

HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



Jobbörse

Nachrichten

Einkaufsführer

Speisekartenplaner

Schöne **NEUE** Arbeitswelt

Wie die New-Work-Bewegung unsere Branche verändert 16

Frisch von Feld,
Wald und Wiese

Bunte Frühlingsküche 64

Kulinarisches Peru 36

Mäuse machen mit
dem MICE-Geschäft

Neue Trends und Technik 76

Politisch korrekt? 46

Professionelles
Fuhrparkmanagement

Clevere Flotten-Lösungen 80

BBQ und Grillen 58

INHALT



Brave New Work

16

ENTRÉE

Info-Häppchen und Neues 8

HOGAPAGE GASTROPOLIS 12

Ploners Gastro-Kolumne

Milchmädchenrechnung 13

TITELSTORY

Brave New Work

Kann man die Arbeit
neu erfinden? 16

SPECIAL

Moin INTERNORGA!

Bald fällt der Startschuss für
das Messehighlight des Jahres 24

AROUND THE WORLD

Das reichste Land der Welt

Peru hat die vielleicht beste
Küche Lateinamerikas 36

BRANCHE INSIDE

Alle Welt an einem Ort

Kein Arbeitsplatz wie jeder andere:
die Landesmesse Stuttgart 42

BesucherInnen willkommen?

Kleiner Ratgeber zum
politisch korrekten Umgang
mit Gästen 46

MANAGEMENT & MARKETING

Habe Messer, will reisen...

Das Erfolgskonzept Gastkoch 52

Das Geheimnis meines Erfolges

Tim Raue verrät im HOGAPAGE-
Talk seine Erfolgsrezepte 56

FOOD & BEVERAGE

Feuer frei!

Rund um BBQ und Grill:
Rauchzeichen, die garantiert
Gäste anlocken 58

Frisch von Feld, Wald, Wiese

Unser Kessel Buntes
zum Frühjahr 64



Edles Design, exklusive Vielfalt.

Mit der Gourmet Linie von Staatl. Fachingen im edlen Facetten-Design bietet Staatl. Fachingen Mineralwasser-Genuss auf höchstem Niveau. Eine exklusive Vielfalt in drei attraktiven Sorten MEDIUM, STILL und NATURELL – und diese in den Gastronomie-Gebinden 0,25l, 0,5l und 0,75l. Da bleiben beim Geschmack und den Einsatzmöglichkeiten keine Wünsche offen. Abgerundet wird das Angebot durch eine hochwertige Gastronomie-Ausstattung, die der Qualität der Gourmet Linie in nichts nachsteht. Darüber hinaus wird die Marke kontinuierlich kommunikativ und durch individuelle Maßnahmen für die Hotellerie und Gastronomie unterstützt.

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

**The Big Five – Food-Kolumne
von Andrew Fordyce**
Saucen-Zauber 69

Das Beste kommt zum Schluss
Die neuesten Dessert-Trends
im Frühling 70

TECHNIK & EQUIPMENT

**Mäuse machen mit
dem MICE-Geschäft**
Neue Trends und Technik 76

**Professionelles
Fuhrparkmanagement**
Clevere Flotten-Lösungen 80

Verschieden? Gleich? Anders!
Uniform und individuell sind in
der modernen Berufsbekleidung
kein Widerspruch 84



Kulinarisches Peru

36



*Dessert-Trends
im Frühling*

70



*Moderne
Berufsbekleidung*

84



*Porträt:
Silvio Nickol*

98

10 Fragen an ...
Julia Koschitz 104

Jetzt rede ich!
Der Hot Dog im
Exklusiv-Interview 106

KARRIERE & RATGEBER

**Exzellente Drinks und
viel Empathie**
Der Barmanager:
Regisseur am Tresen 90

Time to say Goodbye:
So gelingt der Jobwechsel
Tipps für den nächsten Schritt
auf der Karriereleiter 94

STARS & LEGENDS

**»Ich lasse mich nicht
regional einschränken«**
Sterne-Koch Silvio Nickol
im Porträt 98

SERVICE

Editorial 3

Bücher – Lesestoff für Profis 50

Bildungskompass 93

News aus den Verbänden 108

HOGAPAGE Marktplatz 112

HOGAPAGE Stellenmarkt 114

Vorschau/Impressum 122

Grapos
SOFT DRINKS

INTERNORGA
HAMBURG
15.-19.3.2019
Halle A1 Stand 510

Grapos
SOFT DRINKS

✓ INNOVATIVE
IDEEEN FÜR
PROFIS

SELBER ZAPFEN
VOM MITTAGSTISCH ZUM ARBEITSPLATZ

TAKE2WORK KONZEPT

OFFENAUSSCHANK
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE | CATERING
GLAS | KARAFFE | (MEHRWEG)FLASCHE



**90% KLEINERER
ÖKOLOGISCHER
FUSSABDRUCK**
GUT FÜR DIE UMWELT
UND IHREN
**NACHHALTIGKEITS-
BERICHT**

- ✓ VEGAN
- ✓ BIO-SORTEN
- ✓ ALLERGENFREI
- ✓ REFILL-FÄHIG
- ✓ PORTIONIERUNG
- ✓ TOKEN / JETON
- ✓ GERINGER LAGERBEDARF
- ✓ GERINGER KÜHLAUFWAND
- ✓ PERFEKTE LOGISTIK



