



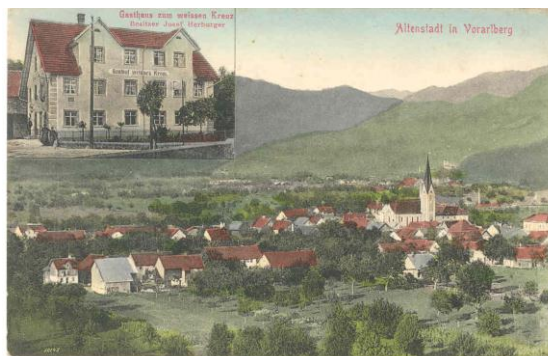
**Hotel**\*\*\*  
**Weisses Kreuz**  
friendly  and more...

Mitarbeiter-Prospekt 2012

**Willkommen im Team  
der Mitarbeiter und Mitdenker!**

## Unsere Geschichte

Unsere Geschichte beginnt im Jahre 1852 am 27. August als Johann Jakob Herburger den Gasthof "Weisses Kreuz" samt Mosterei und Landwirtschaft und einem Rebberg, den es leider heute nicht mehr gibt, gekauft hat. Er begründete somit eine 160 jährige Tradition - das älteste Gasthaus im großen Umkreis, das seit so langer Zeit durchgehend im Besitz derselben Familie ist.



Nein - eigentlich beginnt die Geschichte unter Maria Theresia, als die Strasse von Feldkirch nach Bregenz gebaut wurde und kurz darauf hier die erste Wirtschaft erwähnt wird. Auf der, aus dem Jahr 1816 erhaltenen Speisekarte, findet sich folgende Auswahl: Rindfleisch, Zunge, Braten, Brot, Wein, Most, Branntwein und Kaffee und nicht zuletzt "saurer Käse".

Und auch die Herburger's gab es schon früher - ursprünglich im Bregenzerwald. In der nunmehr 5. Generation führt Thomas Herburger das Hotel seit 1985.

**Unser Ziel hat sich seit den Anfängen 1852 nicht verändert - unsere Gäste sollen echte Gastfreundschaft erleben und mit einem Lächeln im Herzen nach Hause fahren.**



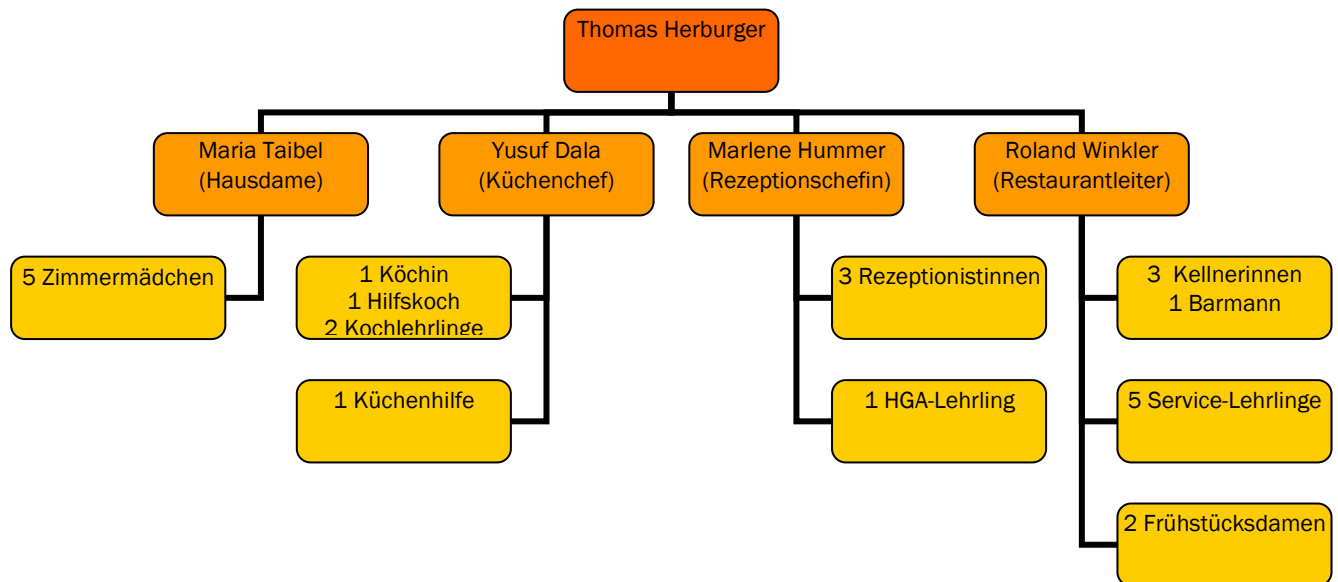
Das ist  
unser Leitbild...



