



■ Roberto Schmid, 30, Sohn von Beatrice und Giulio Schmid, Hotel International au Lac in Lugano.



■ Patrick Dietrich, 24, Sohn von Maria und Felix Dietrich, Hotel Waldhaus in Sils-Maria.



■ Guy Ravet, 22, fils de Ruth e Bernard Ravet, Ermitage des Ravet, Vufflens-le-Château.

Hotellerie – die

■ «Wenn man in der Hotellerie wächst wie ich, dann ist das ganz eindeutig: man macht es oder man macht es nicht. Ich bin Roberto Schmid, Sohn von Beatrice und Giulio Schmid, Hotel International au Lac in Lugano. Roberto Schmid hat seinen eigenen Weg wie seine Eltern gefunden, er ist Hotelier. Um erfolgreich als Hoteldirektorin tätig zu sein, braucht man den vollen Einsatz. Ich bin auf die Söhne und Töchter stolz, die sich für den Beruf entschieden haben. Ich hoffe, sie ihren Eltern danken. Ich bin stolz auf die Hotellerie, die in der Tourismusbranche begeistert worden. Wer von der Hotellerie mitemerbt, wird die Hotellerie angestrichelt. Ich bin stolz auf die Hotellerie, die sich für die Hotellerie begeistert.

Nach dem Abschluss an der Hotelfachschule Lausanne im Jahr 2000 habe ich meine Karriere bei Le Méridien in Thailand begonnen. Bis im Jahr 2004 leitete ich die Restauration im Le Royal Méridien Baan Taling Ngam auf Koh Samui, dann entschied ich mich für die Heimkehr.

Aktuelle Schule: Hotelfachschule Luzern. Aktueller Job: Direktionsassistent im Waldhaus Sils. Werdegang: 1 Jahr Institut La Salle in Neuenburg, Kochlehre im Ermitage-Golf Schönried, Koch im Rathauskeller in Zug, Serviceangestellter im Waldhaus Sils und Hiltl Zürich, Sales-Praktikant im Schweizerhof Zürich und Réceptionist (Waldhaus).

Après avoir effectué mon apprentissage de cuisinier chez mes parents, je viens de terminer l'Ecole hôtelière de Lausanne et reviens d'un stage au Plaza Athénée à Paris, dans les cuisines d'Alain Ducasse.

Wächst man, wie ich, in einem Hotel auf, dann ist der Fall meistens eindeutig: man steigt bewusst ein oder man macht einen Bogen um die ganze Branche. Bei mir wars die erste Möglichkeit.

Als Kind hatte ich schon den Wunsch, einmal Löwendompteur oder Hoteldirektor zu werden. Doch erst während meiner Kochlehre wurde mir klar, dass mir das Gastgewerbe Freude bereitet.

Mes parents nous ont toujours emmenés avec eux lorsqu'ils devaient faire des dégustations ou qu'ils allaient au restaurant. Ceci m'a aidé à développer ma curiosité pour ce métier.

Ich habe grossen Respekt vor der Arbeit meiner Eltern und auch vor derjenigen meiner Grosseltern, denn wenn das «International au Lac» heute so attraktiv, gesund und mit einer Seele da steht, ist das ihr Verdienst. Was sie weniger gut tun, das wissen sie schon, und das genügt.

Meine Eltern leben für ihre Arbeit als Gastgeber. Sie pflegen eine ehrliche Gastfreundschaft und geben dies nicht nur vor. Trotz dieser sehr anspruchsvollen Arbeit haben sie es geschafft, fünf Kinder (ich würde sagen erfolgreich) grosszuziehen. Weniger gut ist es, dass sie dadurch nicht immer viel Zeit für sich selbst hatten.

Mes parents savent très bien concilier la vie de famille avec un travail ne laissant que peu de temps de libre.

Ich strenge mich an, aus den Fauxpas «Fauxpassages» zu machen und möglichst schnell und korrekt da herauszukommen.

Ich habe den mit viel Mühe handgefertigten Salzteigkorb meines Arbeitskollegen, voll mit Gemüse und Früchten, am Henkel transportieren wollen. Das Ganze ging leider in die Brüche.

Pour l'instant chaque décision importante que j'ai dû prendre a été la bonne. Le seul regret que j'ai à formuler, est un accident de snowboard où je me suis fait une blessure importante au genou...

Alles. Solange ich so die Arbeit in Angriff nehme, verschone ich mich vor einem Absturz in die Routine und motiviere mich und mein Team weiter. Falls Ihre Frage auf die Branche generell ausgerichtet war, dann fragen Sie mich doch bitte wieder in zehn Jahren, ich bin erst seit 16 Monate in der Schweiz beruflich tätig...