✓ INNOVATIVE
IDEEEN FÜR
PROFIS

EFFIZIENT | INNOVATIV | NACHHALTIG



GV & KANTINEN
KONZEPT

GASTRO
KONZEPT

HOTELLERIE
KONZEPT

STREETFOOD
KONZEPT

Nachhaltige
AF-KONZEPTE
VOM PROFI
FÜR PROFIS



BRAVE NEW WORK



Gastros
SWITZERLAND+

Invisible Induction Buffet Solutions

Induct Warm 130+

Vorbei sind die Zeiten, in denen Sie aufwendig Buffets auf-, abbauen und reinigen müssen.

Die unsichtbar verbauten Warmhaltesysteme von Gastros lassen sich perfekt an die Innenarchitektur ihrer Speiseausgabe anpassen.



Die Funktionalität des InductWarm 130+ besteht durch den individuellen Einsatz unter Stein, Glas und sogar Holz. Eine sehr gute Alternative zu herkömmlichen Warmhaltesystemen durch den Einsatz von intelligenter Induktion.

Durch den Einsatz von Dynamic Power Control (DPC, Intelligente Steuerung der Energiezufuhr) können alle induktions-tauglichen Gefässe genutzt werden. Die Induktionstechnik erspart sehr viel Energie, da Sie nur dann Energie verbraucht, wenn sie auch wirklich benötigt wird. Das IW 130+ verfügt über die Möglichkeit zur Fernwartung, so dass der Anwender eine hohe Produktsicherheit bekommt. Zusätzlich verfügt das IW 130+ über frei programmierbare Leistungs- und Temperaturstufen für unterschiedliche Food Konzepte.

Kann man die Arbeit neu erfinden?

New Work ist mehr als ein Modewort. Richtig angewandt, bietet eine attraktivere Arbeitskultur auch den Entscheidern in Gastronomie und Hotellerie effizientere Abläufe. Sind die gerade entstehenden neuen Arbeitswelten tatsächlich der ultimative Schlüssel zum Erfolg? HOGAPAGE geht der Frage nach...

Text: Michael Eichhammer

15.-19. März 2019,
10-18 Uhr
Besuchen Sie uns in
Halle 4, Stand 510

**INTER
NORGA**

Gastros Switzerland AG
Buckhauserstrasse 1
CH-8048 Zürich
Schweiz

Tel.: +41 44 545 32 40
Email: info@gastros.swiss
www.gastros.swiss




**INTER
NORGA**

Moin INTERNORGA!

Bald fällt der Startschuss für das Messehighlight des Jahres

Diesem Ereignis fiebert die gesamte Branche seit Wochen entgegen: Die INTERNORGA 2019 öffnet vom 15. bis 19. März auf dem Hamburger Messegelände ihre Tore. Auf 100.000 Quadratmetern gibt es für die Besucher unzählige Produktinnovationen von rund 1.300 internationalen Ausstellern zu erkunden.

Text: Daniela Müller



Wie jedes Jahr wird die Hamburger Messe auch 2019 wieder eine würdige Bühne für die aktuellsten Entwicklungen in der Branche darstellen. Im Mittelpunkt der Messe, zu der rund 95.000 Fachbesucher erwartet werden, stehen dabei Konzepte und Produkte, die Gastronomen und Hoteliers für den Erfolg von morgen benötigen.

Die INTERNORGA wirkt zudem als wichtiger Katalysator für weltweite Trends und kreative Produktinnovationen. »Die von uns beauftragte und mit dem Forschungs- und Entwicklungsinstitut food & more durch-

geführte Branchenuntersuchung INTERNORGA FoodZoom zeigt z.B., dass die Verbraucher vermehrt auf pflanzenbasierte Kost umsteigen. Dieser Trend spiegelt sich auf der INTERNORGA 2019 in Form eines vergrößerten Angebots wider«, erklärt Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe.

Damit die Fachbesucher einen schnellen Überblick über das gesamte vegan-vegetarische Angebot erhalten, arbeitet die INTERNORGA übrigens auch in diesem Jahr wieder mit der Vereinigung ProVeg Deutschland zusammen. »In unserer App sind Aussteller, die Produkte aus diesem Segment anbieten, mit

einem grünen V gekennzeichnet«, so Claudia Johannsen.