## Wer sind wir?

- Das Hotel „Weisses Kreuz“ ist seit 160 Jahren im **Privatbesitz** der **Familie Herburger**, gehört also keiner großen, unpersönlichen Kette an.
- Unser Hotel ist das **innovativste Gruppenhotel** (Gästegruppe 50+) im Rheintal mit einem hohen **Anteil an Geschäftsreisenden**.
- Unsere **Mitarbeiter** sind der **wichtigste Teil** unserer Dienstleistung -
- ... wir bieten ihnen daher auch **laufende Weiterbildung** für ihre Karriereplanung an.
- **Qualitätshandbücher** und **Standards** für alle Abteilungen garantieren den Gästen und uns immer die gleiche, hohe Qualität unserer Leistungen.
- **Ein super Betriebsklima ist uns wichtig** – Arbeiten soll auch Spaß machen!
- Wir wollen auch in der **Entlohnung unserer Mitarbeiter** an der Spitze sein. Unser Ziel ist der Durchschnitt der österreichischen Stadthotels +10%, gestaffelt nach Betriebszugehörigkeit. Gleicher Lohn zwischen Mann und Frau ist selbstverständlich!
- Wir achten und **respektieren** uns gegenseitig!
- Unser Haus bietet auch den Mitarbeitern **beste technische Ausstattung**: immer aktuelle Software-Versionen, hervorragend ausgestattete Küche, Wäscherei etc
- Wir wollen der **Zeit** und den Veränderungen der Kunden **voraus sein**. Deshalb legen wir großen Wert auf unsere **Angebots- und Produktentwicklung**.
  
- Wir möchten **unseren Gästen Mehrwert bieten** -  
**Emotionalität & Kommunikation**, eine persönliche Beziehung und ein Lächeln sind mehr wert als eine High-Tech-Wellness-Anlage ohne freundliche Mitarbeiter!  
**Erlebnis** - jeden Abend eine andere Animation für unsere Gäste - zum Teil auch mit unseren Mitarbeitern. Das lässt den Gast „**mit-erleben**“ und dabei sein!  
**Lebensqualität** - tagsüber beeindruckende Ausflüge, ein gutes Essen am Abend - und den Tag in der Bar ausklingen lassen .... was will man mehr?  
**Gute Erfahrungen** - **friendly and more** ist nicht nur ein Satz, sondern unsere **Philosophie!** Wir sind hilfsbereit und geduldig, vor allem bei älteren Gästen. Viele sind alleinstehend und reisen, um unter Menschen zu sein.

## Unsere Organisationsstruktur



Außerdem wirken am Wohlbefinden unserer Gäste mit:  
Elke Herburger (Programmplanung), Luka Jekic (Garten), 1 Haustechniker und zahlreiche  
Reiseleiter, auf die wir zurückgreifen können.

## Ein paar Fakten und Zahlen über unser Hotel

- 106 Zimmer / 198 Gästebetten
- das zweitgrößte Hotel im Vorarlberger Rheintal
- geplant sind für 2012 wiederum rund 50.000 Gästenächtigungen
- Hotel der 4-Sterne Kategorie
- Gästestruktur: 70% Reisegruppen und 30% Geschäftsreisende
- Herkunft der Gäste: Je 25% aus Deutschland und aus Frankreich, je 10% aus Großbritannien, Österreich, Niederlande, Belgien und Skandinavien.
- wichtigste Sprachen bei uns: Deutsch, Französisch und Englisch

### Lage des Hotels

- am Stadtrand von Feldkirch im Ortsteil Altenstadt
- direkt an den Bushaltestellen 59, 60 und 68 des Landbus Vorarlberg
- 200 m entfernt von den Bushaltestellen 1 und 2 der Stadt Feldkirch
- 2 km von der Autobahn-Abfahrt "Feldkirch Nord"
- mit eigenem Parkplatz – auch für unsere Mitarbeiter