Man sollte mehr einzigartige Produkte schaffen, man muss abkommen vom Schema. Man sollte seine Stärken erkennen und sich dort abheben von den anderen. Auf Qualität setzen und nicht nur Kosten einsparen wollen. Den Gästen begrifflich machen, dass langfristige gute Qualität auch ihren Preis hat. Man sollte sich nicht unter Wert verkaufen.

Il faut savoir s'adapter très rapidement à chaque situation, et ne pas oublier de garder une attitude positive. Il faut garder à l'esprit que nous devons être à l'écoute du client, et tenter de répondre au mieux à ses attentes, il faut donc être dynamique et ne reculer devant rien.

Die Schweiz, wie alle andere Destinationen, untersteht dem «Product-life Cycle», und aus dieser Sicht steht die Schweiz in diesen Jahren im Vergleich mit anderen «neuen» Destinationen weniger gut da. Aber es handelt sich ja um einen Zyklus, der sich in der Zukunft wieder positiv auf die Schweiz auswirken wird. Wichtig ist, nicht darauf zu warten, sonder aktiv diesen Prozess zu fördern.

Ich bin im Gastgewerbe umgeben von einigen hoch motivierten und ideenreichen Kollegen. Sollten diese den Durchhaltewillen nicht verlieren und die Chancen kriegen, etwas zu bewegen, wird es sicher einige positive Veränderungen geben im Schweizer Tourismus. Wie nachfolgend erwähnt: ich bin ein Optimist.

Le tourisme suisse doit se développer mais ne pas sombrer dans le tourisme de masse, il est important qu'il reste haut de gamme afin de garder une image forte de notre pays auprès des autres contrées. Venir en Suisse doit être une fierté pour tous, et non pas une destination banalisée.

Anzeige

wächst man, wie ich, in einem Hotel auf, dann ist der Fall meistens eindeutig: man steigt bewusst ein oder man macht einen Bogen um die ganze Branche. Bei mir wars die erste Möglichkeit.

Ich habe grossen Respekt vor der Arbeit meiner Eltern und auch vor derjenigen meiner Grosseltern, denn wenn das «International au Lac» heute so attraktiv, gesund und mit einer Seele da steht, ist das ihr Verdienst.

Was sie weniger gut tun, das wissen sie schon, und das genügt.

Ich strengte mich an, aus den Fauxpas «Fauxpassages» zu machen und möglichst schnell und korrekt da herauszukommen.

Alles. Solange ich so die Arbeit in Angriff nehme, verschone ich mich vor einem Absturz in die Routine und motiviere mich und mein Team weiter.

Falls Ihre Frage auf die Branche generell ausgerichtet war, dann fragen Sie mich doch bitte wieder in zehn Jahren, ich bin erst seit 16 Monate in der Schweiz beruflich tätig...

Die Schweiz, wie alle andere Destinationen, untersteht dem «Product-life Cycle», und aus dieser Sicht steht die Schweiz in diesen Jahren im Vergleich mit anderen «neuen» Destinationen weniger gut da. Aber es handelt sich ja um einen Zyklus, der sich in der Zukunft wieder positiv auf die Schweiz auswirken wird. Wichtig ist, nicht darauf zu warten, sondern aktiv diesen Prozess zu fördern.

Da ich nach einem 4-jährigen Auslandsaufenthalt in einen Familienbetrieb eingestiegen bin, erwarte ich, meine zukünftigen Jahre da zu verbringen. In meinem Fall sollte man nicht von Karriereziel sprechen, sondern von Erfolgszielen – verbunden mit dem Hotel.

Mein Traumjob: «Der Reisende» (gibts das?!)
Mein Motto: «Take it easy but seriously».

Ein paar Personen, mit denen ich gearbeitet habe, wegen ihren «selbstverständlichen» analytischen Fähigkeiten, Situationen sekundenschnell zu erkennen und Lösungen zu sehen.

Ich bin eine sehr rationale Person, ich muss die Situation immer im Griff haben, habe Freude an Neuigkeiten und bin für fast alles offen. Generell habe ich eine positive Einstellung und wage immer etwas mehr. Ich bin nicht begabt, in langen, langweiligen Anstandsgesprächen Positives auszustrahlen.

Als Kind hatte ich den Wunsch, einmal Löwendompteur oder Hoteldirektor zu werden. Doch erst während meiner Kochlehre wurde mir klar, dass mir das Gastgewerbe Freude bereitet.