Megatrends dirigieren die Zukunftsmusik

Ohne oder mit Fleisch: Im Messepack der Aussteller werden sich wieder unzählige neue Produkte rund um den Megatrend Snacking befinden. Auch wirklich Innovatives ist dabei: Dass es sich z.B. beim durchaus appetitlich anmutenden Insekten-Burger (z.B. in Halle B4.EG Stand 100) keinesfalls um eine Eintagsfliege handelt, sondern um eine nachhaltige Proteinquelle für die Zukunft, davon sind nicht nur die Macher überzeugt.

Ein weiteres großes Thema in Hamburg werden handgefertigte, sogenannte »crafted« Produkte sein, die überwiegend mit regionalen oder saisonalen Zutaten auskommen. Zu finden sind diese Produkte unter anderem in der vergrößerten CRAFT BEER Arena und CRAFT SPIRIT Lounge (beide in Halle B4.OG).

Nicht zu vergessen ist natürlich die Digitalisierung, die den Außer-Haus-Markt weiter durchdringt und Chancen sowie Herausforderungen für die Branche mit sich bringt. Die INTERNORGA bündelt sämtliche digitale Produktneuheiten unter einem Dach - von Lösungen für vernetzte Küchen bis zu modernen Kassensoftware-Systemen - und bietet Fachbesuchern zudem den direkten Zugang zu den Experten in diesem Bereich.

Last but not least erleben die Besucher in Hamburg auch viel smarte Küchentechnik: Multifunktional, cloudbasiert oder intuitiv bedienbar, bringt sie im Zeitalter der Digitalisierung zahlreiche

Auf einen Blick: INTERNORGA 2019

Termin:

Fr. 15. bis Di. 19. März 2019

Öffnungszeiten:

Täglich, 10 bis 18 Uhr

Veranstalter: Hamburg Messe

Ticketpreise:

Tagesticket: 34,00 €

2-Tage-Ticket: 43,00 €

Fachschüler: 18,00 €*
*Nur an der Tageskasse gegen Vorlage eines Fachschüler-Nachweises erhältlich

Vorteile. Von intelligenten Spülgeräten über digitale Organisationssysteme bis hin zu hochwertigen Kombidämpfern zeigen über 300 Hersteller das gesamte Spektrum der Küchentechnik von morgen.

Buntes Rahmenprogramm

Auch in diesem Jahr wird es selbstverständlich wieder ein buntes Rahmenprogramm zur Messe geben. Empfehlenswert ist z.B. ein Besuch der Newcomers Area (Halle B4.OG), Place to be für aufstrebende Unternehmen im Außer-Haus-Markt. Vom Rührei in 15 Sekunden über gesunde Zuckeralternativen aus aller Welt sowie nachhaltig produzierte Arbeitskleidung bis hin zum weltweit ersten Online-Netzwerk für Imker und Bienenfreunde reicht das Repertoire der INTERNORGA-Newcomer.

Der Grill & BBQ Court (Halle A2 und Freigelände zwischen A2 und A3) serviert die neuesten Grillgeräte, spannende Aktionen und Vorführungen. Auf dem Vorplatz der Messe, direkt unter dem Hamburger Fernsehturm, werden derweil im Food Truck Village Streetfood vom Feinsten und zukunftsweisende Konzepte der mobilen Kantine präsentiert.

Spannend wird es schließlich bei den zahlreichen Wettbewerben: So entscheidet sich beim Finale am 15. März auf der INTERNORGA (15 Uhr, Eingang Mitte, Saal Chicago), welcher junge Unternehmer den begehrten Gastro-Gründerpreis mit nach Hause nehmen darf. Und auch der deutsche Vorentscheid der Pizza-Weltmeisterschaft 2019 (18. März 2019, 10.00 Uhr, Halle A2) findet bereits zum zweiten Mal auf der INTERNORGA statt. Mehr Infos: www.internorga.de.

HOGAPAGE

Besuchen Sie uns!

Halle B4, Stand 004

isi

inspiring food.



Der neue
Kapsel-
standard!



isi Professional Chargers:

Maximales
Aufschlagvolumen.
Reduzierter
Wareneinsatz.



VKE: 10, 24, 50 Stück/Pck.

Internorga: Halle A4, Stand 501

www.isi.com/kulinarik

Das reichste Land



der Welt

Peru ist für die meisten Mitteleuropäer ein weißer Fleck auf der Landkarte – zu Unrecht

Die spanischen Konquistadoren haben zwar Unmengen an glänzendem Gold geraubt, den vielfältigen Reichtum an Kulturpflanzen in Peru konnten sie jedoch nicht entwenden. Kulinarisch betrachtet ist Peru nach wie vor eine schier unerschöpfliche Goldgrube, deren tatsächliche Bedeutung erst langsam erkannt wird.

