

Lebenslauf Urs Schaffer

Schaffer Urs

Dipl. Heimleiter Curaviva, Erwachsenenbildner SVEB,
Fachdiplom Hotelfachschule Luzern und Koch EFZ

Fasanenstrasse 150
4058 Basel

079 293 74 47
urs.schaffer@vtxfree.ch

Geboren am 8. November 1953
Von Stettlen BE
Ledig



Wovon Sie profitieren / Ihr Nutzen

- Über 30 Jahre Erfahrung als Betriebsleiter in Hotellerie, Gastronomie, soziale Institution und eines Alters- und Pflegeheimes
- 30 Jahre Erfahrung als Coach, Trainer, Consultant und Fachlehrer in den Themenbereichen Betriebsorganisation, F&B Management und Teamentwicklung bei Curaviva Luzern, Gastro Suisse und Gastro Zürich, Hotelfachschule Lausanne, Ernst Schmidheiny Stiftung, FZG-Fortbildungszentrum für das Gastgewerbe in Leipzig und „DEHOGA - Deutscher Wirtebrief“, in Leipzig und Dresden
- Über 1'200 Seminare in den Bereichen F&B Management, Führung und Marketing im In- und Ausland durchgeführt (vorwiegend mehrtägige Anlässe)
- Berater bei der Privatisierung der Interhotel Gruppe Berlin
- 30 Jahre Berater für Gastronomie, Hotellerie, soziale Institutionen im In- und Ausland hauptsächlich für KMUs und Existenzgründer
- Projektleiter für Merchandising, Backwaren und Qualitätsmanagement in über 200 Betrieben
- Prüfungsexperte für die Betriebsleiter-Ausbildung der Gastro Suisse (G2) und für Diplomarbeiten zum eidg. dipl. Heimleiter beim Verband Curaviva in Luzern
- Publikation des Fachbuches „Profitables F&B Management“ (2003), „Das Werkbuch für die KMU“ (2009), „Heilpflanzen“ und „Wasser – Urquell des Lebens“ (2009) sowie zahlreicher Artikel und Kolumnen in verschiedenen Fachpublikationen im In- und Ausland
- Fünfteilige Serie in der Sendung PULS vom Schweizer Fernsehen zu den Themen Heilpflanzen (Heilpflanzenkunde, sammeln, Herstellen von Tinkturen und Salben sowie Räucherwerk)
- Praxisorientiert mit Fokus auf umsetzbare Resultate, klare Prioritäten auf die Kosten und Termine unter Einbezug und Motivation der involvierten Teams
- Als Person: Umsetzungs- und zielorientiert, strukturiert und effizient

Beruflicher Werdegang

2015 – 2020

DIVERSE MANDATE

Zahlreiche Mandate in den Bereichen Betriebsführung, Betriebsanalysen, Marketing und Büro- und Archivorganisation.

Seit 2017 Mitglied bei **Innovage Nordwestschweiz**, ehrenamtliches Netzwerk pensionierter Führungskräfte. Seit 2019 als Kassier im Vorstand.

Seit 2018 ehrenamtliche Arbeit beim **roten Kreuz in Basel und Baselland**. Betreuung und Integration in das Arbeitsleben für Asylanten.

2010 - 2015

COMPASS GROUP SCHWEIZ AG

(Tochtergesellschaft des weltweit grössten Caterers)
F&B Project Consultant

- Aufbau und Rollout von Grossprojekten in den Bereichen Umsatzsteigerung durch Zusatzverkäufe (Merchandising), Backwaren, Qualitätsmanagement in über 200 Betrieben in der ganzen Schweiz
- Entwicklung, Aufbau und Umsetzung eines Qualitätsmanagement-Systems zur Steigerung der Qualität im Verpflegungsbereich (200 Betriebe mit 80 bis 1500 Mahlzeiten pro Tag)
- Begleitung mehrerer Betriebseröffnungen und -übernahmen
- Projektbezogene Schulungen für die Betriebsleiter und Mitarbeitenden. Referent an internen Schulungen im Bereich Merchandising, Marketing und Projektmanagement
- Referent an internen Schulungsanlässen und Autor zahlreicher Artikel für das Compass-Journal und im Intranet

2003 - 2010

SCHAFFER CONSULTING GMBH

Inhaber und Geschäftsführer

- Consulting, Coaching und Training für Hotellerie, Gastronomie, KMUs und soziale Institutionen
- Hunderte von Beratungen und Coachings im In- und Ausland
- Trouble Shooting und Management auf Zeit in zahlreichen Unternehmen im In- und Ausland
- Coachings und Beratungen für Jungunternehmer und Start-up's in der Schweiz und in Deutschland
- Über 1200 durchgeführte Seminare (die meisten zwischen 3 und 5 Tagen) im In- und Ausland, in den Bereichen F&B Management, Marketing, Betriebsführung und Teamentwicklung
- Referent an Fachschulen und Vortragsredner in der Schweiz und in Deutschland
- Prüfungsexperte und Begleiter bei Diplomabschlüssen

