

ANINA MEILE

«BESTE NACHWUCHSHOTELFACHFRAU HAT GROSSE PLÄNE»

Anina Meile hat als eine der drei Besten im Kanton Zürich die Lehre als Hotelfachfrau abgeschlossen. Nun startet sie motiviert in das Arbeitsleben.

HGZ: Sie sind in den Top Drei der Lehrabsolventen in diesem Jahr. Haben Sie damit gerechnet?

ANINA MEILE: Nein, das war die absolute Überraschung. Ich wollte unbedingt einen guten Abschluss machen, aber dass es gleich so gut wird, habe ich nicht erwartet. Das war eine Riesenfreude.

Welche Pläne haben Sie nun nach Ihrem Abschluss?

Eigentlich hatte ich vor, für ein oder zwei Jahre etwas mehr Berufserfahrung im Service zu sammeln und mich danach an der Hotelfachschule in Luzern zu bewerben. Doch nun hat mein Lehrbetrieb, das Hotel Krone Unterstrass in Zürich, mir angeboten, bei ihnen als Hauswirtschaftsleiterin anzufangen. Und das Angebot nehme ich auch gern an. Der Plan mit der Hotelfachschule steht danach jedoch immer noch.

«Später möchte ich im Management arbeiten.»

Wieso reizt Sie die Hotelfachschule so sehr?

Für die Zukunft ist das eine tolle Ausbildung. Wenn ich älter bin, würde ich gern ins Management oder in die Direktion gehen. Ich

möchte mehr Verantwortung übernehmen und so eigene Ideen einbringen und planen. Man kann Dinge umsetzen, die man sich vorstellt. Das reizt mich extrem. An der Hotelfachschule kann ich aber erst beginnen, wenn ich 20 Jahre alt bin. Also nutze ich die zwei verbleibenden Jahre und sammle noch Arbeitserfahrung.

«Die neue Arbeit wird eine Herausforderung. Ich leite die gesamte Abteilung. Dort kann ich nicht mehr so viele Fragen stellen wie in der Lehre.»

Und auf diese Zeit freuen Sie sich ebenfalls?

Natürlich. Obwohl das eine echte Herausforderung wird. Ich steige direkt als Hauswirtschaftsleiterin ein und muss auch Verantwortung für andere Mitarbeitende übernehmen sowie die Abteilung leiten. Ich muss unter anderem die Angestellten einweisen und einteilen. Da kann ich nicht erst noch drei Fragen stellen so wie in der Lehre. Ich werde noch viel Neues lernen. Aber ich freue mich sehr auf diese Arbeit und die Aufgaben, die auf mich zukommen werden. Die Lehre war eine gute Schule.

Was waren die prägendsten Ereignisse in Ihrer Lehrzeit?

Am schönsten empfand ich das Familiengefühl, das im Betrieb vermittelt wurde. Alle haben sich bei Problemen gegenseitig geholfen und das Teamwork schweisste

wirklich zusammen. Ausserdem lernte ich viele neue Umgangsformen, Sprachen und Menschen kennen – es war eine Erfahrung fürs Leben. Doch es gab auch einige schwierige Momente, an denen ich letztendlich nur gewachsen bin. Meine Lehrmeister haben einige Male gewechselt und so musste ich schon sehr früh Verantwortung übernehmen. Was mit 16 oder 17 Jahren nicht ganz so einfach ist.

Was hat Sie damals bewogen, den Beruf der Hotelfachfrau zu wählen?

Ich war, wie gesagt, noch sehr jung, als ich anfing. Gerade einmal 15 Jahre alt. Ich hatte absolut keine Ahnung, in welche Richtung ich gehen möchte, als ich damals mit 14 Jahren reingeschnuppert habe. Meine Eltern und meine Freunde sagten, ich sei ein sehr kommunikativer Mensch und könne gut im Gästebereich arbeiten. Also ging ich im Hotel Krone Unterstrass in Zürich schnuppern. Der Betrieb hat mich letztendlich völlig überzeugt, dort die Lehre zu machen. Und es war die richtige Entscheidung. Es macht unendlich grossen Spass. Und wenn die Arbeit Spass macht, ist es ein gutes Zeichen.

«Ich würde gern in die USA oder nach Australien gehen, um dort Arbeitserfahrung zu sammeln. Mit meiner Ausbildung ist das gar kein Problem.»

Haben Sie noch weitere Pläne? Einmal ins Ausland zu gehen beispielsweise?