Meine Eltern leben für ihre Arbeit als Gastgeber. Sie pflegen eine ehrliche Gastfreundschaft und geben dies nicht nur vor. Trotz dieser sehr anspruchsvollen Arbeit haben sie es geschafft, fünf Kinder (ich würde sagen erfolgreich) grosszuziehen. Weniger gut ist es, dass sie dadurch nicht immer viel Zeit für sich selbst hatten.

Ich habe den mit viel Mühe handgefertigten Salzteigkorb meines Arbeitskollegen, voll mit Gemüse und Früchten, am Henkel transportieren wollen. Das Ganze ging leider in die Brüche.

Man sollte mehr einzigartige Produkte schaffen, man muss abkommen vom Schema. Man sollte seine Stärken erkennen und sich dort abheben von den anderen. Auf Qualität setzen und nicht nur Kosten einsparen wollen. Den Gästen begreiflich machen, dass langfristig gute Qualität auch ihren Preis hat. Man sollte sich nicht unter Wert verkaufen.

Ich bin im Gastgewerbe umgeben von einigen hoch motivierten und ideenreichen Kollegen. Sollten diese den Durchhaltewillen nicht verlieren und die Chancen kriegen, etwas zu bewegen, wird es sicher einige positive Veränderungen geben im Schweizer Tourismus. Wie nachfolgend erwähnt: ich bin ein Optimist.

Würde gerne nach Abschluss der Hotelfachschule im Dezember 2006 im Ausland oder in der Schweiz eine herausfordernde Arbeitsstelle annehmen, auch für längere Zeit. Mit etwa 30 Jahren könnte ich mir vorstellen, wieder im familiären Betrieb tätig zu sein.

Das Familienhotel weiterführen, oder Direktor eines kleinen, feinen Gasthauses inmitten eines Weinberges.

Eines meiner Vorbilder war der Vater meiner Mutter. Ich denke, die Eltern sind einem in gewissen Dingen immer Vorbilder. Vielleicht manchmal auch Beispiele, was man anders machen würde.

Hobbys: Skifahren, Wandern, Tennis, Wein, Essen usw. Eine Begabung ist, dass ich geniessen kann und mich somit meist gut erhole in der Freizeit. Eine meiner Stärken und gleichzeitig Schwächen ist, dass ich vieles sehr optimistisch sehe. Trotz des Optimismus, bin ich ein Realist, wenn ich eine Sache angehe.

Mes parents nous ont toujours emmenés avec eux lorsqu'ils devaient faire des dégustations ou qu'ils allaient au restaurant. Ceci m'a aidé à développer ma curiosité pour ce métier.

Mes parents savent très bien concilier la vie de famille avec un travail ne laissant que peu de temps de libre.

Pour l'instant chaque décision importante que j'aie dû prendre a été la bonne. Le seul regret que j'ai à formuler, est un accident de snowboard où je me suis fait une blessure importante au genou...

Il faut savoir s'adapter très rapidement à chaque situation, et ne pas oublier de garder une attitude positive. Il faut garder à l'esprit que nous devons être à l'écoute du client, et tenter de répondre au mieux à ses attentes, il faut donc être dynamique et ne reculer devant rien.

Le tourisme suisse doit se développer mais ne pas sombrer dans le tourisme de masse, il est important qu'il reste haut de gamme afin de garder une image forte de notre pays auprès des autres contrées. Venir en Suisse doit être une fierté pour tous, et non pas une destination banalisée.

Le but de ma carrière sera de tenir mon propre restaurant. Dès l'année prochaine je compte partir à la Napa Valley en Californie, en Espagne, à Hong-Kong et en Australie. Dans dix ans je ne sais pas où je serai, il me reste beaucoup de temps pour y penser.

Ma passion est la cuisine, mon rêve est donc de rester cuisinier. – Il faut toujours prendre les choses du bon côté.

Mes parents évidemment, et plus particulièrement mon père, le cuisinier... Ils sont partis de presque rien pour arriver là où ils en sont actuellement, difficile de faire mieux!

Etant de caractère changeant, je dispose de multiples facettes!
J'adore le snowboard en hiver, et le jogging pendant mes pauses.
Je ne suis pas quelqu'un du matin, j'ai donc de la peine à me réveiller tôt. D'autre part, je suis quelqu'un qui ne baisse pas les bras facilement.

fr

C

CCA
CCA
CCA
CCA

ww
lhr
080