Text: Wolf Demar

Das erste Gericht kommt aus dem Meer und ist mit der Zahl »minus zehn« bezeichnet. Rund zehn Meter unter der Wasseroberfläche tummeln sich im Pazifik Percebes-, Piure- und Navaja-Muscheln, die gemeinsam mit Algen für einen geschmackvollen Auftakt im Restaurant Central sorgen. Ein paar Gänge später wird der Amazonas zum Thema: Es gibt Piranhas mit Amazonas-Guave und Yuca. Die magische Zahl lautet 400, denn dies ist die Höhe, aus der die Zutaten stammen. Die Krebse, Kañiwa-Kraut und Avocados im Gericht »Valle de Altura« sind in einer Höhe von 2.800 Metern zu Hause. Doch damit ist der Gipfel

noch lange nicht erreicht. Zwar bieten die höchsten Gipfel des Huascarán (6.768 beziehungsweise 6.655 Meter) kulinarisch nicht allzu viel, doch zumindest bis 4.000 Meter Höhe zeigt die Natur in diesen Breiten Essbares, was Virgilio Martínez auch für seine Kreationen zu nutzen versteht.

»Mich fasziniert die kulinarische Vielfalt meiner Heimat immer wieder aufs Neue. Im Rahmen unseres Degustationsmenüs will ich meine Gäste dazu einladen, sie mit mir zu erforschen. Bei diesen kulinarischen Streifzügen dient mir das ganze Land als Jagdrevier, aber jedes Gericht beschränkt sich auf eine bestimmte Gegend, auch wenn es in dieser Form dort noch nie gekocht wurde«, erklärt Virgilio Martínez, dessen Restaurant




Gnocchi di spinaci

Frühling auf dem Teller

Grüne Gnocchi aus Kartoffeln und Spinat mit einer kräftigen Basilikumnote bringen Farbe und Frühlingsgefühle auf die Teller Ihrer Gäste!

Das Rezept für **Gnocchi di spinaci mit grünem Spargel und Feta im Limettensud** und über 150 weitere Rezeptideen finden Sie auf www.buerger-profikueche.de

 **INTER NORGa** Besuchen Sie uns: Halle A1, Stand 404

BÜRGER
PROFIKÜCHE

BÜRGER GmbH & Co. KG – Zeiss-Str. 12 – 71254 Ditzingen
Tel. 07156 3002-0 – Fax 07156 3002-2066
www.buerger-profikueche.de



Besucher *Innen* willkommen?

Übertriebene Political Correctness war einst ein Phänomen der Universitäten. Doch die Geister, die man rief, wird man auch in anderen Gesellschaftsbereichen nicht mehr los



Die Sensibilitätsschwelle vieler Menschen ist in den letzten Jahren ziemlich nach unten gerutscht, sich beleidigt zu fühlen zu einer Art Volkssport geworden. Entsprechend nehmen manche Bemühungen, aber auch niemand anderen zu beleidigen, oft seltsame Formen an. Auch das Gastgewerbe sieht sich zusehends mit den Blüten der neuen »PC«-Welle konfrontiert.

Text: Clemens Kriegelstein

Die Gastronomie ist zu einem Minenfeld geworden, wenn man Wert darauf legt, den Ansprüchen der aktuellen Political Correctness zu genügen. Das traditionelle Dessert »Mohr im Hemd«, ein warmer Schokokuchen mit Schlagsahne, wird immer öfter eben als solcher statt in seiner ursprünglichen Bezeichnung angepriesen. Dem »Zigeunerschnitzel« ging es spätestens 2013 an den Kragen, als ein Verein von Sinti und Roma in Hannover die Umbenennung dieses »rassistischen« Namens verlangte und die Stadt daraufhin in allen städtischen Kantinen aus den Zigeunerschnitzeln Paprika- oder Balkanschnitzel machte. Und wer heute ein Schaumgebäck mit Schokoladenüberzug noch als Negerkuss verkauft, der fürchtet sich vor gar nichts mehr.

Indes ist die politisch korrekte Bezeichnung von Speisen nur der Anfang. Immer mehr Gastronomen, Hoteliers und vor allem Tourismusregionen sprechen auf ihren Webseiten und Aussendungen schon längst von »BesucherInnen«, »SkifahrerInnen« oder »FeinschmeckerInnen«, um bloß nicht den Eindruck zu erwecken, Frauen als Gäste nicht wichtig genug zu nehmen. Was einst an den Universitäten seinen Anfang nahm, ist inzwischen in vielen schriftlichen Texten des Alltags angekommen. Wobei das sogenannte Binnen-I, das bei einem Begriff sowohl die männliche wie auch die weibliche Form signalisieren soll, schon länger nicht mehr der Weisheit letzter Schluss ist. Wer sich heute etwa im Umfeld von Studienrichtungen wie Politikwissenschaft oder Soziologie aufhält, wird zusehends mit Sternchen oder Unterstrichen in Worten konfrontiert. Denn während »KellnerIn« eben nur für männliche und weibliche Kellner steht, soll »Kellner*in« oder »Kellner_in« auch Zwitter, Transgender oder die Conchita Würste dieser Welt mit einschließen.

