



Schachner
☙ ☙ ☙

Urlaub & Genuss mit Weitblick

KARRIERE

MIT LEHRE

UND LEHRE MIT MATURA

WILLKOMMEN



**KOMM ALS
GAST
UND GEH ALS FREUND**

MISSION.

HERZLICH WILLKOMMEN BEI FAMILIE SCHACHNER -

DEINEM HOTEL-RESTAURANT MIT WEITBLICK!

Unsere beiden Häuser stehen majestätisch auf der Anhöhe des Maria Tafler Berges und eröffnen einen atemberaubenden Blick auf die Donau und das imposante Voralpenpanorama. Wir sind ein Familienbetrieb, und unsere Gastfreundschaft und Herzlichkeit sorgen für ein Ambiente, das sich durch Wärme und Geborgenheit auszeichnet.

UNSER HOTEL-RESTAURANT IM ÜBERBLICK

- » Wohngefühl mit Wohlgefühl – **83 komfortabel ausgestattete Zimmer und Suiten mit Stil**, Wärme & Geborgenheit
- » Kulinarische Gaumenfreuden in unserem **Panoramarestaurant**
- » Exklusives **Gourmet-Restaurant »Smaragd«**
(2 Gault Millau Hauben)
- » **Gemütlicher Wellnessbereich** für die Seele
(Penthouse-Hallenbad, Whirlpool, Hamam »Wachau«, Saunalandschaft, Wohlfühlbehandlungen uvm.)
- » **Professionelles Seminarhotel** mit besonderem Ambiente
- » **Feiern im besonderen Rahmen** (Hochzeiten, Taufen, Geburtstag, uvm.)
- » Umfangreiches Kultur- & Freizeitangebot

LEITSÄTZE.

FÜR DEN GASTAUFENTHALT

- » Wir erfüllen die Erwartungen unserer Gäste mit **Herzlichkeit, Charme und Professionalität**
- » **Flexibilität** ist unsere Stärke.
- » Wir streben eine stets überdurchschnittliche **Gästezufriedenheit** an.
- » Wir leben begeisterte und ehrliche Gastfreundschaft mit **hoher Fachkompetenz** und Dienstleistungsqualität.
- » Wir bieten **herausragende Leistungen** für unsere Zielgruppen in einzigartiger Lage und sind kompetente Partner für außergewöhnliche Veranstaltungen.
- » Im Umgang mit Kritik und Feedback handeln wir schnell, unkompliziert und großzügig. Die Wiederherstellung der **Kundenzufriedenheit hat oberste Priorität**
- » Wir bieten unseren Gästen einen **Ort des Genießens und Wohlfühlens**
- » Wir pflegen intensiv **persönliche Kundenbeziehungen** um eine langfristige Bindung zu erreichen.
- » Mit der Ankunft/Begrüßung legen wir den Grundstein für einen positiven **zufriedenen Gastaufenthalt**
- » Es gibt keine zweite Chance für den ersten Eindruck!

FÜR DEN BETRIEB

- » Die Mitarbeiter sind das Wertvollste, dass das Unternehmen hat
- » Wir sind uns unserer **Verantwortung** gegenüber den Mitarbeitern bewusst
- » Wir sind **begeisterte Gastgeber**, und die Gäste spüren, dass wir es gerne tun
- » **Man muss Menschen mögen**
- » Wir hören auf, ständig Probleme zu besprechen, sondern bringen **Lösungsvorschläge**
- » Unsere Spielregeln werden **konsequent** eingehalten und von allen **gelebt** und **kontrolliert**
- » Unsere Mitarbeiter arbeiten mit **Stolz** und **Begeisterung** in unserem Betrieb
- » In unserem innovativen Unternehmen sollen sich unsere Mitarbeiter durch **selbständiges, eigenverantwortliches Arbeiten** einbringen
- » Wir gehen **respektvoll** miteinander um und schätzen einander
- » **Weiterbildung und Schulung** ist uns wichtig
- » Wir nehmen unsere Führungsaufgaben wahr und leben sie vor
- » Mitarbeiter werden **belohnt, anerkannt** und **betreut**
- » Wir arbeiten **gewinnorientiert**
- » Wir sind **erfolgreich im Team**
- » Unsere **Mitarbeiter sind Vorbild**



BESONDERHEITEN
AN EINEM
LEHRBERUF BEI
SCHACHNER



- » Wir sind ein herzlicher **Vorzeigebetrieb** in Niederösterreich
- » Eine Ausbildung bei uns ist vielseitig und eine **herausragende Grundausbildung für deine Karriere**
- » Wir bieten **Lehre mit Matura (optional möglich)** – Lehranstalt ca. 4 km vom Hotelbetrieb entfernt
- » **Kostenlose Vollverpflegung**
- » **Eigenes Mitarbeiterhaus** mit Zimmer, Dusche/WC

WIR BILDEN AUS.

