

Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
 > Instandl. > Instandhalt. > Nachb. > Last opening control > Abgabe Referenzliste

ECO GREENSTAR
HOTELZIMMERSAFE

NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP
 H x B x T 220 x 450 x 450 mm
 ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm

ECO GREENSTAR
HOTELZIMMERMINIBARS

TÜV
Alle Minibars
und TÜV geprüft


ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,39 kWh / Tag möglich*
**Bestimmt die Stromsparendste
 Minibar der Welt**




ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,19 kWh / Tag möglich*

*Die wahlweise überlegene Raumtemperatur max. 32°C, entleerbar (2- und 4000 l) Gefäßgröße mit 3 Tagen Verfallsdatei

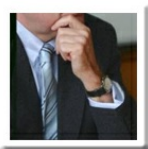
KREUZER
Küchentechnik

Suche
Branchen
Medien

Berufsnachwuchs: 5 Tipps für agile Ausbilder / Frank Simmeth



Wie funktionieren Motivation, Konzentration und ganzheitliches Lernen im Gastgewerbe? Der Coach und Buchautor Frank Simmeth weiß es > Lehrjahre sind keine Herrenjahre! Als ich vor über 30 Jahren meine Ausbildung zum Koch in einem Münchner 5- Sterne-Hotel begann, war dieser Spruch noch wirklich gelebter Alltag. Gott sei Dank haben sich die Zeiten geändert, und es hat sich bei den allermeisten Führungskräften herumgesprochen, dass Erniedrigung kein adäquates Mittel ist, jungen Menschen den im Gastgewerbe notwendigen „feinen Schliff“ beizubringen. Ermutigend sind zudem die Nachrichten von vielen „Neudenkern“ unserer Branche, die neue Wege gehen und gerade in Zeiten von Corona - frei nach dem Motto „Jetzt erst recht“ - gewissenhaft in den Nachwuchs investieren. Ich möchte das Thema aber nicht romantisieren: Junge Menschen in den Beruf zu bringen, erfordert von Betrieb und Ausbildern ein ganz schönes Stück Arbeit und Kompetenz. Wir vereinen in unserer Branche traditionell ja nicht nur duale Studenten, sondern auch junge Schulabgänger aus Haupt- und Realschulen, die vieles überhaupt erst lernen müssen. Auch für Ausbilder gilt hier deshalb eine der Grundregeln der agilen Welt: Der Flexibelste kontrolliert die Situation! Hier meine Tipps für moderne Ausbilder: 1. Gehirngerecht arbeiten: „Warum hat mein Auszubildender keinen Plan für nach der Ausbildung! Will er denn keine Karriere machen?“ Rein psychologisch betrachtet, wird manchmal von Auszubildenden etwas abverlangt, wozu sie einfach die Fähigkeiten noch nicht haben. ... 5. Querdenken fördern: Manch Ausbildungsleitfaden in unserer Branche gibt nicht mehr das Anforderungsprofil im wahren Leben wieder. Wo hier Industrie- und Handelskammern zu statisch reagieren, müssen Betriebe Pionierarbeit leisten. Wer heute erfolgreich sein will, muss als Fachmann schon heute maximal flexibel sein, um in dieser Welt überhaupt noch einen Platz zu finden, in der Veränderung der Normalzustand ist. Nicht nur für Auszubildende, sondern für alle Mitarbeiter muss das Thema „Lernen und Entwicklung“ deshalb eine neue Bedeutung bekommen und einen Weg zurück in den Alltag finden. ... ff

AHGZ Allgemeine Hotel- und
Gastronomie-Zeitung

Titel AHGZ
Ausgabe 2020-44
Seite 11
Verlag Matthaes Verlag
GmbH

Branchen-Links
[Marketing & Management](#)

AHGZ Allgemeine Hotel- und
Gastronomie-Zeitung

Dank der Kooperation mit dem Matthaes Verlag, Stuttgart, können Sie im dortigen DFV-Archiv diese oder weitere Informationen recherchieren. Falls Sie konkret den obigen Artikel suchen, sollten Sie im obigen Auszug [vorab](#) eine kurze Passage kopieren, die Sie im Verlags-Archiv direkt als Suchkriterium verwenden können. Das Archiv-Angebot ist ein ausschließlicher Service des Verlages.

[zum AHGZ - Testabo](#)

[Zum Verlags-Archiv](#)

PHOENIX

Großküchentechnik made in
Germany

BWT
water + more

Wasser in Gourmetqualität für
beste Produkte

CHEF
COLLECTION

gastro work & funwear
Gastro Work- and Funwear von
Chef Collection

DUNICEL ♥ **DUNILIN**

PALUX
Die gute Freiheit

SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

RESCH & FRISCH
AM LIEBSTEN IMMER

