

Hotelier/e-Gastronom/in HF

konzipieren, entwickeln, umsetzen, planen, organisieren, führen, überwachen

Der Hotelier-Gastronom bzw. die Hoteliere-Gastronomin sind Führungspersönlichkeiten in einem Gastgewerbeunternehmen (z.B. Hotel, Restaurant Spital, Bar, Kreuzfahrtschiff, Gemeinschaftsverpflegung) oder in verwandten Branchen wie Freizeit, Reisen und Tourismus. Sie sind entweder für einen Bereich verantwortlich oder führen den Betrieb als General Manager, Direktorin oder Betriebsinhaber und prägen somit das Image des Unternehmens wesentlich.

Ihr Ziel ist es, den Betrieb wirtschaftlich und zukunftsorientiert zu führen und den Gästen ein umfang-

reiches Angebot bereitzustellen, das deren Bedürfnissen entspricht. Dabei sind sie täglich gefordert: Sie müssen z.B. für auftauchende Probleme rasch praktische Lösungen finden, für ein wertschätzendes Betriebsklima sorgen und alles in die Wege leiten, damit der Alltag rund abläuft. Sie suchen ausserdem stets nach Ideen, um den Betrieb optimal zu vermarkten und neue Gäste zu gewinnen.

Besonders spannend an diesem dynamischen Tätigkeitsfeld ist, dass sich nicht nur im Inland, sondern auf der ganzen Welt interessante Karrieremöglichkeiten ergeben.



Was und wozu?

- Damit der Erfolg eines Unternehmens langfristig gesichert ist, analysiert der Hotelier-Gastronom dessen Rahmenbedingungen und entwickelt daraus zukunftsorientierte, realistische Hotel- und Gastronomiekonzepte.
- Damit die Mitarbeitenden motiviert sind, legt die Hoteliere-Gastronomin fest, wie die Führung und Zusammenarbeit aussehen soll und setzt dies um, indem sie z.B. regelmässig Mitarbeitergespräche führt, die Fähigkeiten der Mitarbeitenden fördert und Anregungen in die Planung mit einbezieht.
- Damit der Betrieb reibungslos abläuft und die Gäste das Unternehmen zufrieden verlassen, plant und überwacht der Hotelier-Gastronom sinnvolle Hotel- und Gastronomiedienstleistungen und wirkt bei deren Umsetzung auch selber mit.
- Damit das Unternehmen bekannt und auch gebucht wird, plant die Hoteliere-Gastronomin gezielte Kommunikationsmassnahmen, (z.B. Distributionskanäle, Webauftritt und Webpräsenz, Social Media Aktivitäten, Medienarbeit) und stellt deren Umsetzung sicher.

Zutritt Je nach Fachschule unterschiedlich, in der Regel: Mind. 18 Jahre alt, gymnasiale Matura, Handels- oder Fachmittelschule bzw. gleichwertiger Abschluss oder abgeschlossene Berufslehre, mit Vorteil im Gastgewerbe oder Lebensmittelbereich. Gute schriftliche und mündliche Kenntnisse in Deutsch sowie gute Sprachkenntnisse in Englisch (Niveau B2) und eine zweite Fremdsprache.

Ausbildung 2 bis 4½ Jahre Ausbildung an einer anerkannten Hotelfachschule.

Sonnenseite Diese Berufsleute können ihre Kreativität in die Arbeit einfließen lassen. Sie übernehmen vielseitige, verantwortungsvolle Aufgaben. Sie finden auch im Ausland, überall da, wo es Hotels gibt, interessante Anstellungsmöglichkeiten.

Schattenseite Im Gastgewerbe sind die Arbeitszeiten unregelmässig. Nicht immer funktioniert alles wie geplant und erwartet; es müssen manchmal auch Schwierigkeiten mit viel Initiative und Fantasie überwunden werden.

Gut zu wissen Hotelier-Gastronome und Hoteliere-Gastronominen können in ihrer Managementposition grossen Einfluss auf den Hotel- oder Gastronomiebetrieb nehmen. Trotzdem können sie unangenehme Aufgaben nicht einfach nach Belieben delegieren, sondern müssen den Betrieb mit viel Feingefühl und persönlichem Engagement führen, damit er rentabel ist. Die Berufsleute sind auf dem Arbeitsmarkt gesuchte Fach- und Führungskräfte.

Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Diplomatie, Humor, Kontaktfreude			
Einfühlungsvermögen			
Fremdsprachenkenntnisse			
Führungseigenschaften			
Gespür für Trends			
Interesse an Gastronomie und Hotellerie			
Interesse an Wirtschaftsfragen			
Kreativität, Flexibilität			
Organisationstalent, Initiative			
Realitätssinn			

Karrierewege

Hospitality Manager FH, Tourismus-Manager/in FH (Master)
Hospitality Manager FH, Tourismus-Manager/in FH (Bachelor)
Hotelmanager/in NDS HF (eidg. Diplom)
Hotelier/e-Gastronom/in HF
Restaurantfachmann/-frau EFZ oder gymnasiale Maturität oder gleichwertige Ausbildung (siehe Zutritt)