



Hotel*** Weisses Kreuz

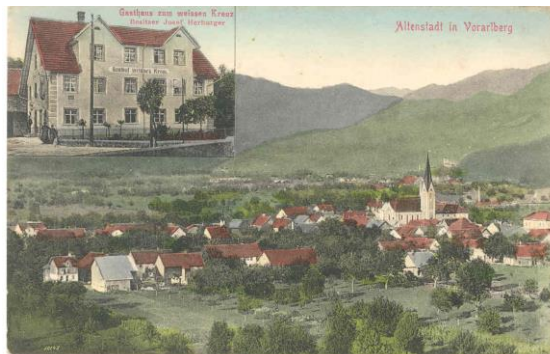
friendly  and more...

Mitarbeiter*innen-Prospekt 2020

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

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 über 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...**



Unsere Vision lautet – friendly and more, a family owned hotel since 1852

Unsere Leitsätze

Das Weisse Kreuz ist das allerbeste Gruppenhotel zwischen Arlberg und Bodensee.

Wir sind attraktiv für Geschäftsreisende und Individual-Reisebüro-Kunden*innen.

Wir haben die besten Mitarbeiter*innen=Gastgeber*innen für unser Team und unsere Gäste*innen.

Mitarbeiter*innen sollen und müssen Verantwortung tragen und Entscheidungen treffen
Fairness ist ein Grundsatz in allem unserem Tun.

Alle Mitarbeiter*innen und Gäste*innen, gleich welchen Geschlechtes, welcher Herkunft und welcher Konfession, sind uns gleich wertvoll.

Wir können stolz sein auf unser Weisses Kreuz.

Wir wollen der Zeit voraus sein. Wir legen großen Wert auf Angebots- und Produktentwicklung.

Weiterbildung ist unverzichtbar – besonders im Führungsteam.

Wir wollen unsere Gäste*innen lächeln sehen.

Wir wollen unseren Betrieb nachhaltig führen – sparsamer Umgang mit allen Ressourcen,
verantwortungsvoller Einkauf von Lebensmittel, Papier, Reinigungsmittel und
Einrichtungsgegenständen.

Wir achten auf die Herkunft und die Herstellung aller Produkte, die wir verwenden.

Wer sind wir?

- Das Hotel „Weisses Kreuz“ ist seit 160 Jahren im **Privatbesitz** der **Familie Herburger**, gehört also keiner großen Kette an.
- Unsere **Mitarbeiter*innen** 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*innen 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*innen** an der Spitze sein. Bis zu 22% über Durchschnitt der österr. Stadthotellerie (abhängig von der Betriebszugehörigkeit). Gleicher Lohn zwischen Mann und Frau ist selbstverständlich!
- Wir achten und **respektieren** uns gegenseitig!
- 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*innen Mehrwert bieten** - **Emotionalität & Kommunikation**, eine persönliche Beziehung und ein Lächeln sind mehr wert als eine High-Tech-Wellness-Anlage ohne freundliche Mitarbeiter*innen!

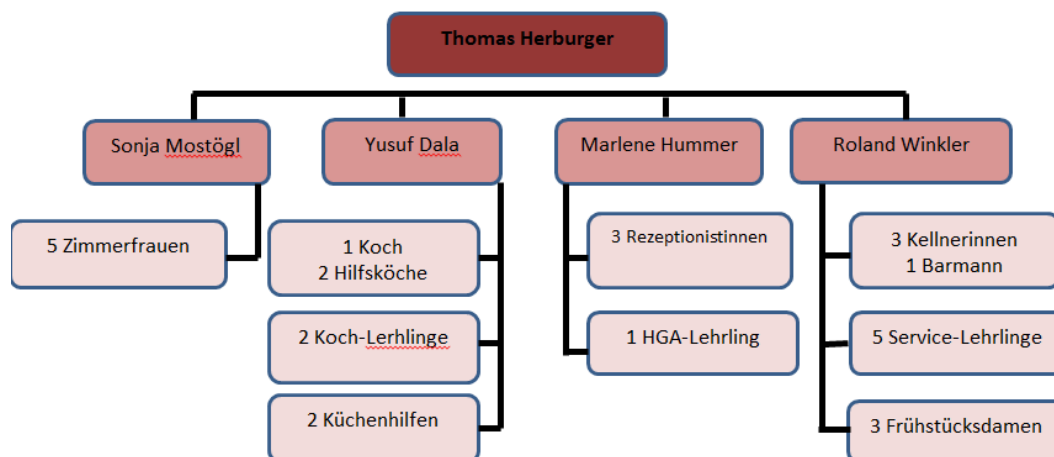
Erlebnis - jeden Abend eine andere Animation für unsere Gäste*innen - zum Teil auch mit unseren Mitarbeitern*innen. Das lässt den Gast*in „**mit-erleben**“ und dabei sein!