Bla bla bla

Doch wie weit ist ein politisch unkorrektes Augenzwinkern, sind Stereotype oder das Spielen mit Vorurteilen im Gastgewerbe wirklich zulässig? In einem Wiener Wirtshaus prangt an einer Toilettentüre die Tafel »Bla«, auf der anderen »Bla Bla Bla Bla Bla Bla Bla Bla Bla Bla Bla Bla Bla«. Welche für Herren und welche für Damen ist, darf sich jeder selbst zusammenreimen.



Unseren Katalog erhalten Sie unter www.kason.de



KLS-401
ab € 80,-



S 38 KH GV
ab € 115,-

KGFS-P-112-D
ab € 113,-



KPS-A-472CPI1
ab € 145,-



KOS-003
ab € 128,-



KQS-A-101-N
ab € 130,-



Traunsee PLKH HL P2
ab € 388,- je 100 cm



KQSB-105-H2
ab € 388,- je 100 cm



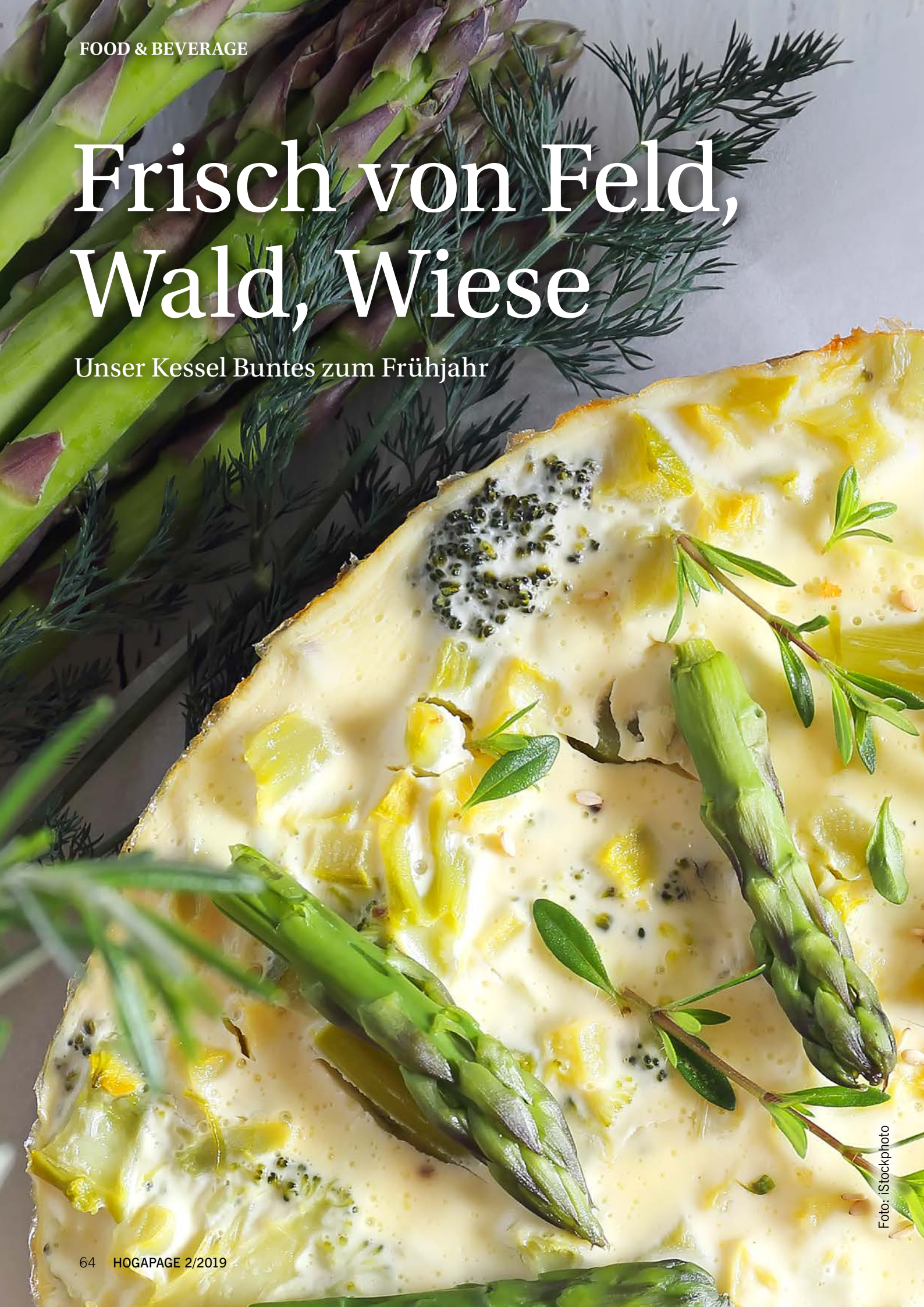
Terrassenmöbel aus Massivholz!

