



# Sin City:

## Die besten Karten für einen Job im Spielerparadies

In Las Vegas ist das große Geld daheim. Gilt das aber auch in Sachen Karriere? Wir analysieren **die Karrierechancen** im berühmt-berüchtigten „Sündenpfl“ in der Wüste Nevadas.

Text: Elke Jauk, Mitarbeit: Nicole Fleischanderl



**9000 An-  
gestellte sind  
im Bellagio  
beschäftigt.  
Unten: Der Jet  
Dance Club im  
Mirage.**



Bauten schießen wie Pilze aus dem Boden, die Glücksspielindustrie ist der größte Arbeitgeber, die Casinos erwirtschaften einen jährlichen Umsatz von 4,5 Milliarden Dollar. Insgesamt 150.000 Betten bieten die vielen berühmten Häuser wie das Bellagio, das Mirage, das Venetian Resort, das Wynn oder das Treasure Island für den gewaltigen Touristenansturm.

Eine ganze Reihe von internationalen Küchenchefs macht Las Vegas nicht nur zu einem Mekka für Spieler, sondern auch für Gourmets. Hier hat sich in den letzten Jahren unheimlich viel getan: Todd English (Olives, Bellagio), Michael Mina (Nobhill und Seablue, MGM Grand, Stripsteak im Mandalay Bay), Jean-Georges Vongerichten (Prime Steakhouse, Bellagio), Joël Robuchon, Ma-

gründen muss, warum nur SIE den Job machen können und es mit dem Visa dauern kann. Daher ist es erfolgversprechender, sich nur für höhere Positionen zu bewerben. Etwa unterhalb der Ebene des Souschefs im Küchenteam oder des Sommeliers im Servicebereich wird die Argumentation für den Arbeitgeber weitaus schwieriger. Zugleich ist diese Ausgangssituation aber auch eine ausgesprochen gute Möglichkeit für die nächste Stufe auf der Karriereleiter. Und: Hat der Arbeitgeber sich einmal für Sie entschieden, stehen die Chancen sehr gut.

Ein kleiner Einblick in die möglichen Gehälter: Ein Demichef verdient rund 36.000 Dollar brutto pro Jahr, ein Souschef rund 46.000 Dollar brutto. Viele arbeiten auch

Mehrere Jobs parallel auszuüben, ist keine Seltenheit in Las Vegas. Das ist **hart, bringt aber Kohle.**

rio Batali (3 Restaurants), Wolfgang Puck (Spago, Caesars Palace) und Wolfgang von Wieser (Bellagio, 21 Restaurants) sind nur einige der großen Namen. Das kulinarische Niveau ist mittlerweile sehr hoch.

Grundsätzlich gilt: Eine Arbeits- und Aufenthaltsgenehmigung zu bekommen, ist nicht allzu einfach, weil bevorzugt Amerikaner eingestellt werden, der Arbeitgeber be-

in zwei verschiedenen Jobs und wechseln jeweils in Schichten den Arbeitsplatz. Man darf nicht vergessen: In Las Vegas gibt es ja 24 Stunden am Tag, 7 Tage pro Woche nonstop Highlife und Entertainment und damit immer genug zu tun. Casinos und Restaurants haben keine Sperrstunde, ►

**E**ine Stadt, die niemals schläft, in der es vor Moneten nur so wimmelt – und in der es demzufolge auch Jobs ohne Ende geben muss: Las Vegas. Ganz so einfach ist es mit dem Traumarbeitsplatz aber dann doch wieder nicht, auch wenn die USA als das Land der unbegrenzten Möglichkeiten schlechthin gelten. Die Devise lautet: Das Ziel mit Vehemenz verfolgen, durch das Dickicht der Bürokratie wühlen und gewisse Regeln beachten.

Die Gegebenheiten sind an und für sich vielversprechend: Der „Sündenpfuhl“ in der Wüste Nevadas hat rund 700.000 Einwohner und ungefähr 40 Millionen Besucher im Jahr, das sind jede Menge Gäste, die es zu bewirten und beherbergen gilt. Zum Vergleich: In die Weltmetropole Paris verschlägt es jährlich 25 Millionen Touristen. Las Vegas ist eine Stadt der Superlative. Spektakuläre

**Größer, bunter, spektakulärer ist in Las Vegas das ungeschriebene Gesetz – hier im Treasure Island.**

## checkliste

### Arbeitsumfeld

★★★★

Las Vegas ist eine Stadt, die niemals schläft und die Welthauptstadt der Unterhaltung. Rund um die Uhr gibt man hier Vollgas. Kulinarisch gesehen hat sich in den letzten Jahren irrsinnig viel getan.