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.

Hotel: Weisses Kreuz friendly and more...

Unsere Organisationsstruktur



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

Ein paar Fakten und Zahlen über unser Hotel

- 106 Zimmer / 191 Gästebetten
- das zweitgrößte Hotel im Vorarlberger Rheintal
- geplant sind für 2020 wiederum rund 51.000 Gästenächtigungen
- Hotel der 4-Sterne Kategorie
- Gästestruktur: 70% Reisegruppen und 30% Geschäftsreisende
- Herkunft der Gäste*innen: 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 Altstadt
- direkt an den Bushaltestellen 56, 59, 60, 68 und 70 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

Wir und die Nachhaltigkeit -



Was wir alles noch vor uns haben

- Alle Umbauten, die wir durchgeführt haben und durchführen werden, erfolgen ausschließlich mit lokalen Handwerker und wenn möglich, mit lokalen Materialien (Holz, Filz, Leder).
- Unsere erste Wahl ist Gemüse aus Vorarlberg oder der Insel Reichenau – genauso wie Äpfel und andere, lokale Obstsorten vom Bodensee. Eine Staatsgrenze spricht nicht gegen Regionalität.
- Wir wollen unseren Gästen*innen mehr Möglichkeit geben, auf Fleisch zu verzichten, da wir mehr Angebot an fleischlosen Varianten anbieten wollen.
- Fruchtsäfte beim Frühstück in Bio-Qualität.
- Und es wird uns noch viel mehr einfallen

Was bisher geschah

Lokale Produzenten als unsere Lieferanten gewinnen -

- Erfolgreich bei Mehl, Brösel, Knödelbrot, Senf, Freilandeier, Marmeladen, Teigwaren (Nudeln + Spaghetti - Bio), Appenzeller Alpenbitter, Obstschnäpse, Weinen aus Hagnau am Bodensee und von Nachbaur in Röthis und vieles mehr
- Eigenproduktion von möglichst vielen Lebensmitteln wie Frittaten, Gemüse, Knödel, Spätzle, Salate

Lebensmittel

- Kalb-, Rind- und Schweinefleisch ausschließlich aus Österreich mit Gütesiegel.

- Geflügel ausschließlich aus Deutschland.
- Verwendung von heimischem Fisch oder Fisch aus Wildfang.
- Alle Wurstwaren aus österreichischem Fleisch, in Vorarlberg erzeugt und mit dem AMA-Gütesiegel.
- Am liebsten Bio-Produkte wie Milch und Butter und möglichst alles von Vorarlberg Milch.
- Bergkäse von unserem Partnerbetrieb „Bergkäserei Schoppernaut“ aus Heumilch.
- Gute Auswahl an Bio-Brotten auf dem Frühstücksbuffet.

Getränke

- Alle unsere Teesorten von Sonnentor und bio.
- Kaffeebohnen und Mahlkaffee aus kontrolliertem, ökologischem Anbau mit der Auszeichnung „Rainforest Alliance“.
- Fruchtsäfte in den Kleinflaschen sind Bio oder aber Fair-trade.
- Gutes Angebot von Bio-Weinen sowohl Glas- als auch Flaschenweise.
- Getränke von – soweit möglich – lokalen Produzenten: Fruchtsäfte von Rauch Rankweil, Limonaden + Biere + Mineralwasser von Fohrenburg Bludenz sowie eine gute Auswahl von Weinen von lokalen Produzenten.

Papier + Drucksachen

- Alle von uns bestellten Drucksachen werden auf 100% recyceltem Papier gedruckt - ausschließlich pflanzliche Farben – unsere Druckerei hat das österreichische Umweltsiegel. Unser Papier – Cocoon – hat das EU-Ecolabel.
- Schreibpapiere und Gebrauchspapiere 100% Recycling; Auszeichnung mit dem EU-Ecolabel.

Reinigung und Kosmetik

- Bügelfreie Wäsche, die wir selbst mit hautfreundlichen Mittel waschen. Wir können unsere Zimmerfrauen ganztägig beschäftigen.
- Seifen und Shampoo sind mit dem EU-Ecolabel zertifiziert (Umwetlabel der EU). Ausschließlich nachwachsende, pflanzliche Rohstoffe – in umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Verpackungen.
- Sämtliche Reinigungsmittel sind leicht biologisch abbaubar. Fast alle Produkte sind bereits mit dem EU-Ecolabel und dem österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet.