Alle Preise zzgl. 19 % MwSt. und Versand. Irrtümer & Änderungen vorbehalten.

Tel. (+49) 09562 501226-0
www.kason.de

Frisch von Feld, Wald, Wiese

Unser Kessel Buntes zum Frühjahr



Die beste Zeit für neue Essgewohnheiten ist jetzt. Der Körper will Frisches, Würziges, Knackiges, Buntes und lässt sich auch auf neue Aromen bereitwilliger ein. Welche Trends gibt's in der Gemüseküche und kann Spargel auch vegan?

Text: Gabriele Guetzer



Nicht von der Stange: Spargel neu interpretiert

Neue Rezeptstrecke der Culinary Fachberater von Unilever Food Solutions

Spargel steht wie kaum ein anderes Gemüse für die leichte Frühlingsküche. Klassische Gerichte dazu gibt es viele. Dass das Königsgemüse aber eine Vielzahl von ausgefallenen Kreationen, Kombinationen und Zubereitungsvarianten bietet, zeigen die Culinary Fachberater von Unilever Food Solutions mit ihrer neuen Rezeptstrecke »Nicht von der Stange«.



Wie diese kulinarischen Abwandlungen aussehen können, erklärt René-Noel Schiemer, Teil des Expertenteams: »Dass sich zum Beispiel Superfoods wie rote Bete und Quinoa perfekt als harmonisierende Zutaten zum Spargel eignen, zeigen wir mit unseren diesjährigen Kreationen. Genauso verhält es sich mit Melone, Feta und Oliven.« Entstanden sind unter anderem ein Spargelrisotto mit gebratenem Chicorée. Asiatische Aromen kommen in die Frühlingsküche mit einem Curry aus grünem Spargel mit Schalotten und Erbsen. Mediterrane Geschmacksrichtungen ergeben sich durch Zutaten wie Muscheln, Safransud und Spaghetti oder gebratenen Kabeljau mit Zitronenbutter-Hollandaise.

Auch für die ungezwungene Küche haben die Culinary Fachberater Rezepte entwickelt. »Wir wollen den Spargel jedes Jahr neu in Szene setzen. Da wir spannende Alternativen zu den klassischen Gerichten liefern möchten, probieren wir auch immer gerne Rezepte aus, mit denen Gastronomen ihre Gäste positiv überraschen können«, sagt Schiemer. »Mit Spargel im Hot-Dog-Brötchen oder Stangengemüse-Crostini kann Spargel zum Beispiel ideal im Streetfood-Style angeboten werden.«

Anwendungsideen und Hintergrundinformationen auf der Webseite und den Social-Media-Kanälen ergänzen die Kampagne »Nicht von der Stange«.

Weitere Informationen zur Lukull Sauce Hollandaise und alle Rezeptideen unter:

» www.ufs.de/spargel

www.ufs.com

 Unilever
Food
Solutions

Mäuse machen
mit dem MICE-
Geschäft

Der Veranstaltungssektor ist durchaus lukrativ. Doch die rasant fortschreitende Technik stellt einige Anforderungen an die Investitionsbereitschaft

Analoge Pinnwände & Co. waren gestern. Sogar das gute alte Flipchart ist jetzt schon in einer digitalen Variante erhältlich. HOGAPAGE hat einen Blick auf die aktuellsten Entwicklungen in der Konferenztechnik geworfen.

Text: Clemens Kriegelstein

Eigentlich sollte man meinen, dass die zunehmende Digitalisierung persönliche Zusammenkünfte immer überflüssiger macht. Jeder könnte zu Hause sitzen und sich per Video-Konferenz zu jedem Zeitpunkt mit jedem beliebigen Menschen auf der Welt austauschen. Spannenderweise geht der Trend aber ganz in die gegenteilige Richtung: Das MICE-Geschäft (Meetings Incentives Conventions Exhibitions) boomt! Doch die Voraussetzungen, um an diesem Kuchen mitnaschen zu können, sind nicht die einfachsten. Vor allem auf technischem Gebiet wird hier eine gewisse Investitionsbereitschaft erwartet. Mit zwei Lautsprechern, einem Beamer und einem Flipchart holt man heute keine Maus mehr aus ihrem Loch.

