



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.

Buffetmitarbeitende

«Kaffee und Mineral bereitstellen ist zwar eine wichtige Aufgabe, aber nur ein Teil meiner Tätigkeit.»

«Mit Vergnügen bereite ich auch Sommerdrinks, Caipirinhas und Margaritas zu. Der Einstieg am Buffet eröffnet mir auch gute Aussichten, mich weiterzuentwickeln, zum Beispiel zur Servicemitarbeiterin.»

Buffetmitarbeitende sind das Bindeglied zwischen Küche und Service. Als gute Teamworker springen sie an stressigen Tagen im Service ein, bereiten Getränke zu und bedienen die Gäste am Kiosk auf den Aussendecks.



Sadifa Palislamovic - Buffetmitarbeiterin und Renate Duss - Servicemitarbeiterin Glaskurs

Servicearbeitende Glaskurs

«Ich darf von A bis Z alles machen. Das gibt mir die Möglichkeit, mich als Gastro-Allrounder zu profilieren und meinen Erfahrungsschatz zu erweitern.»

Wer träumt nicht davon, sein eigener Chef zu sein? Servicearbeitende auf den Schiffskursen, die mit einem Glas gekennzeichnet sind, genießen dieses Privileg. Sie sind oft allein auf dem Schiff und tragen die Verantwortung für das Wohl der Gäste. Von Kaffee und Gipfeli über ein Glas Wein oder einen Apéro bis hin zum Zubereiten kleiner Snacks und Mahlzeiten kommt alles aus der Hand einer einzigen Servicearbeitenden.



Nochmals so viel läuft hinter den Kulissen ab: abwaschen, abrechnen, Bestellungen machen und vieles mehr. Bei dieser Palette versteht es sich von selbst, dass man stark im Organisieren sein muss. Nebst viel Abwechslung und Eigenverantwortung punktet diese Position mit geregelten Arbeitszeiten, meist während des Tages.

*Tanja Peic und Erika Muschicz
Servicearbeiterinnen Glaskurs*



*Harry Vamadevan
Servicearbeiter Glaskurs*

Servicearbeitende Speisekurs

«Ich mag es, Gäste mit viel Leidenschaft kulinarisch zu verwöhnen. Umso schöner ist diese Aufgabe an einem aussichtsreichen Arbeitsplatz»

Nirgends könnte dieser einzigartiger sein als auf dem See. «À-la-Carte-Service, Bankette oder Barbetrieb – meine Tage sind immer anders und voller Abwechslung – ähnlich wie der See, der seine Stimmung je nach Jahreszeit und Wetter immer wieder ändert.»



Madalina Stancu und Moi DoCampo - Servicearbeitende Speisekurs

Teil eines Teams zu sein und eine eigene Station zu führen, erfordert zuweilen eine gehörige Portion Stressresistenz, zum Beispiel wenn an schönen Tagen 700 Gäste in Luzern aufs Schiff steigen und alle unterschiedliche Wünsche haben. Organisationstalent und Nervenstärke helfen mit, selbst einen solchen Ansturm effizient, gelassen und freundlich zu meistern, auch wenn die Platzverhältnisse auf den Schiffen eingeschränkt sind und jedes seine Eigenheiten aufweist.



Adelheid Eberle - Stv. Cds, Anika Exner - Servicemitarbeiterin Speisekurs, Monika Blaser - Stv. Cds

Stv. Chef de Service (CdS)

«An meinem Posten schätze ich den guten Mix.»

«Einmal bin ich in einer Chefposition und trage entsprechende Verantwortung, ein andermal bin ich "nur" Mitarbeitende, führe eine eigene Station und mache die Gäste glücklich.»

Die Stellvertreterposition als Bindeglied zwischen Chef de Service und den Mitarbeitenden ist ein ideales Sprungbrett, um die Karriereleiter Schritt für Schritt zu erklimmen. Vergleichen lässt sie sich etwa mit einem Sandwich. Das Beste daran ist die Füllung in der Mitte.

An einem Hochsommertag zeigen die Schrittzähler unserer Mitarbeitenden gerne mal über 30'000 Schritte an.

Chef de Service

«Als Gastgeber auf dem Wasser ein schwimmendes Restaurant seinen Arbeitsort nennen zu dürfen, ist einmalig.»

«Ebenso ist auch die Vielfalt der Aufgaben: Kursfahrten, unterschiedliche kulinarische Schifffahrten oder Events – an Bord gibt's viel Abwechslung.»
Der oder die Chef de Service ist Teil eines grossen Teams und Schnittstelle zur nautischen Mannschaft.

Für einen reibungslosen Tagesablauf braucht es fähige Organisatoren und Koordinatoren. Damit der Serviceablauf einwandfrei funktioniert, sind die Mitarbeitenden in diesem Bereich froh, wenn sie sich auf einen führungsstarken Chef oder eine Chefin verlassen können. Planung ist auch hier die halbe Miete, damit der Folgetag im Detail vorbereitet und das Warenlager zweckdienlich ausgestattet ist.



Rita Wiesli - Chef de Service



Martin Wollschläger - Chef de Service