

ALUMNI

HOTEL STORCHEN

Name: Michelle Wulff (-Meier)

Zeitraum deiner Tätigkeit im Hotel: Von 1996 bis 1998

Abteilung, in der Du gearbeitet hast: Lehre als Servicefachangestellte



1. Erfahrungen im Hotel- und/oder Gastrobetrieb

Welche Position hast Du während Deiner Zeit bei den LUMEGA-Betrieben ausgeübt?

Lehre als Servicefachangestellte

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

Teamausflug in die Bündner Herrschaft mit Besichtigung Weingut in Zizers, Torkel und Besuch des Grand Hotel Bad Ragaz

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

Teamwork, Kommunikation und in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf bewahren – allgemein als Grundausbildung ist die Gastronomie wunderbar!

Wie war die Zusammenarbeit mit Deinen Kollegen und Vorgesetzten?

(z.B. unterstützend, kooperativ, respektvoll, hierarchisch)

Top!

Was hat Dir am meisten an Deinem Arbeitsplatz im Hotel gefallen?

(z. B. Teamkultur, Gästeinteraktion, Arbeitsplatzgestaltung)

Gästekontakt und Einblick in einen Hotelbetrieb mit internationalen Gästen

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)

Gute Grundbasis für Belastbarkeit, Kundenfreundlichkeit und Teamfähigkeit!

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

Ab und zu mit Koch-Nebienstift Pascal Geiser 😊

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

Kommunikativ, Teamfähigkeit und Flexibilität

Heute Tätigkeit:

Sachbearbeiterin und Vorstand Aargauisch-Kantonales Weinbaumuseum in Tegerfelden