### Jobangebot

★★★★

Zahllose Hotels, Restaurants und Casinos sowie rund 40 Millionen Besucher jährlich bedingen ein breites Jobangebot. Allerdings bedarf es eines Visums, der Arbeitgeber muss begründen, warum er einen ausländischen Arbeitnehmer einstellen will.

### Aufstiegschancen

★★★★

Einstiegschancen gibt es erst ab Souschef-level oder im Servicebereich als Sommelier. Die Positionen darunter werden mit Inländern besetzt. Wer viel investiert, der kann auch viel herausholen.

### Benefits

★★★

Nach drei Monaten Probezeit übernimmt der Arbeitgeber oft die Krankenversicherung.

### Freizeitfaktor

★★★★

Ein Souschef beispielsweise arbeitet mindestens 10 Stunden pro Tag und hat zwei Tage pro Woche frei. In der Freizeit ist Las Vegas Entertainment pur, für alle die es bunt und laut mögen.

im Bellagio werden allein zwischen 23 Uhr und 7 Uhr 500 bis 700 Essen serviert. Auch die Personalküche für die insgesamt 9000 Angestellten hat rund um die Uhr geöffnet.

Die Liste der möglichen temporären Visa für die Aufenthalts- und Arbeitsgenehmigung in den USA füllt ganze Seiten. Wolfgang von Wieser, Executive Chef über 21 Restaurants im Bellagio: „Für jemand, der auf Souschef-Level einsteigt, beantragen wir ein J-1-Visum und schauen, dass er es für 18 Monate bekommt. Danach suchen wir um eine Permanent Residence an, auch der Erhalt der Green Card wird damit erleichtert.“



In Frage kommen zudem das H1-B-Visum für Personen mit Spezialwissen. Dafür braucht es ein Arbeitsangebot eines US-Arbeitgebers, Nichtakademiker müssen allerdings 12 Jahre Berufserfahrung nachweisen. Der Vorteil: Der US-Arbeitgeber muss keinen Nachweis über die Einstellungsbemühungen eines US-Bürgers führen. Die Genehmigung wird über den Arbeitgeber beantragt. Eine weitere Möglichkeit ist das sogenannte H2-B-Visum für qualifizierte Arbeitnehmer, das keine langfristige Berufserfahrung voraussetzt. Der Arbeitgeber muss in diesem Fall nachweisen, dass er keinen amerikanischen Arbeitnehmer finden konnte, der die gleichen Qualifikationen und Fähigkeiten besitzt wie der einzustellende Ausländer. Der Status ist begrenzt, die Aufenthaltsdauer beträgt maximal ein bis drei Jahre, in Schritten von jeweils bis zu einem Jahr.

Zudem existiert auch das E-Visum für Personen, die in den USA Handel betreiben oder investieren wollen und das manchmal als Schlupfloch dienen kann. Handel umfasst nicht nur den Austausch von Gütern, sondern auch Dienstleistungen und Technologie, im Falle der Investition ist ein Mindestbetrag nicht vorgesehen. Der bürokratische Aufwand und die Gebühren sind geringer

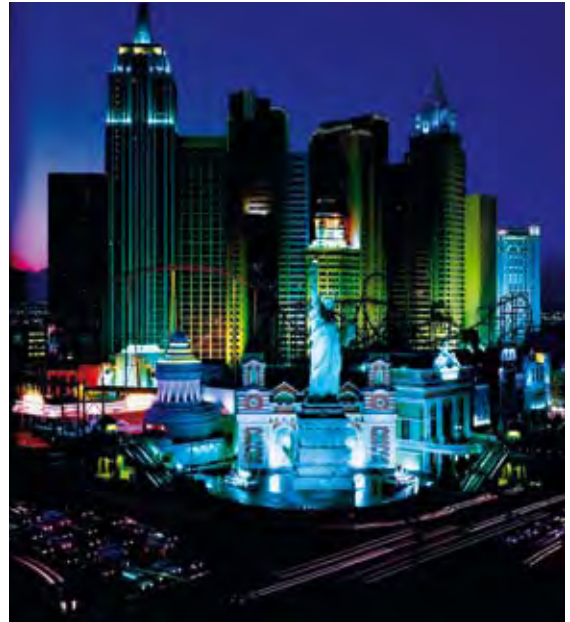


**Ihr Einsatz ist gefragt! Hier kann man auch für die ganz Großen wie Joël Robuchon arbeiten.**

als bei anderen Arbeitsvisa. Alle Optionen sind Nicht-Einwanderungsvisa, sie berechtigen zum befristeten Aufenthalt in den USA. Es ist nicht möglich, mit einem Touristenvisum eine Beschäftigung aufzunehmen und