UNSERE LEHRBERUFE

GASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU

(4 Jahre Lehrzeit)

Gastronomiefachleute sind die Top-Kräfte und **Allrounder im Bereich der Gastronomie**. Ihre Ausbildung entspricht einerseits den Inhalten der Lehrberufe „Koch/Köchin“ und „Restaurantfachmann/-frau“. Im späteren Berufsleben sind Gastronomiefachleute sowohl im Bereich der Küche als auch im Service tätig. In der Küche sind sie für die Zubereitung verschiedenster Speisen zuständig. Im Servicebereich erstellen sie die Speise- und Getränkekarten, dekorieren die Tische, empfangen und bedienen die Gäste und führen die Abrechnungen durch.

HOTELKAUFMANN/-FRAU

(3 Jahre Lehrzeit)

Hotelkaufleute absolvieren ihre äußerst abwechslungsreiche Ausbildung in den **Haupt-Einsatzgebieten Rezeption und Hotel-Büro**. Ihr Aufgabengebiet umfasst die Bearbeitung von Zimmer-Reservierungen über diverse Kanäle, das Begrüßen der Gäste inkl. Erledigung der Anmeldeformalitäten, Reklamationswesen bei Beschwerden, sowie Rechnungslegung und Zahlung der Gäste beim Check-out und fungieren als Informationsschnittstelle der Gäste. Im Bürobereich sind das betriebliche Rechnungswesen, die Lagerwirtschaft/Lagerhaltung sowie die Beschaffung für den Hotelbetrieb, sowie betriebliche Marketingaktivitäten die wichtigsten Aufgabengebiete.

RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

(3 Jahre Lehrzeit)

Restaurantfachmann – was ist denn das? Der Ausdruck ist in der Gastronomiebranche jedem ein Begriff, umgangssprachlich wird dieser Beruf oft noch als Kellner bzw. Kellnerin bezeichnet. Der Titel Restaurantfachmann passt jedoch viel besser, denn wer hier tätig ist, ist **durch den direkten Kontakt mit den Gästen das Aushängeschild des gastgewerblichen Betriebs** und deshalb enorm wichtig. Er begrüßt die Gäste, berät sie, bedient sie und verabschiedet sie am Ende ihres Besuchs.



Urlaub & Genuss mit Weitblick

KOCH/KÖCHIN

(3 Jahre Lehrzeit)

Für viele Menschen ist „KOCHEN“ ein wunderschönes Hobby. Warum also nicht das Hobby zum Beruf machen und jeden Tag das tun, wofür andere oft zu wenig Zeit haben? Köche haben große Erfolgchancen berühmt zu werden, wie z.B. Jamie Oliver, Sarah Wiener, Johann Lafer, Johanna Maier, Andreas Wojta und Alexander Fankhauser (Frisch gekocht auf ORF). Sie alle sind Köche, die aus dem Fernsehen bekannt sind oder auflagenstarke Kochbücher veröffentlichten. Die wichtigsten Eigenschaften eines Koches oder einer Köchin sind: ein Auge fürs Detail, handwerkliches Geschick und die Liebe zum Kochen und kreativen Umgang mit Lebensmitteln. Wer mit Liebe, Leidenschaft und Muße kocht, begeistert durch einzigartigen Geschmack auf den Tellern.



HOTEL- UND GASTGEWERBEASSISTENT/IN

(3 Jahre Lehrzeit)

Die Lehre des Hotel- und Gastgewerbeassistent (kurz HGA) ist spannend, weil sie so vielseitig ist. Sie umfasst die Einführung in Hotel- und Rezeptionsbereich, Küche und Service, sowie den direkten Kundenkontakt beim Hotelempfang. Wer sich vorstellen kann, auch einmal im Ausland tätig zu sein, für den ist diese Lehre ebenfalls besonders interessant. Denn der Kontakt zu Menschen aus aller Welt eröffnet ein interessantes Arbeitsumfeld mit beruflichen Möglichkeiten sowohl im In- als auch im Ausland.

OPTIONAL -
LEHRE MIT MATURA-ABSCHLUSS



**AUF DEINE
BEWERBUNG**

WIR FREUEN UNS

Hotel-Restaurant Schachner
zH Herrn Ferdinand Schachner | 3672 Maria Taferl 24
team@hotel-schachner.at | www.hotel-schachner.at