

## STEFAN BEER

### «ICH WOLLTE MEHR SEHEN ALS DAS MIR VERTRAUTE»

Der Executive Chef des Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken arbeitete während neun Jahren in grossen Hotelketten in Asien.

**HGZ: Sie haben eine verantwortungsvolle Position inne. Inwiefern profitieren Sie heute von den Erfahrungen, die Sie in Ihren diversen Stationen in Asien machten?**

STEFAN BEER: Ich bin als Person gereift und habe an Ruhe und Gelassenheit gewonnen. Im Beruflichen dienen mir die Erfahrungen in vielerlei Hinsicht, zum Beispiel in der Personalführung grosser Teams, in der Organisation und Koordination verschiedener Küchen, Restaurants und Events. Und nicht zuletzt natürlich im Fachwissen, das ich erweitern konnte.

**Was hat Sie 2007 dazu bewogen, ins Ausland zu gehen?**

Mir war es wichtig, mehr zu sehen als das mir Vertraute. Ich wollte mich weiterbilden und weiterentwickeln, die Geschmäcke der Welt entdecken und von den Besten lernen.

#### Zur Person

Stefan Beer absolvierte seine Kochlehre bei Gregor Zimmermann in der «Alten Post» in Aarburg. Nach Lehr- und Wanderjahren in der Schweiz zog es ihn 2007 ins Ausland.

Er arbeitete in Shanghai, Hongkong, Bangkok, Singapur und Dubai. Seit Januar 2016 ist er Executive Chef im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken. [www.victoria-jungfrau.ch/de/](http://www.victoria-jungfrau.ch/de/)

**Planten Sie von Anfang an so lange zu bleiben?**

Eigentlich nicht. Als ich von hier wegging, war ich sehr verwurzelt in der Schweiz. Ich unterschrieb einen Zweijahresvertrag und



Stefan Beer arbeitete während neun Jahren im Ausland.

CHRISTOPH LÄSER

dachte, dass ich nach Ablauf des Vertrags gerne wieder zurückkommen würde. Dann hat mich aber der Zauber des Auslands gepackt und ich habe die neun Jahre in fünf Destinationen wohnsinnig genossen. Nun schätze ich es aber auch wieder sehr, in der Schweiz zu leben und zu arbeiten.

**Konnten Sie auf Netzwerke zurückgreifen, als Sie Ihren Auslandsaufenthalt planten?**

Ich war damals schon Mitglied des Schweizer Kochverbandes, und der damalige Präsident Georges Knecht hat mich mit Hyatt Hotels in Verbindung gebracht.

**Wie unterscheidet sich der Arbeitsalltag in Asien von jenem in der Schweiz?**

Im Grundsatz ist er sehr ähnlich. Der Tag besteht hier wie auch im Ausland aus viel Organisation, Personalführung, Gästekontakt und einer hohen Präsenzzeit. Ich denke aber, dass ich der Arbeit hier verstärkt meinen persönlichen Stempel aufsetzen kann, da in den grossen Ketten oft Corporate Guidelines berücksichtigt werden müssen und ich hier we-

gen der doch etwas kleineren Teams «näher am Geschehen bin».

**Worüber sollten sich junge Kollegen bewusst sein, die ins Ausland gehen möchten?**

Meine Erfahrung bezieht sich auf Asien und den Mittleren Osten. Wer sich zu einem Arbeitsaufenthalt entschliesst, sollte ein fundiertes Fachwissen mitbringen und selber eine gestandene, selbstsichere Persönlichkeit sein. Gesucht sind Führungskräfte. Der Druck ist sehr hoch, das Arbeitsklima oft rau und die kulturellen Unterschiede sowie das alltägliche Leben können herausfordernd und sehr kräftezehrend sein. INTERVIEW: BERNADETTE BISSIG

**Auslandsjobvermittlung «Ambassador»**

Der Schweizer Kochverband skv bietet seinen Mitgliedern Unterstützung bei der Jobsuche im Ausland. Interessierte senden ihr Dossier an:

[kochverband@hotelgastrounion.ch](mailto:kochverband@hotelgastrounion.ch)



Mehr Informationen unter:  
[www.hotelgastrounion.ch/de/skv/bildung/ambassadorsch](http://www.hotelgastrounion.ch/de/skv/bildung/ambassadorsch)

## Chef de Réception in sechs Blöcken

Serkan Ylmaz will Front Office Manager werden. Das Rüstzeug dazu holt er sich bei der Hotel & Gastroformation im Vorbereitungskurs zur Berufsprüfung Chef de Réception.

«Ich bin ein sehr ambitionierter Mensch», beschreibt Serkan Ylmaz sich selbst. Er arbeitet seit Januar 2016 als Guest Relation Manager im Holiday Inn Zürich-Messe. In Zukunft möchte er aber als Front Office Manager tätig sein. Um diese Position schneller zu erreichen, hat er sich entschlossen, die Berufsprüfung Chef de Réception anzugehen. Die Hotelier Gastronomie Zeitung wird ihn dabei begleiten und in loser Folge darüber berichten.

#### Motiviert und unterstützt

«Michael Schneiter, unser Rooms Division Manager, hat mir diese Ausbildung empfohlen. Da er die Berufsprüfung Chef de Réception selber absolvierte, habe ich bei eventuellen Fragen gleich einen Ansprechpartner im Haus», freut sich Serkan Ylmaz.

Noch vor Beginn der Ausbildung zum Chef de Réception besucht Serkan Ylmaz ab August die Basismodule «Finanzen 1» und «Marketing & Verkauf 1». Sie sind für Teilnehmende ohne Abschluss Kaufmann EFZ obligatorisch.

Der Startschuss zur eigentlichen Ausbildung Chef de Réception fällt dann mit dem Impulstag am 28. November im Campus Sursee. Danach folgen ab Januar bis September 2017 sechs Schulungsblöcke à fünf Tagen. Diese finden im Berufsbildungszentrum Hotel & Gastroformation in Weggis statt. Jeder Block ist einem Thema gewidmet wie beispielsweise «Betriebsorganisation» und «Mitarbeiterführung».

«Ich freue mich auf die Herausforderung und auf meine Mitschüler», sagt Serkan Ylmaz. Gespannt ist er vor allem auf die Schulungsblöcke «Finanzen 1 und 2». Er hat sich vorgenommen: «Da muss ich von Anfang an am Ball bleiben».

RICCARDA FREI

#### Über den Lehrgang Chef de Réception

**Voraussetzung:** Grundbildung als Kauffrau/Kaufmann EFZ oder gleichwertige anerkannte Ausbildung. Kenntnisse und Erfahrungen am Empfang und in der Administration.

**Kosten:** 900 Franken, falls das Arbeitsverhältnis dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag unterstellt ist und die Abschlussprüfung auf Anhieb bestanden wird. Modulbeschreibungen, Preise und weitere Infos zur Berufsprüfung können kostenlos heruntergeladen werden bei: [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)



Leserbrief

**Schreiben Sie uns!  
Wir freuen uns über Inputs,  
Lob, Ideen und  
natürlich auch Kritik.**

[briefe@hotellerie-gastronomie.ch](mailto:briefe@hotellerie-gastronomie.ch) oder an  
Hotellerie Gastronomie Verlag, Postfach 3027, 6002 Luzern

ANZEIGE

DIE SCHWEIZER FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE,  
HOTELLERIE & GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE LUZERN

**ZAGG**

ZAGG.CH

**VOM 23. BIS  
26. OKTOBER 2016  
MESSE LUZERN**