ALUMNI

HOTEL STORCHEN

Name: Lukas Fritschi

Zeitraum deiner Tätigkeit im Hotel: Von 2006 – 2009 / 2019-2020 Storchen /Waldegg / und diverse Teilzeit Einsätze

Abteilung, in der Du gearbeitet hast: Kochlehrling, Aushilfe, Management

1. Erfahrungen im Hotel- und/oder Gastrobetrieb

Welche Position hast Du während Deiner Zeit bei den LUMEGA-Betrieben ausgeübt? Kochlehrling, Direktor Hotel Storchen, Aushilfe

Gab es bestimmte Erlebnisse oder Projekte, an die Du Dich besonders gerne erinnerst?

(z.B. herausfordernde Events, besondere Gäste, Teamprojekte etc.)
Neukonzeption Gastro Storchen Schönenwerd, Neue Website, COVID (Notmanagement)

Welche Fähigkeiten oder Kenntnisse hast Du während deiner Zeit bei den LUMEGA-Betrieben am meisten entwickelt oder verbessert?

(z. B. Kommunikation, Verkauf, Teamarbeit, Kundenservice) Kochlehre war in vielerlei Hinsicht prägend

Wie war die Zusammenarbeit mit Deinen Kollegen und Vorgesetzten? (z.B. unterstützend, kooperativ, respektvoll, hierarchisch) Sehr gut – flache Hierarchien und fairer Umgang, sehr wertschätzende Führung

Was hat Dir am meisten an Deinem Arbeitsplatz im Hotel gefallen? (z. B. Teamkultur, Gästeinteraktion, Arbeitsplatzgestaltung)
Teamwork & Spirit

2. Einfluss auf deine Karriere

Wie hat Deine Zeit im Hotel Deine berufliche Entwicklung beeinflusst? (z.B. neue Karrieremöglichkeiten, Verbesserung von Fähigkeiten, Veränderung der Berufsperspektive)

Koch Ausbildung war prägend, Betriebsübergabe des Hotel Storchen an b_smart,

Gibt es Kontakte aus Deiner Zeit bei den LUMEGA-Betrieben, mit welchen Du noch heute in Verbindung stehst? Falls ja, welche?

Diverse (Besitzerfamilie Lustenberger, zahlreiche Mitarbeiter die wir mit b_smart übernahmen, langjährige LUMEGA Mitarbeiter (Sämi, Manuela, etc.)

Was denkst Du, welche Eigenschaften oder Qualifikationen aus Deiner Zeit bei den LUMEGA-Betrieben haben Dir besonders in der Karriere geholfen? Gelebtes Unternehmertum

Heute Tätigkeit: Head of Hospitality, b_smart selections