1999 - 2002

ALTERS- & PFLEGEHEIM HUMANITAS

Heimleitung

- Gesamtverantwortung für die Leitung und Führung des Alters- und Pflegeheims mit 80 Mitarbeitenden und 90 Bewohnerinnen und Bewohnern
- Einführung des Pflegekonzepts nach Prof. Erwin Böhm
- Zertifizierung von 2 Pflegestationen nach psychobiografischen Pflegemodell nach Prof. Erwin Böhm
- Erarbeiten und Einführen eines umfassenden Sicherheit-Systems

- Einführung des Pflege Einstufung-Systems RAI - RUG
- Aufbau eines modernen Prozess- und Führungsmanagement
- Aufbau des internen Qualitätsmanagement-Systems
- Initiator und Leiter der Initiative „Kultur im Humanitas“
- Zahlreiche Schulungen und Seminare für das Team und die Kadermitarbeiter

1997 - 1998

HOSPIZ ZÜRCHER LIGHTHOUSE

Pfleger und Betreuer (Palliative Care)

- Mitarbeiter in der Pflege und Betreuung von AIDS Patienten in der terminalen Phase
- Mitarbeit an Anlässen zur Mittelbeschaffung
- Vorgängig zu dieser Tätigkeit fünf Jahre als freiwilliger Helfer in Küche und Hauswirtschaft

1990

DEUTSCHE INTERHOTEL GRUPPE

Berater im Bereich Operation

- Berater bei der Privatisierung der Interhotel Gruppe Berlin (35 Betriebe)
- Erstellen und praktische Umsetzung zahlreicher Gastronomiekonzepte für die Hotels in Berlin, Dresden, Leipzig, Erfurt und Oberhof
- Zahlreiche Schulungen und Seminare für die Kader der Interhotel Gruppe
- Machbarkeitsstudien für zahlreiche neue Projekte der Gruppe
- Beratung und Unterstützung vor Ort im Bereich F&B Management
- Analyse von Zahlenmaterial, Erstellen von Forecasts

1986 - 1990

MÖVENPICK UNTERNEHMUNGEN

Operation Analyst

(Stab der Generaldirektion Restaurants Schweiz)

- Erstellen von Betriebsanalysen, Statistiken und Auswertungen
- Auswertung zahlreicher Finanzberichte für die GL
- Entwickeln von betriebswirtschaftlichen Hilfsmitteln zur Kostenkontrolle
- Betriebsbesuche zur Beratung und Unterstützung der Geschäftsleiter in allen betriebswirtschaftlichen Fragen
- Durchführen von Betriebsinspektionen in sämtlichen Betrieben
- Zahlreiche Schulungen im Bereich Betriebswirtschaft und Kostenkontrolle
- Referent am internen Küchenkaderkurs

Vor 1990

5 Jahre Aufenthalt in Vancouver (Kanada) als Koch, Küchenchef und F&B Trainee, unter anderem bei Hilton International.

Aus- und Weiterbildung

Ab 2000

Zahlreiche Weiterbildungen unter anderem bei Klaus Kobjoll in Nürnberg (Marketing und QM), Dr. Wolfgang Loos, Darmstadt (Coaching)

2008 - 2010
2007

Aufbaukurse an der Heilpflanzenschule Ursel Bühring in Freiburg
Schule für klassische Naturheilkunde in Zürich

1999 - 2000
1999

Dipl. Heimleiter, Curaviva Schweiz
Gerontologischer Grundkurs, IAP Zürich

1985 - 1986	Betriebswirtschaftliches Diplom, NSH Basel
1985 - 1988	Erwachsenenbildner SVEB
1983 - 1985	Coachingweiterbildung, Dr. Wolfgang Loos, Darmstadt
1975	Wirtekurs mit Patent
1981 - 1982	Abschluss Hotelfachschule , Luzern
1969 - 1971	Koch EFZ , Restaurant Schloss, Binningen

Soziales Engagement

Vorstandsmitglied (Vizepräsident) Verein youturn
Integration von Jugendlichen in schwierigen persönlichen Umständen

Vorstandsmitglied (Kassier) Verein innovage Nordwestschweiz
Netzwerk ehemaliger Führungskräfte

Vorstandsmitglied (Präsident) Verein VZB
Verein zur Bewirtschaftung des Logenhauses Basel

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	Mündlich und schriftlich
Französisch	Gute Grundkenntnisse

Informatik

Microsoft	Tägliche Anwendung Word, Excel, Powerpoint
Fidelio	Grundkenntnisse