

CURRICULUM VITAE (Nederlands)

Naam : RICKLI
Voornaam: Josef Karl (Sepp)
Adres : Landmeerse loop 26
5032 BX
Tilburg
Nederland

Telefoonnummer.: (31) 013-4678 564 (privé)
(31) 06 53 83 77 46 (mobiel)

Geboortedatum: 27-08-1961 (47 jaar)
Nationaliteit : Zwitser en Nederlander
Burgerlijke staat: Gescheiden, drie kinderen

Vakopleiding
en cursussen: Debatvaardigheden en beleidsstrategieën
Bestuursacademie KHN (2006)

Mini MBA
Nijenrode Universiteit (2005)

Hotel-Management School
Zwitserland 1990-1992

Taal Vaardigheid: Duits: perfect
Woord en geschrift Zwitsers: perfect (moedertaal)
Nederlands: perfect
Engels: perfect
Frans: goed
Italiaans/spaans: beginner
Portugees: beginner

Beheersing
Software: Fidelo, Micros, POS, VIPS, Excel,
Word, Power Point, IDPMS, Group wise

Werkervaring:
05/2008 – heden: NHTV (Hoge Hotelschool) te Breda – Lecturer
05/2008 – heden: Eigen bedrijf Rickli-Professionele Hotellerie
08/2000 – 04/2008: (Golden Tulip) Efteling Hotel (4*)
functie: Hotel-Manager
122 kamers, 5 vergaderzalen, restaurant
‘De Hoffelijke Heraut (140 zitplaatsen), bar “De
Gelagkamer”;
Jaarbezetting 75% met 84.000 hotelgasten en 78.000 diners

- 09/97-08/2000: Hotel-Restaurant Ibis Tilburg (3*)
 Functie: Directeur
 72 kamers, 8 Vergaderzalen, Restaurant
 L'Estaminet (120 zitplaatsen), Le Bar en terras
 Jaarbezetting 74%
 Coördinator voor alle Nederlandse Ibis hotels (8):
- Trainer Opleidingsprogramma "Acteurs 2003"
 - Docent Productiviteitsprogramma/kwaliteitsprogramma "Equipe 2003"
 - Invoering restaurantconcept L'Estaminet
- 06/96- 08/97 : Novotel Benelux (15 hotels)
 functie : Chargé de Mission en restauration
 Projecten: GMP/GPR "Restauration"
 Menu-Engineering;
 Organisatie van thema animaties
 Organisatie van meetings met de chef koks
 en restaurant en conference managers ;
 Quality control
 Coördinatie van gastronomische wedstrijden voor chef-koks,
 barkeepers en restaurant-teams
- 01/94-06/96: Hotel Ibis (3*), Amsterdam
 functie: F&B MANAGER, lid van het managementteam
 (samen met de GM, rooms- en facilitymanager)
 508 kamers, 6 zalen
 lid van de food&beverage commissie van de regio rhein-
 holland;
 lid van het comité "de la Restauration d'Ibis" van Europa
- 01/93-12/93: Mövenpick-Cadett Hotel (3*+), Den Bosch
 Functie: F&B manager
 Marcelino concept van Marché als pilotproject geïntroduceerd
 in dit hotel
- 06/92-12/92 : Mövenpick-Cadett Hotel (3*+), Den Bosch
 functie:kok
 92 kamers, 5 zalen
- 09/90-05/92: Hotel Fürigen (4*) Zwitserland
 functie:onder -directeur
 80 kamers, 10 zalen
 10 banquetingzalen tot 400 personen
- 08/87-08/90: Panaroma hotel (4*) Zwitserland
 functie:Front-Office manager

100 kamers, 10 zalen
10 banquetingzalen tot 250 personen

- 02/86-07/87: Mövenpick Zwitserland
functie: management assistent
- 03/85-01/86: Motel Wülflingen, Zwitserland
Functie: management assistent
- 04/84-02/85: Hotel Löwen, Zwitserland
functie :Aide du Patron
- 11/83-03/84: Parkhotel Arvenbühl, Zwitserland
Functie: kelner
- 07/83-10/83: Restaurant Schwert, Zwitserland
Functie:kelner
- Opgegroeid Hotel Löwen, Zwitserland

Bestuursfuncties:

- 2004 – heden: lid van het landelijke bestuur sector Hotels van Koninklijke
Horeca Nederland
- 2004 – 2008 : Voorzitter van de stichting “Brabant-Golfland”.nl
- 1997 – 2008: Penningmeester Hotels Hart van Brabant

Diversen:

- 1985 Trainersdiploma oefenmeester II (KNVB)

Vrijtijdsbesteding: Familie, Sport, Lezen