**Eine Sperrstunde gibt es nicht. Highlife und Arbeit all night long - auch im Hotel & Casino New York New York mitten in der Sin City.**



**Das Mandalay Bay Resort und Casino: Die Gäste der insgesamt 4766 Zimmer wollen betreut und verköstigt werden.**

die dafür notwendigen Dokumente während des Aufenthaltes in den USA zu beantragen.

Was das Gesundheitssystem betrifft, braucht man eine sogenannte Health Card. Die ersten drei Monate benötigt man eine eigene Krankenversicherung, nach der Pro-

im Supermarkt seinen Wocheneinkauf zu erledigen, ist in Las Vegas und Umgebung durchaus üblich.

Abschließend lässt sich sagen: Wer non-stop Gas gibt und bereit ist, viel zu investieren, der kann in Las Vegas auch den ganz großen Karrieresprung schaffen. Eine be-

Hat sich ein Arbeitgeber einmal für Sie entschieden, sieht es auch mit dem nötigen **Visum gut aus.**

bezeit übernimmt aber in vielen Fällen der Arbeitgeber diese Kosten. Um eine Sozialversicherungsnummer zu bekommen, braucht es ungefähr eine Woche, was wiederum direkt in Bezug zur Eröffnung eines Bankkontos oder der Anschaffung einer Kreditkarte steht. Personalunterkünfte sind nicht die Regel, um Wohnung und Auto muss man sich selbst kümmern.

Das Leben abseits des Jobs verläuft in entspannteren Bahnen, eine Runde im Swimmingpool drehen zu können, ist bei einigen Wohnmöglichkeiten mit inbegriffen, auch die Öffnungszeiten der Shops machen keine Probleme. Nach Mitternacht noch

sondere Erfahrung sind Leben und Arbeit in der 1905 gegründeten Sin City, in der Rekorde beinahe täglich gebrochen werden, auf alle Fälle. Das Glücksspiel wurde bereits 1931 legalisiert, also ist es wohl höchste Zeit, dass auch Sie Ihr Jobglück dort versuchen. Damit man sich auch in der Fremde ein wenig heimisch fühlen kann, gibt es als Möglichkeit ja sogar den Nachbau des Münchner Hofbräuhauses. Mit mehr als 800 Plätzen, einer spielautomatenfreien Zone und bayrischem Bier ... ▶

## kontakt

### Hotels, Restaurants:

www.mirage.com  
www.mgmgrand.com  
www.venetian.com  
www.toddenglish.com  
www.michaelmina.net  
www.joel-robuchon.com

### Jobseiten:

www.lasvegasjobs.com  
www.recruitingnevada.com  
www.lasvegasjobing.com

### Allgemeine Infos:

www.americandream.de  
www.uscis.gov, www.ssa.gov

Der gebürtige Österreicher ist als Executive Chef Herr über 21 Restaurants im berühmtesten Bellagio.

# Wolfgang von Wieser Casino Man

Keine Spur von „Leaving Las Vegas“. Seit 1999 gibt Wolfgang von Wieser im Bellagio **nonstop Gas**.



**ROLLING PIN: Wie viel Arbeit muss man investieren, wenn man in den USA bestehen will?**

**Wolfgang von Wieser:** Es gibt keine Grenze. Ich arbeite 6 Tage die Woche zwischen 12 und 14 Stunden pro Tag. Aber es macht trotzdem Spaß. Man hat freie Hand, kann neue Konzepte entwickeln, wir probieren immer etwas Neues. Zum Beispiel einen Schokoladebrunnen mit 2 Tonnen weißer und dunkler Schokolade direkt aus der Decke.

