

ARBEITSZEUGNIS

Gerne bestätigen wir, dass

Herr Frank Schmidt

geboren am 18. Dezember 1967, von Obersiggenthal,

in der Zeit vom 27. März 2000 bis 28. Februar 2001,

als

Küchenchef

in unserem Hause tätig war.

Der Swiss Holiday Park, im Herzen der Zentralschweiz am Vierwaldstättersee gelegen, verfügt über 189 Hotelzimmer, Appartements/Ferienwohnungen sowie Jugend- und Sportunterkünfte. Zu unserem Food & Beverage Angebot dürfen wir die zwei à la carte Restaurants "Arena und Panorama" mit Sonnenterrasse, das Spezialitätenrestaurant "Schwyzerstube", das Selbstbedienungsrestaurant "Neptun" wie auch unser asiatisches Restaurant "Silk Road No. 88" zählen. Das Angebot vervollständigen zwei Bars sowie Konferenz-/Banketträumlichkeiten für bis zu 1'500 Personen sowie diverse Sport- und Freizeitanlagen mit über 50 Sportarten zu unserem Freizeitpark.

In der Funktion als Executive Küchenchef war Herr Schmidt mit den folgenden Aufgaben- und Verantwortungsbereichen betraut:

- Markt- und saisongerechte Angebots- und Produktegestaltung
- Erstellen und Organisieren von nationalen sowie internationalen Spezialitätenaktionen
- Verantwortlich für einen reibungslosen und effizienten Ablauf der Küchen
- Verantwortlich für die Einhaltung der Hygiene- und Lebensmittelvorschriften
- Qualitätskontrolle
- Einhaltung der Küchenrendite
- Mithilfe bei der Mitarbeiterselektionierung
- Ausbildung unseres Kochlehrlings

Herr Schmidt übernahm die Verantwortung für den gesamten Küchenbereich mit der Aufgabe, die Abläufe, Hygiene sowie den Qualitätsstandard zu optimieren und den ganzen Bereich professionell zu gestalten. Herr Schmidt stellte sich dieser beruflichen Herausforderung mit dem Ziel, den Wert des Produkt "Swiss Holiday Park" zu steigern.

Während der Dauer des Arbeitsverhältnisses durften wir in Herr Schmidt einen brillanten Koch sowie sehr engagierten und kommunikativen Bereichsleiter kennenlernen, der sich jederzeit für die Belange seiner ihm unterstellten Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen einsetzte.