



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 > Instandhaltung



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 2004-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



TÜV
 Alle Minibars
 und TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,35 kW / Tag möglich
**Bestimmt die Stromsparendste
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,18 kW / Tag möglich
 *Die verbrauchten Stromsparende (max. 30%
 entgeltlicher) - und Abfall (Gesamter) im 3. Tage werden



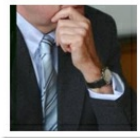
Suche
Branchen
Medien









Führung: Heute schon gelobt?



Nicht geschimpft ist schon gelobt? Diese Einstellung sollte passé sein. Lob und Anerkennung sind wesentliche Faktoren, damit Teams im Betrieb erfolgreich zusammenarbeiten. Wie die Theorie in der Praxis umgesetzt werden kann. > Udo Hankh sitzt an der Rezeption des Hotels Lindenhof in Emsdetten. Es ist still im

Raum, bis plötzlich drei seiner angestellten Köche den Rezeptionsbereich betreten. „Moin!“, ruft der eine und klatscht den Chef zum Gruß ab. „Ihr riecht nach Bärlauch“, gibt der Chef zurück und lacht. „Ja, haben wir noch frisch besorgt. Deshalb sind wir auch etwas später“, erklärt der zweite Koch. „Spitze!“, sagt Udo Hankh. Die gute Stimmung im Hotel Lindenhof ist ansteckend. Die Köche lächeln jeden Gast, der an dieser Szene vorbeiläuft, freundlich an und heben die Hand mit der Bärlauch-Tüte zum Gruß. Die Reinigungskräfte lächeln freundlich, wenn man ihnen vor den Staubsauger läuft. Udo Hankhs Ehefrau Christina Hankh leitet den Service- und Rezeptionsbereich im Lindenhof. Sie muss sich keine Sorgen machen, zu wenig Personal zu bekommen. Ihr stellvertretender Restaurantleiter arbeitet seit zwölf Jahren im Lindenhof. Ein Koch ist seit neun Jahren da. Einer der Köche ist Luca Loddio. Er arbeitet seit vier Jahren im Betrieb. „Viele Köche reisen herum, aber ich möchte hier bleiben und mich hocharbeiten“, sagt er. Das Wohlergehen ihrer 25 Angestellten liegt Christina Hankh am Herzen. Ihr Motto lautet: „Ich möchte, dass meine Mitarbeiter gern zur Arbeit kommen.“ ... Anerkennung braucht Maß und Ziel > Um zu verstehen, warum es wichtig ist, seine Mitarbeiter zu loben, lohnt es sich, sich in die Mitarbeiter hineinzuversetzen. „Lob von anderen ist wichtig, weil wir häufig selbst unsere größten Kritiker sind“, sagt Sajdak. Statt also als Chef noch mehr Fehler aufzuzeigen, lohne es sich, eine positive Resonanz für das Erreichte zu geben. Doch wie lobt man so, dass auch die richtige Wirkung erzielt wird? ... Vertrauen hilft ebenso wie kleine Benefits > Richtig zufriedene Mitarbeiter arbeiten auch - so empfindet man es zumindest als Gast - im Hotel Superbude St. Georg in Hamburg. „Wir beziehen alle Mitarbeiter so ein, als wären sie nie woanders gewesen“, erklärt Teamchef Danilo Tietze. Jeder Mitarbeiter bekomme sofort vollstes Vertrauen und das Gefühl, gebraucht zu werden. Wenn Tietze seine Mitarbeiter lobt, folgt er keinen klaren Regeln. „Wichtig ist einfach, dass es ehrlich und authentisch überkommt, dann ist die Formulierung egal“, sagt er. ...ff




Allgemeine Hotel- und
Gastronomie-Zeitung


Titel	AHGZ
Ausgabe	2020-05
Seite	6
Verlag	Matthaes Verlag GmbH


Branchen-Links

Marketing & Management




www.sibra.eu





AM LIEBSTEN IMMER




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](#)



VITO® Frittieröfilter für optimal
frittierte Speisen



CHEFS LIEBLING - Kochmesser
von Giesser



Clevere Küchenlösungen made
in Germany.

DUNICEL ♥ DUNILIN

PALUX

Das gute Produkt

PDF-Auszug aus horesga-Medienauswertungen Friedel Eilts - www.horesga.de - 46487 Wesel - Tel. 02859/9019133 - eilts@horesga.de