Wobei neben der technischen Komponente auch die persönliche nicht außer Acht gelassen werden darf, wie etwa der gebürtige Mönchengladbacher Harald Dominicus-Mayer erklärt, der im Sporthotel Wagrain (Salzburg) für die Konferenztechnik-Ausstattung und die Betreuung der Veranstaltungskunden zuständig ist: »Egal welche Technik man seinen Kunden auch bietet – am allerwichtigsten ist es, dass jemand vom Betrieb ständig vor Ort ist, der diese Technik auch bedienen kann. Bei uns im Sporthotel Wagrain etwa ist der Vorteil, dass ich seit 20 Jahren hier bin und die ganze Event- und Konferenztechnik mit aufgebaut habe. Ich wohne auch im Hotel und bin daher ständig vor Ort. Wenn ein Trainer für ein Seminar am Vorabend ankommt, dann kann ich auch um 22 Uhr noch alles mit ihm durchgehen, damit er beruhigt schlafen kann und am nächsten Tag alles passt. Und bei Bedarf bin ich auch während der ganzen Veranstaltung aktiv quasi als Regisseur dabei. Ich steuere die Mikros aus und Sorge dafür, dass Bild und Ton dort hinkommen, wo man sie braucht.«

WLAN-Kapazität für Maximalbelastung auslegen

Dass die technische Ausstattung trotzdem immer up to date sein muss, versteht sich von selbst. Im Sporthotel Wagrain etwa gibt es gleich mehrere Konferenzräume. Da wird jedes Jahr entsprechend investiert – jüngst etwa in modernste LED-Beamer und auch große Leinwände im 16:9-Format. Wichtig auch der Internetzugang. Dominicus-Mayer: »Das WLAN-Netz muss stark genug für alle Anforderungen sein. Das bedeutet in unserem Haus eben, dass auch 250 Leute gleichzeitig im Internet arbeiten können, ohne dass es ruckelt.«

Eine der jüngsten Neuanschaffungen des Hauses sind papierlose, elektronische Flipcharts. Man schreibt wie auf ein Whiteboard, projiziert das Ganze auf eine Leinwand und kann das Ergebnis direkt abspeichern oder per Mail versenden. Manche dieser Systeme erzeugen auch ein eigenes WLAN-Netz, mit dem alle Teilnehmer auf ihren Tablets oder Laptops alles sehen, was am Flipchart passiert.

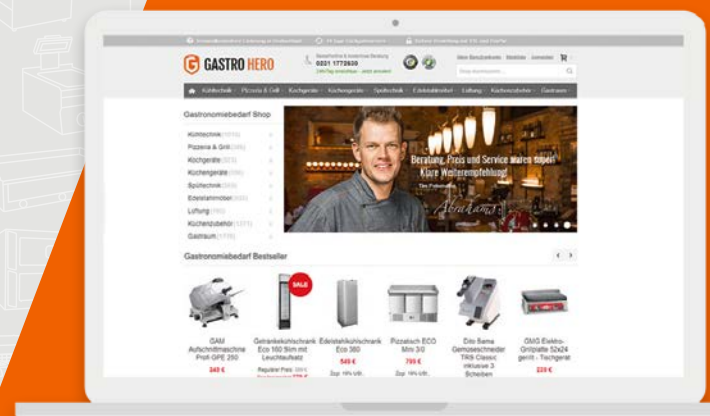


GASTROBEDARF

✓ 47.000 Produkte ✓ 300.000 Kunden

☎ 0231 177 263 69
Kostenlose Beratung 24 Stunden/7 Tage.

🇩🇪 🖱 www.gastro-held.at ☎ 01 267 55 774



WWW.GASTRO-HERO.DE



Time to say Goodbye:

So gelingt der Jobwechsel

Tipps und Inspiration
für den nächsten Schritt
auf der Karriereleiter

»Wähle einen Beruf, den du liebst, und du brauchst keinen Tag in deinem Leben mehr zu arbeiten«, sagte einst Konfuzius. Diese viel zitierte Weisheit der chinesischen Philosophie-Ikone ist umstritten, auch weil die Jobmöglichkeiten vor zweieinhalbtausend Jahren eher nicht so vielfältig waren wie heute.

Text: Sebastian Bütow

Die Botschaft, dass ein idealer Job reichlich Erfüllung schenkt, hat dagegen zeitlose Gültigkeit. Wer unzufrieden ist oder sich weiterentwickeln will, muss auch mal gewohntes Terrain verlassen, ambitionierte Köche können Lieder davon singen. Im Gastgewerbe ist die durchschnittliche Verweildauer bei einem Arbeitgeber deutlich kürzer als dies in anderen Branchen der Fall ist. Gerade zu Beginn der Karriere ist es dabei mehr als üblich, häufiger die Stellen zu wechseln.

Beim Wechsel lauern Fallstricke

Berufliche Veränderungen stellen immer auch eine Reise ins Ungewisse dar, bei der so einige Fallstricke lauern, ob bei der Kündigung, beim Abschiednehmen oder der Wahl des neuen Jobs. Aber der Reihe nach: Worauf sollte man besonders achten beim Sprung aufs nächste Karrieretrepchen?