# Hotel Weisses Kreuz und seine Mitarbeiter -

## Das schätzen wir bei unseren Mitarbeitern sehr

- Freundlichkeit und gelebte Gastfreundschaft mit unseren Gästen - echte Herzlichkeit und Fröhlichkeit
- den Willen in unserer „Familie“ zu arbeiten
- ein gepflegtes Aussehen und Auftreten
- jederzeit Höflichkeit und Hilfsbereitschaft den Kollegen und den Gästen gegenüber
- die Bereitschaft zur Weiterbildung
- Flexibilität was freie Tage und Arbeitszeit betrifft
- Loyalität zum Unternehmen
- Mitdenken und Mitleben unserer Leitgedanken
- Entscheidungen treffen und diese dann durchführen
- selbständiges Arbeiten in einer sicheren Branche
- ein gutes Gespür für unsere Gäste, für Menschen
- unsere Arbeit macht Anderen Freude, ist somit sinnvoll

## Wir garantieren unseren Mitarbeitern

- Eine 5-Tagewoche mit geregelten Arbeitszeiten
- 40 Arbeitsstunden pro Woche – mit Durchrechnung über das Jahr
- Flexibilität was freie Tage, Arbeitszeit und Urlaub betrifft
- kostenlose Verpflegung während der Arbeitszeit (Sie ersparen sich die Kosten dafür)
- kostenlose alkoholfreie Getränke während der Arbeitszeit (Sie müssen kein Geld dafür ausgeben)
- faire, über dem Branchendurchschnitt liegende Entlohnung
- Gerechtigkeit für alle durch ein klares Lohnschema
- Teilnahme an der monatlich ausgeschütteten Qualitätsprämie (die Zufriedenheit der Gäste entscheidet über € 0,- bis € 120,- pro Monat)
- Teilnahme an der jährlichen Verkaufs- und Qualitätsprämie: ein super Betriebsausflug animiert alle zu Höchstleistungen!
- Weiterbildung in der Freizeit - in gemeinsamer Absprache mit voller Finanzierung für Kurse im WIFI oder bei der AK
- Teilnahme an der „WEISSES-KREUZ-MITARBEITER-ACADEMY“ (interne Schulungen)
- jährliches Entwicklungsgespräch mit Ihrem Vorgesetzten
- ein offenes und herzliches Betriebsklima – als Wichtigstes!
- und viel Anerkennung durch unsere zufriedenen Gäste!

Hier ein paar Eindrücke von unseren Betriebsausflügen der Vergangenheit:



Unser Team in Straßburg – Elsass 2004



Unser Team auf dem Weg in den Schwarzwald 2005



Unser Team vor unserem Hotel in London 2006



... und bei der „Blue Man Group“

Mailand 2007



Die ewige Stadt 2008 – Rom



mit „echten Gladiatoren“



Genfer See 2009



und natürlich eine Weinverkostung!



Venedig 2010



„schwer“ zu Fuss



Prag 2011



mit der berühmten Brauerei in Pilsen

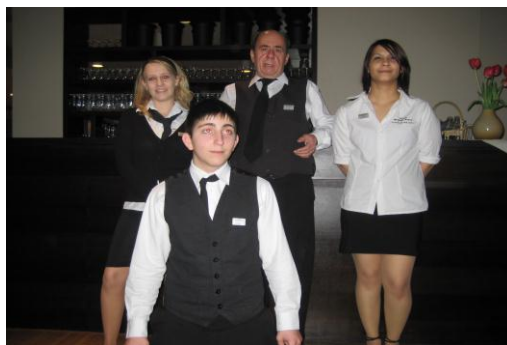
**Die Ziele für den nächsten Betriebsausflug...**

...stehen schon fest – Toskana, Barcelona, New York

# Berufe in unserem Haus

Sie haben die Wahl – in den nachfolgenden Abteilungen sind Sie uns willkommen, sei es als ausgebildeter Mitarbeiter, als Anzulernender oder sei es, dass Sie bei uns eine Ausbildung absolvieren möchten.

## SERVICE



einige Mitarbeiter vom Team vom Restaurantleiter Roland Winkler

### Welche Jobs haben wir im Service

- Service-Leiter/In
- Kellner/In
- Barkellner/In
- Frühstückskellner/In
- Teilzeit-Mitarbeiter im Service
- Ausbildung als Restaurantfachmann/-frau



### Was wir von unseren Mitarbeitern im Service erwarten

- herzliche, offene Art
- gerne mit vielen Menschen in Kontakt
- selbständig Entscheidungen treffen zu können
- Belastbarkeit
- Überblick bewahren, auch wenn man überall gleichzeitig sein sollte
- praktisches Denken und rationelles Arbeiten
- Konzentrationsfähigkeit
- gutes Beherrschen der deutschen Sprache
- lautes und deutliches Sprechen
- wenn möglich Fremdsprachenkenntnisse (englisch / französisch)
- gute Rechenkenntnisse

### Tätigkeiten im Service

- Sie sind ein wichtiger Ansprechpartner für den Gast, da Sie den meisten Kontakt zu ihm haben.
- Frühstücksbuffet organisieren, auffüllen und abräumen
- allgemeiner Frühstücksservice - Überblick im Restaurant
- Service bei den Gruppen-Mittagessen
- Halbpensions-Abendessen unserer Hotelgäste mit Getränkeverkauf
- Barbetrieb
- Vorbereitungs- und Aufräumarbeiten - das gehört natürlich auch dazu!

