu verwöhnen, bringen auch die unterschiedlichen Küchen jede Menge Abwechslung. Vom Kochen mit dem Gasherd auf dem Dampfschiff Uri bis zur topmodernen Küche auf dem Raddampfer Stadt Luzern oder der Motoryacht Diamant liegen Welten.

Der Wechsel von einem Schiff zum anderen, Kurs- oder kleine Extradfahrten – all dies macht den Job als Koch noch abwechslungsreicher. Und wer die unterschiedlichsten Köstlichkeiten an den Live-Stationen oder am Grill direkt vor den Gästen zubereitet, wird mit einem zufriedenen Lächeln auf schöne Weise für sein Wirken belohnt.



Adam Risian - Koch, Valentina Kostic - Köchin und Antonio Favazza - Chefkoch

Produktionsküche

«Grosse Mengen machen mir keine Angst.»

«Mit Quantität kann ich spielend umgehen, und den Anspruch nach gleichbleibender Qualität verliere ich nie aus den Augen. Hilfreich sind mir dabei die genauen Rezepturen. So erziele ich ein gelungenes Resultat und gehe auf Nummer Sicher, dass meine Kollegen zufrieden sind – nicht zuletzt, weil sauberes Arbeiten und Effizienz zwei meiner Stärken sind. Mir ist bewusst, dass bei mir als Anfang der langen Kette alles stimmen muss, denn ohne die Produktionsküche gäbe es keine Gastronomie auf dem Vierwaldstättersee.»

Die Einrichtungen auf den Schiffen sind sehr unterschiedlich, zum Teil fehlt die Kücheninfrastruktur sogar ganz. Auch Schiffscrews ohne Küchenmitarbeitende können dank unserer Vorarbeit ihre Gäste glücklich machen.



*Jaroslav Harcar
Produktionskoch*



Roman Steiner und Marcell Sipos - Produktionsküche

Chefköche

«Auf dem Schiff die vielen verschiedenen Angebote zu kochen und aus unterschiedlichen Produkten ein exquisites Gericht zu kreieren, ist eine Herausforderung.»

Genau das ist der Reiz der Arbeit auf dem Schiff und macht die Tage abwechslungsreich. Als Chefkoch auf den grossen Schiffen und Vorgesetzter der Küchen- und Officemitarbeitenden braucht es eine gute Portion Eigenverantwortung und Organisationsstalent. Vorausschauen, mitdenken, planen – so lässt sich ein reibungsloser Ablauf sicherstellen, von der Kursfahrt bis zum Bankett. Es gilt, sowohl Reservationen oder Spezialbuchungen als auch das À-la-Carte-Angebot zu unterschiedlichen Tageszeiten ebenso zu berücksichtigen wie die oft rasch wechselnden Wetterverhältnisse.



Markus Pompe - Chefkoch

2023 leisteten wir auf unseren Schiffen mehr als 120'000 Arbeitsstunden.