**ROLLING PIN: Wie muss man sich den Job als Executive Chef über 21 Restaurants im Bellagio in Las Vegas vorstellen?**

**Wieser:** Wir haben sehr viele internationale Gäste, die Casinos haben 24 Stunden offen, die Küche ebenfalls rund um die Uhr. Allein von 11 Uhr abends bis 7 Uhr früh servieren wir 500 bis 700 Essen. Das Bellagio hat 9000 Angestellte, auch die Personal Küche hat 24 Stunden geöffnet.

**RP: Was ist bei der täglichen Arbeit eine besondere Herausforderung?**

**Wieser:** Die größte Herausforderung besteht darin, dass in Las Vegas gar nichts wächst. Alles muss eingeflogen oder mit dem Truck gebracht werden. Gemüse und Obst kommen zum großen Teil aus Kalifornien, Fleisch aus Montana und Colorado, Thunfisch aus Hawaii, der Lachs aus Seattle, der Hummer aus Maine. Fisch fliegen wir direkt ein.

**RP: Wie begehrt sind Jobs in der Sin City?**

**Wieser:** Der Andrang an Bewerbern ist riesengroß, vor allem seit den Kinofilmen Ocean's 11 bis 13. Großes Engagement ist nicht nur bei der Bewerbung sehr wichtig. Wir erwarten eine hohe Eigenmotivation, wir können uns nicht um Leute kümmern, die nicht von sich aus aktiv sind.

**RP: Wann hat man überhaupt Chancen, was sollte man an Kenntnissen mitbringen?**

**Wieser:** Im Küchenteam ist erst eine Position ab dem Souschef interessant, im Servicebereich sollte man mindestens als Sommelier einsteigen. Von Bedeutung ist auf alle Fälle, dass man spezielle Kenntnisse nachweisen kann. Zusätzliche Sprachen helfen immer, ob Französisch, Deutsch oder Spanisch. Der Arbeitgeber muss begründen, warum man gerade diesen Mitarbeiter braucht und durch welche besonderen Fähigkeiten er sich auszeichnet.

**RP: Wie groß ist das Arbeitspensum?**

**Wieser:** Von einem Souschef verlangen wir pro Tag ein Minimum von 10 Stunden, 2 Tage pro Woche hat er frei.

**RP: Wie sieht es mit der Einstellung zur Arbeit in Las Vegas aus?**

**Von Wieser:** Für 80 % der Leute ist es ein Job. Der Rest will Karriere machen und weiß, dass man dafür investieren muss.



**Kulinarische Kreationen am laufenden Band – selbst die Personal Küche ist 24 Stunden am Tag geöffnet.**

**RP: Auf welchem Weg hat man die größte Aussicht auf Erfolg, einen Job in der Glücksspielmetropole zu bekommen?**

**Wieser:** Wenn man gute Kontakte hat – das ist immer hilfreich. Blindbewerbungen haben wenig Chancen. ■



## **kontakt**

Bellagio  
3600 Las Vegas Blvd South,  
Las Vegas, NV 89109  
www.bellagio.com  
Employment Office:  
Tel.: + 1 702/693 82 79  
employment@bellagioresort.com

# ROLLING PIN®



## NEU!

**www.rollingpin.eu** ist eine der größten IP.TV-Plattformen für Jobs, Karriere & Erfolg in der Hotellerie, Gastronomie und Kreuzfahrt.

Auf **www.rollingpin.eu** finden Sie nicht nur über 1.800\* Jobs & Karrierechancen, mit der Möglichkeit sich einfach per Mausclick zu bewerben, sondern auch Topbranchen-News und viele IP.TV-Filme zu den Themen Karriere & Erfolg in Gastronomie und Hotellerie.

### » Karriere-Tipps

Auf ROLLING PIN.TV verraten Ihnen die führenden Experten die besten Bewerbungs- und Karrieretipps.

### » Karrierechancen

Auf ROLLING PIN.TV erfahren Sie welche Hotelchefs die "Top-Arbeitgeber des Jahres" sind und wo tolle Karrieren auf Sie warten.

### » Reportagen

Mit ROLLING PIN.TV erleben Sie die Starköche und Top-Manager hautnah und ganz persönlich.

### » Events & Szene

Durch ROLLING PIN.TV versäumen Sie kein wichtiges Branchenevent. Vom Bocuse d'Or, über die jungen wilden bis zu Messehighlights - Sie sind live dabei.

**Klick dich rein!**  
Reportagen, Interviews,  
Hintergrundberichte,  
Karrieretipps,  
Events ...