Dr. Bernd Slaghuis



Karriere-Coach Dr. Bernd Slaghuis rät den Bewerbern, sich erst über die eigenen Ziele klar zu werden.

Das Anschreiben bietet die großartige Möglichkeit, über die bisherigen beruflichen Stationen hinaus noch mehr über mich mitzuteilen

Führungsstil und Kollegen sollten passen

Auch mit welcher Art von Führung und Kollegen man zu tun habe, sei ein wichtiger Faktor, den viele unterschätzen. Das Umfeld sollte auch zwischenmenschlich zu einem passen, »das ist ganz elementar wichtig«, so Slaghuis. Und: »Manche möchten jeden Tag neue Herausforderungen meistern, andere bevorzugen Routine und Sicherheit.«

Jeder Arbeitnehmer hat da seine eigenen Vorlieben und Werte. Und über diese muss man sich im Klaren sein. »Bei Klienten, die zu mir kommen, weil sie frustriert sind in ihrem Job, ist es immer so, dass deren Werte dort nicht erfüllt sind. Braucht ein Mensch Freiheit, kann er nicht glücklich sein, wenn ihn ein ›Kontrolletti‹-Chef ausbremst.«

»Planerisch vorgehen!«

Mit der Frage, was genau einem in den kommenden Berufsjahren wichtig sei,

Die allerwichtigste Frage: Was genau will ich in Zukunft?

»Bevor man sich auf die Stellensuche begibt, sollte man überlegen: Was zeichnet einen – für mich persönlich – guten Arbeitgeber aus?«, empfiehlt der Karriere- und Businesscoach Dr. Bernd Slaghuis. »Welches Umfeld ist für mich ideal? Eher das 5-Sterne-Luxushotel oder ein charmantes, individuelles Restaurant? Ersteres klingt verlockend, aber den ganzen Tag im Anzug oder Kostüm irgendwelche Knigge-Richtlinien einzuhalten, ist nicht jedermanns Fall.«

Einige stellen das erst fest, wenn's zu spät ist. In Slaghuis' Bewerbungs-Coachings geht es deshalb immer erst einmal darum, eine »eigene Klarheit« herauszuarbeiten. Nur wer eine genau definierte Vorstellung von seinem nächsten Job bzw. seinen beruflichen Zielen hat, klettert die Leiter nach oben.

**HIER SCHAUT SCHON
ZUM FRÜHSTÜCK
DIE SONNE VORBEI.**



VOWISOL®
MANUFAKTUR FÜR WINTERGÄRTEN

VOWISOL Wintergärten GmbH
Alte Hauptstraße 51
D-01454 Radeberg

Tel. 03528 4819-0 • Fax 03528 4819-91
www.vowisol.de • E-Mail: info@vowisol.de



Fotos: Helge Kirchberger, Photography: Palais Coburg/Felicitas Matern

»Ich lasse mich nicht regional einschränken«

Mit vier Gault & Millau-Hauben und zwei Michelin-Sternen gehört Silvio Nickol zur Elite der Köche in Österreich

Seit acht Jahren führt der gebürtige Deutsche Silvio Nickol mit dem gleichnamigen Restaurant im Wiener Palais Coburg eine der Top-Adressen für Gourmets in Österreich. Und schafft dabei als einer von wenigen das Kunststück, ein Hotelrestaurant dauerhaft erfolgreich zu etablieren. *Text: Clemens Kriegelstein*

Der kulinarische Austausch zwischen Österreich und Deutschland funktioniert durchaus, kann man attestieren, wenn man sich die Biografien mancher Top-Köche durchliest. So haben es mit Eckart Witzigmann oder Johann Lafer zwei Österreicher beim großen Nachbarn zu Ruhm und Ehre gebracht. Umgekehrt waren auch einige Deutsche in der Alpenrepublik beruflich erfolgreich, etwa Thorsten Probst (Griggeler Stuba im Burg Vital Resort Oberlech, 3 Gault&Millau-Hauben) oder auch der in der ehemaligen DDR (Hoyerswerda) geborene Silvio Nickol, der seit 2011 mit dem Gourmetrestaurant Silvio Nickol im Wiener Palais Coburg (<http://palais-coburg.com/kulinarik/silvio-nickol/>) eine der unbestritten besten Kulinarikadressen des Landes führt.



Nach seiner Kochlehre sammelte Nickol u.a. Erfahrungen in Lothar Eiermanns 2-Sterne-Restaurant Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe in Zweiflingen oder bei den 3-Sterne-Köchen Harald Wohlfahrt (Schwarzwaldstube, Baiersbrunn) und Heinz Winkler (Residenz Heinz Winkler, Aschau). 2007 erhörte er den Ruf des damals neu konzipierten Schloss Velden am