Energie

- Wasserenthärtungsanlage – dadurch sinkt der Verbrauch von Reinigungsmittel.
- Kälteanlagen mit Wärmerückgewinnung sowie umweltverträgliche Kühlmittel.
- Umbau der Heizung und der Warmwasserproduktion – neuer Heizkessel, optimal gedämmte Boiler und Leitungen sowie effizientere Regelungstechnik.
- Installation einer Grundwasserwärmepumpe. Die so gewonnene Energie verwenden wir zur Heizung und zur Erzeugung von Warmwasser, sowie zur Kühlung des Speisesaales. Bis zu einer Außentemperatur von -2 Grad Celsius benötigen wir kein Erdgas.
- Strom von den Stadtwerken Feldkirch aus 80% Wasserkraft, 5% Windenergie, 6% Ökoenergie, 8% Erdgas, 1% Kohle. Wir beziehen keinen Atomstrom.
- Tausch von 790 Leuchtmittel (Spots und Glühbirnen) in LED's.

Und ganz viele, kleine Dinge – wie neue Kleiderbügel nur noch aus Holz – jene aus Kunststoff werden aufgebraucht; keine Kleinpackungen mehr auf dem Frühstücksbuffet (1 Ausnahme), Senf, Ketchup, Sahne, Mayonnaise; keine Aluminiumfolie; und vieles mehr

Hotel Weisses Kreuz und seine Mitarbeiter*innen -

Das schätzen wir bei unseren Mitarbeitern*innen sehr

- Freundlichkeit und gelebte Gastfreundschaft mit unseren Gästen*innen - echte Herzlichkeit und Fröhlichkeit
- den Willen in unserer „Familie“ zu arbeiten
- ein gepflegtes Aussehen und Auftreten
- jederzeit Höflichkeit und Hilfsbereitschaft den Kollegen*innen und den Gästen*innen 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*innen, für Menschen
- unsere Arbeit macht Anderen Freude, ist somit sinnvoll
- auch an unsere Umwelt zu denken

Wir garantieren unseren Mitarbeitern*innen

- 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 (Tee, Kaffee, Mineral, Eistee, Schokolade) 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)
- Weiterbildung in der Freizeit - in gemeinsamer Absprache mit voller Finanzierung für Kurse im WIFI oder bei der AK
- jährliches Entwicklungsgespräch mit Ihrem Vorgesetzten
- ein offenes und herzliches Betriebsklima – als Wichtigstes
- und viel Anerkennung durch unsere zufriedenen Gäste*innen

Berufe in unserem Haus

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

SERVICE



einige Mitarbeiter*innen vom Team vom Restaurantleiter Roland Winkler

Welche Jobs haben wir im Service

- Service-Leiter*in
- Kellner*in
- Barkellner*in
- Frühstückskellner*in
- Teilzeit-Mitarbeiter*in im Service
- Ausbildung als Restaurantfachmann*-frau



Was wir von unseren Mitarbeitern*innen im Service erwarten

- herzliche, offene Art
- gerne mit vielen Menschen in Kontakt
- 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*in, 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*innen ausgelegt. Wir haben uns darauf spezialisiert, jedes unserer Menüs auf Wunsch auch allergikergerecht (z.B. Laktosefrei, Glukosefrei, ...) zuzubereiten.



Küchen-Chef Yusuf Dala mit einem Teil seines Teams

welche Jobs haben wir in der Küche?

- Küchenchef*in
- Koch*in
- Küchenhilfe
- Lehre Koch*in

Anforderungen an Mitarbeiter*innen 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
- Receptionist*in
- Auszubildende*r für den Lehrberuf Hotel- und Gastgewerbeassistent

Sie sind der erste Eindruck für den Gast*in - denn der Gast*in 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*innen 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?

- Hausdame/Hausherr
- Zimmerfrauen/Zimmermänner

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!



Einige Mitarbeiter*innen unserer Hausdame Sonja Mostögl

Anforderungen an Mitarbeiter*innen 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*innen und Nationen?

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

Koch*in, Restaurantfachmann*frau und Hotel- und Gastgewerbe-assistent*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.

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*innen, Top-Gastronomen*innen und Touristiker*innen 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.
- Lehrlinge sind während der Zeit ihrer praktischen Ausbildung im Hotel bei allen Prämien voll anspruchsberechtigt, also den ausgebildeten Mitarbeitern*innen gleichgestellt.
- Weiterbildung für Lehrlinge liegt uns besonders am Herzen.
- 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 Lehrlingscoach Roland Winkler jederzeit einen Ansprechpartner in allen Lebenslagen.