## KÜCHE

Unsere Küche ist ganz auf die Bedürfnisse unserer Hotelgäste ausgelegt. Wir haben uns darauf spezialisiert, jedes unserer Menüs auf Wunsch auch allergikergerecht (z.B. Laktosefrei, Glukosefrei, ...) zuzubereiten.



**Küchen-Chef Yusuf Dala mit seinem Team**

### **welche Jobs haben wir in der Küche?**

- Küchenchef/In
- Koch/In
- Küchenhilfe
- Lehre Koch/In

### **Anforderungen an Mitarbeiter in der Küche**

- handwerkliches Geschick
- ausgeprägter Geschmacksinn
- Kreativität
- Interesse an Speisen und Getränken
- Belastbarkeit
- Organisationstalent und das Treffen von Entscheidungen
- rasche Auffassungsgabe und rationelles Arbeiten

### **Tätigkeiten in der Küche**

- Zubereiten verschiedenster Gerichte
- Umgang mit modernsten technischen Geräten in der Küche
- gute Organisation von Einkauf und Lager
- Vorbereiten von Sonderveranstaltungen – wie Weihnachts- und Silvestergala's
- Vorbereitungs- und Aufräumarbeiten
- Gästekontakt bei den Buffets, bei Verabschiedungen usw.

## REZEPTION



Rezeptions-Chefin Marlene Hummer mit Ihrem Team

### **welche Jobs haben wir an der Rezeption?**

- Rezeptions-Chef/In
- Rezeptionist /In
- Auszubildende für den Lehrberuf Hotel- und Gastgewerbeassistent

Sie sind der erste Eindruck für den Gast - denn der Gast trifft Sie beim Betreten des Hauses als ersten und bei der Abreise als letzten Mitarbeiter an. Somit sind Sie DER Repräsentant des Hauses.

### **Anforderungen an Mitarbeiter an der Rezeption**

- freundliches und offenes Zugehen auf Menschen
- gepflegtes Aussehen
- sprachliche und rechnerische Begabung – beste Deutschkenntnisse
- Belastbarkeit und rationelles Arbeiten
- Organisationstalent und Freude am Treffen von Entscheidungen
- Freude am aktiven Verkauf
- Verschwiegenheit und Diskretion
- Genauigkeit und Verlässlichkeit
- Fremdsprachenkenntnisse und Interesse am Vertiefen der Kenntnisse
- Wissen um das Angebot des Hotels und der Umgebung
- Hilfsbereitschaft
- Flexibilität bei auftretenden Problemen, zB Stromausfall, kaputte Glühbirnen

### **Tätigkeiten an der Rezeption**

- Beantwortung der Gästeanfragen und Reservierung
- Begrüßung und Empfang des Gastes
- Verkauf des Produktes "Hotel Weisses Kreuz" - mit seiner gesamten Dienstleistung
- Auskünfte geben über die gesamte Umgebung
- Organisation von Aufenthaltsprogrammen, Reiseleitern, Mittagessen
- Verkauf von Ansichtskarten, Souvenirs und Getränken in der Halle
- Check-Out bei der Abreise und Rechnungslegung; Führen der Hotelkassa.

## ETAGE UND WÄSCHEREI

### **welche Jobs haben wir auf der Etage?**

- Gouvernante
- Zimmerfrauen

Sauberkeit und Hygiene sind uns ganz wichtig. Zumeist wird es unterschätzt, weil es erst richtig auffällt, wenn es nicht in Ordnung ist.

...und nicht vergessen: niemand arbeitet so dicht am Gast wie diese Damen!