Oh ja, das würde ich sehr gern mal. Vor allem englischsprachige Länder interessieren mich sehr – so zum Beispiel die USA oder Australien. Mit unserer Ausbildung können wir auch sehr gut im Ausland arbeiten. Verschiedene Sprachkenntnisse sind in der Hotellerie und Gastronomie sowieso nur von Vorteil. Ich würde jedoch auch gern mehr Gästekontakt bei der Arbeit haben. Service in der Gastronomie fände ich beispielsweise sehr spannend.

INTERVIEW ANNA SHEMYAKOVA

Zur Person

Die Zürcherin Anina Meile begann ihre Lehre mit 15 Jahren im Hotel Krone Unterstrass in Zürich. Am 1. September tritt sie ihre Arbeitsstelle als Hauswirtschaftsleiterin im gleichen Hotel an. Davor gönnt sie sich noch einige Wochen Ferien am Meer. Die 18-Jährige ist Mitglied im Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft der Hotel & Gastro Union.

Erfolg ist eine Frage der Intelligenz des eigenen Herzens



Ohne persönliche Leadership gibt es weder Topleistungen noch Erfolg.

ZVG

Ein guter Gastgeber muss sich selbst leiten und seine Emotionen steuern können. Christina Weigl setzt auf Herzintelligenz.

Die Ansprüche der Gäste an die Servicequalität und Angebotsvielfalt werden immer höher. Die Anforderungen an die Mitarbeitenden und Führungskräfte werden auch immer zahlreicher und komplexer. Um im Arbeitsalltag bestehen zu können, ist eine Eigenschaft besonders wichtig: Resilienz. Dieser Begriff bezeichnet die Fähigkeit, Krisen durch psychische Widerstandsfähigkeit zu bewältigen, daran zu wachsen, daraus zu lernen und das Beste aus einer Situation zu machen.

«Wer seine Emotionen steuern und seinen Energiehaushalt ausbalancieren kann, ist für Herausforderungen gut gerüstet.»

CHRISTINA WEIGL,
TRAINERIN & BUSINESS COACH

Natürlich gibt es Menschen, die von ihrem Naturell her resilienter sind als andere. So wie es Menschen gibt, die leichter Sprachen lernen als andere. Wie alle Fähigkeiten, kann man aber auch Resilienz trainieren.

Eine, die dies mit ihren Klienten macht, ist Christina Weigl. Die Tourismusexpertin ist Business Coach und Trainerin für Herzintelligenz, auch Heart Math genannt. Christina Weigl ist überzeugt: «Wer seine Emotionen steuern und seinen Energiehaushalt ausbalancieren kann, ist für Herausforderungen gut gerüstet.»

Die sooft geforderte «Service Excellence» und die authentisch-herzliche Gastfreundlichkeit kann nämlich nur bieten, wer sich selber gut fühlt. Die Herzintelligenz zu stärken, ist ein Weg dorthin. Im Wesentlichen geht es bei dieser Selbstmanagement-Methode um folgende Punkte:

- × Das persönliche Wertesystem und die eigenen Bedürfnisse kennen und ihnen gebührend Rechnung tragen. Das ist wichtig, um mit Freude und Herzblut bei der Sache zu sein. Dies wiederum ist der Grundstein für Erfolg.
- × Seine physische und psychische Energie effizient einsetzen lernen, um nicht auszubrennen.
- × Das Vertrauen in die eigene Intuition steigern, lernen, dem Ruf des Herzens zu folgen und seine Gedanken zu managen. Dadurch steigt die persönliche Resilienzfähigkeit.

Mit Herzintelligenz kann nicht nur die eigene Leistung, sondern auch die Service Excellence im Betrieb gesteigert werden. Wie das geht, zeigt Christina Weigl am 3. Oktober am 19. Symposium des Berufsverbands Hotel Administration Management. RICCARDA FREI

**Tipp für die Agenda:
3. Oktober 2017
19. Symposium bvham**

Das diesjährige Symposium des Berufsverbands Hotel Administration Management bvham ist dem Thema «Persönliche Leadership und Durchsetzungskraft – mich und andere erfolgreich führen» gewidmet. Das Symposium findet im Hotel Continental Park in Luzern statt. Die Teilnahme kostet für Mitglieder der Hotel & Gastro Union 120 Franken, für Nichtmitglieder 220 Franken. Anmeldeschluss ist am 26. September 2017. Infos und Anmeldung unter: info@hotelgastrounion.ch Tel. 041 418 22 22



Nach ein paar Jahren Arbeitserfahrung möchte Anina Meile gern an die Hotelfachschule in Luzern.

ZVG



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/byhh



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/byham