



Nach bestandener Prüfung dürfen sich diese 61 Absolventen Bereichsleitende nennen.

ZVG

So feiern neue Bereichsleiter der Hotellerie-Hauswirtschaft

Die frischgebackenen Bereichsleitenden durften ihren Fachausweis entgegennehmen und feierten ausgiebig.

Am 18. November trafen sich über 60 Hotelfachleute und Fachpersonen für Hauswirtschaft mit ihren Freunden und Familien, um den Eidgenössischen Fachausweis als Bereichsleiterin oder -leiter in der Hotellerie-Hauswirtschaft entgegenzunehmen. Mit 200 Personen war der Saal des Campus Sursee gut gefüllt und es wurde gefeiert, diskutiert und geschlemmt.

Langer Weg führt zum ersehnten Ziel

Wer den Fachausweis als Bereichsleiterin oder -leiter erhalten möchte, hat einen langen Weg vor sich. Nach der bestandenen Grundbildung in der Hotellerie-Hauswirtschaft müssen die Kandidierenden mindestens drei Jahre in einem Betrieb arbeiten, davon ein Jahr in einer Führungsposition. Und auch die Vorbereitungskurse zum Bereichsleiter haben es in sich. Anderthalb

Jahre lang müssen die Interessenten berufsbegleitend die Schulbank drücken und verschiedene Module abschliessen. Diese beinhalten Wissen über Betriebsorganisation, Administration, Finanzen, Marketing, unterschiedliche Reinigungs- und Wäschetechniken sowie Mitarbeiterführung und Ökologie.

«Man merkt schnell, wieviel effizienter die Arbeit wird, wenn man Wertschätzung zeigt.»

BETTINA SPICIGER

Wer alle Modulprüfungen bestanden, den Ausbildungskurs für Berufsbildner absolviert hat und die verlangte Praxiserfahrung mitbringt wird zur Schlussprüfung zugelassen. Diese fand Ende September statt, dauerte drei Tage und wurde schriftlich, mündlich und praktisch ausgetragen.

An der Fachausweis-Übergabe konnten sich alle Teilnehmenden endlich entspannen und das unterhaltsame Programm geniessen. Sogar eine Art Mini-Weiterbildung wurde organisiert, die die Führungskompetenzen der frischgebackenen Bereichsleiterinnen fördern sollte.

Dazu sprach die Unternehmerin Bettina Spichiger über das Thema «Wertschätzung als Erfolgsfaktor». Da die Anwesenden künftig selbst in einer leitenden Funktion tätig sein werden, zeigte Spichiger, wie wichtig ein empathischer Umgang ist. «Wer Wertschätzung gibt, kriegt auch Wertschätzung zurück», erzählt Spichiger. «Man wird schnell merken, wieviel effizienter und sympathischer die Arbeit wird.» Sie riet zu mehr Kommunikation und Verständnis im Team. Es reicht nicht, einfach nur zu sehen und zu hören. Man sollte bewusst hinschauen und den Mitarbeitenden genau zuhören. So zeigt man ihnen gegenüber die Wertschätzung der Arbeit, die sie täglich leisten. Auch nonverbal vermittelt man durch Aufmerksamkeit Respekt.

Zwischen den Vorträgen sorgte die Band Mozart Heroes für klangvolle Unterhaltung. Ausgerüstet mit Cello und Gitarre gaben sie verrückte Arrangements aus Rock, Pop, Film und Klassik zum Besten.

ANNA SHEMYAKOVA



Hier informiert die HGZ wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.

Massgeschneiderte Schulungen vor Ort

Der Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft bvhh bietet Schulungen in Betrieben an, die speziell auf die individuellen Bedürfnisse von Ihnen und Ihren Mitarbeitenden ausgerichtet sind.

Weiterbildungskurse gibt es wie Sand am Meer und das ganz zu recht. Schliesslich hat man nie ausgelernt. Durch die schnelllebige Welt und die sich dadurch laufend veränderten Abläufe erst recht nicht. Schwierig ist nur herauszufinden, welcher Kurs zu mir oder zu meinen Mitarbeitenden passt. Welche Defizite sollen gedeckt werden? Welches Ziel möchten wir mit dieser Schulung oder diesem Kurs erreichen? Diese Fragen gilt es, im Voraus zu beantworten und da helfen Ihnen qualifizierte Fachkräfte des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft mit Rat und Tat. Ideal ist es zudem, wenn Konzepte gleich an

torisch und finanziell einzuplanen. Eines aber bereits vorab. Die Schulungskosten richten sich nach dem benötigten Umfang und werden Ihr Budget ganz bestimmt nicht sprengen, insbesondere dann nicht, wenn Sie Mitglied des Berufsverbandes sind. Seinen Mitgliedern gewährt der Verband einen grosszügigen Rabatt.

«Individuell zugeschnittene Lösungen bringen den Erfolg!»

ELVIRA SCHWEGLER
GESCHÄFTSFÜHRERIN BVHH

Wenn es um Einsparung der finanziellen Ausgaben geht – um das geht es ja fast immer –, so empfiehlt die Geschäftsführerin ganz dringend, nicht gleich beim Personal einzusparen. Das wird nämlich in der Praxis sehr oft als Erstes gemacht. Unter dem Strich ist auch das Outsourcing der internen Abläufe nicht immer die günstigste Variante.

Eckpunkte

Möglicher Inhalt
Arbeitsabläufe verbessern
Konzepte erstellen
Mitarbeiter schulen

Kosten
Der Preis richtet sich nach dem benötigten Umfang.
Mitglieder erhalten grosszügigen Rabatt!

Termine & Ort
nach Vereinbarung in Ihrem Betrieb
www.hotelgastrounion.ch/bvhh



Elvira Schwegler, die Geschäftsführerin bvhh hat zusammen mit ihrem Vorstand das Schulungsangebot ins Leben gerufen.

den eigenen Betrieb angepasst werden. So dass man diese im Anschluss der Weiterbildung eins zu eins gemäss den Instruktionen an der Schulung im eigenen Betrieb implementieren kann. Der Pool der qualifizierten Fachkräfte besteht in erster Linie aus den Vorstandsmitgliedern des Berufsverbandes. Je nach Thematik können das auch weitere Fachpersonen aus der Branche sein.

Das Angebot richtet sich an Hotels, Heime und Spitäler

Die Zielgruppe dieses Angebots sind zweifelsfrei Verantwortliche aus der Hotellerie-Hauswirtschaft in den Bereichen Hotel, Heim und Spital. Jetzt, da die meisten in der Budgetphase sind, ist es gleich eine gute Gelegenheit, eine unverbindliche Anfrage zu stellen und die Schulung organisa-

Es gibt zahlreiche weitere sinnvolle Einsparungsmethoden, welche die Effizienz steigern und den Kostenpegel senken. Sei es auch nur mit der korrekten Lüftungsmethode, um ein kleines Beispiel zu nennen. Lassen Sie Ihre internen Abläufe fachmännisch überprüfen, melden Sie sich an und sparen Sie am richtigen Ort! (HGZ)



Ein Fachmann zeigt Mitarbeitenden passende Reinigungsmethoden.

FOTOLIA



Alle Bilder finden Sie unter:
www.hotelgastrounion.ch/bvhh