Hausdame Frau Maria Taibel mit ihrem Team

### Anforderungen an Mitarbeiter auf der Etage

- gute körperliche Gesundheit
- Genauigkeit und Zuverlässigkeit
- Belastbarkeit
- rationelles Arbeiten
- gutes Gefühl für Sauberkeit und Hygiene

### Tätigkeiten auf der Etage

- Reinigung der Zimmer und der Gänge
- sehr genaues Putzen der Bäder
- Zimmerkontrolle ob alles funktioniert (vom Fernseher über alle Lampen)
- Kontrolle der Gästemappen auf Vollständigkeit
- alle öffentlichen Räume sauber halten wie Fitnessbereich, Stiegenhäuser, Aufzüge usw.
- Waschen und Bügeln der gesamten Wäsche des Hotels (Tischwäsche, Bettwäsche und Frotteewaren)

Legen Sie den Grundstein Ihrer Berufslaufbahn mit einer krisensicheren Ausbildung. Der Tourismus hat immer Saison!



Wer kann schon in seinem Beruf zu Hause bleiben und gleichzeitig die Globalisierung erleben mit immer neuen Gästen und Nationen?

Wir wollen hier im Weissen Kreuz Heimat schaffen für unsere Gäste aber auch für unsere Mitarbeiter, von hier und von weit weg. Wir sind international und offen!

Köche, Kellner und Hotel- und Gastgewerbeassistent/Innen erhalten Ihr berufliches Rüstzeug bei uns im Hotel Weisses Kreuz. Wir bilden laufend 8-9 Lehrlinge aus und es macht Spaß, die Entwicklung der jungen Menschen zu beobachten und mitzugestalten.

*Sabrina Ganster (HGA 3. Lehrjahr) hat im März 2007 beim Bundeslehrlingswettbewerb in Kärnten teilgenommen und eine Silbermedaille gewonnen!*

# Tolle Job-Möglichkeiten

Die Arbeit im Tourismus hat viele Vorteile und Besonderheiten. Der ständige Kontakt mit Menschen macht junge Mitarbeiter/Innen schnell offen im Umgang mit Personen jeden Alters. Mit einer fundierten Ausbildung lässt sich gut Karriere machen. Viele der besten Hotelmanager, Top-Gastronomen und Touristiker haben als Lehrlinge die Basis für ihr weiteres Berufsleben geschaffen.

Arbeit im Tourismus macht welttoffen. Mit der hervorragenden Ausbildung bei uns im Hotel Weisses Kreuz und auch generell in Österreich stehen ihnen bei eigenem Engagement international die Türen offen. Und natürlich stehen die Türen offen, wenn Sie aus dem Ausland heimkehren.

## Lehrling im Weisses Kreuz

- die Lehrzeit für die oben genannten Lehrberufe dauert drei Jahre.
- Die jährliche Berufsschulzeit von zwei Monaten findet in der Landesberufsschule für das Gastgewerbe in Schloss Hofen in Lochau statt und ist an einen Internatsaufenthalt gebunden.
- die restliche Zeit des Jahres verbringt der Lehrling im Lehrbetrieb bei einer Arbeitszeit von 5 Tagen, bzw. 40 Arbeitsstunden pro Woche.
- bei der Beantragung von Lehrlingsfreifahrten sind wir natürlich behilflich - Details im Internet unter: <http://www.vmobil.at/nomoped>
- die Kosten für die Schule trägt der Lehrling. Allerdings gibt es eine innerbetriebliche Vereinbarung. Schließt ein Lehrling mit nur einem „3er“ im Zeugnis ab, erhält er eine Hälfte der Schulkosten vom Betrieb zurück und hält der Lehrling im ersten Monat nach der Schulrückkehr beim Meeting seiner Abteilung ein gutes Referat, dann kann auch die zweite Hälfte der Schul- und Internatskosten vom Betrieb ersetzt werden.
- Lehrlinge sind während der Zeit ihrer praktischen Ausbildung im Hotel bei allen Prämien voll anspruchsberechtigt, also den ausgebildeten Mitarbeitern gleichgestellt.
- Weiterbildung für Lehrlinge liegt uns besonders am Herzen – wir bemühen uns, dass alle unsere Lehrlinge auch in andere Betriebe kommen.
- unseren Lehrlingen werden die Kurse von WIFI oder AK in allen Bereichen bezahlt!
- bei uns dürfen Lehrlinge bereits frühzeitig auch ihre Kenntnisse unter Beweis stellen und beim Gast einsetzen
- unsere Lehrlinge haben mit unserem Lehrlingsverantwortlichen Roland Winkler jederzeit einen Ansprechpartner in allen Lebenslagen.
- beim Lehrabschluss machen wir natürlich ein kleines Fest und haben auch ein tolles Geschenk.

