



Neben Fachreferaten zur persönlichen Weiterentwicklung gab es auch Raum für persönlichen Austausch.

NILS KURTH

Bei «Inside Hotels» wurde es persönlich

«Inside Hotels», der Jahresevent des Berufsverbands Hotel, Administration & Management, stand unter dem Motto «Upgrade your mindset».

Hätte der diesjährige «Inside Hotels»-Event eine Titelmelodie, wäre das wohl der Song: «Energy Follows Thought» von Willie Nelson. Der Countrymusiker singt darüber, wie die Denkweise Situationen verändert und so den Unterschied zwischen Erfolg und Misserfolg ausmacht.

Jordan Kestle, Geschäftsführer des Berufsverbands, hat vor den 40 Teilnehmenden im «Memox Europaallee» in Zürich zwar nicht gesungen. Aber auch er hat die Wichtigkeit der richtigen Denkhaltung betont: «Wir brauchen einen neuen Spirit und Neustart in der Branche. Darum müssen wir unser Mindset updaten!»

Planen und laufend anpassen

Einen Weg, wie das Umdenken gelingt, zeigte Daniel Plancic, Geschäftsführer der SHS Academy. Als Moderator und Referent am «Inside Hotels» plädierte er für mehr unternehmerisches Denken und Handeln.

«Im «Noch nicht» liegt grosses Potenzial.»

DANIEL PLANCIC,
GESCHÄFTSFÜHRER SHS ACADEMY

Dazu präsentierte er ein achtstufiges Modell, das Punkte umfasst wie: «Welchen Einfluss möchte ich nehmen?», «Welche Ressourcen habe ich?», «Was möchte, kann oder sollte ich als Nächstes tun?»

Als unternehmerisch denkender Mensch gelte es, die Zukunft laufend vorherzusagen (Revenue Management) und sie entsprechend zu gestalten. Das bedeutet: laufend planen, anpassen und beweglich bleiben. Zudem sei es wichtig, sich von fixem Gedankengut – «So ist es und so bleibt es» – zu verabschieden. «Wir sollten mehr im Mindset «Growth» denken, wo etwas noch nicht ist, aber noch werden kann», sagte Plancic.

Die «Big Five» der Persönlichkeit

Neben dem Mindset ist auch die Persönlichkeit ein massgeblicher Faktor. Was Persönlichkeit überhaupt ist – eine Kombination aus Charakter, Fähigkeiten, Interessen und Werten – und welche Persönlichkeitsmerkmale für den Erfolg im Gastgewerbe förderlich sind, erklärte Katja Schlegel. Sie ist Emotionsforscherin und Dozentin an der Universität Bern.

Gemäss der Wissenschaftslehrerin gibt es fünf Persönlichkeitsmerkmale, die für das Arbeiten im Tourismus und im Gastgewerbe besonders wichtig sind. Es sind dies: Gewissenhaftigkeit, soziale Verträglichkeit, Offenheit, emotionale Stabilität und Extraversion. Menschen mit hoher Extraversion sind gesellig, durchsetzungsfähig und aktiv.

Welche dieser Merkmale bei ihnen vorherrschen, konnten die Teilnehmenden in einem kurzen Online-Test ermitteln. Danach erklärte Katja Schlegel, wie die jeweiligen Ausprägungen die Arbeitsleistung beeinflussen. Sie sagte unter anderem: «Führungskräfte mit hohem Extraversionswert können andere sehr gut für ihre Ideen begeistern und leben ihre Unternehmensziele vor.»

Bedürfnisgerecht führen

Wie wichtig dieses Vorleben gerade in Bezug auf die Firmen- und Teamkultur ist, unterstrich auch Christopher Bargholz, CEO der

Rhino Innovation GmbH. Der Referent stellte klar: «Die eine erfolgreiche Firmenkultur, den einen erfolgreichen Führungsstil gibt es nicht. Jedes Team hat seine eigene Kultur und Bedürfnisse.» Bargholz forderte die Anwesenden deshalb auf: «Pflegt unterschiedliche Führungsstile. Dann steigt die Mitarbeiterzufriedenheit in euren Betrieben.»

«Seid Leader und formt eure Firmenkultur!»

CHRISTOPHER BARGHOLZ,
CEO RHINO INNOVATION GMBH

Zudem riet der Change-Spezialist: «An kleinen Veränderungen arbeitet man am besten täglich und zwar nach dem «Coach, Correct, Copy»-Prinzip». Mit anderen Worten: Vorleben, Korrigieren und Wiederholen. Fürs Umsetzen von grossen Veränderungen brauche es Mitarbeitende, die den Wandel mittragen und Vorgesetzte, die persönlich Hindernisse aus dem Weg räumen und kleine, erste Erfolge ermöglichen.

Sich selbst beobachten

Beim letzten Referenten des Tages, Adrian von Känel, wurde es noch persönlicher. «Nur wer sich selber führen kann, kann auch andere führen.» Diesem Leitsatz folgend, gab der Leadership-Coach hilfreiche Tipps zur Selbstreflexion. Zudem stellte er passende Coaching-Werkzeuge vor.

Adrian von Känel lud die Teilnehmenden im Weiteren dazu ein, sich über ihre persönlichen Ziele Gedanken zu machen, herauszufinden, was sie antreibt oder ausbremst, sich ihre Ressourcen anzuschauen. Dies ganz im Sinne des chinesischen Philosophen Lao-tse, der sagte: «Ich beobachte mich und verstehe dadurch die anderen.»

RICCARDA FREI



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



Mehr Informationen unter:
swiss-skills.ch
worldskills2022se.com



Mehr Informationen unter:
hotelgastrounion.ch

Die World Skills im Rückblick

Die beiden WorldSkills-Teilnehmenden Shania Colombo und Rino Zumbrunn erzählen im Doppel-Interview von ihren Erfahrungen.

HGZ: **Shania Colombo und Rino Zumbrunn, ihr habt an den World Skills überzeugt. Wie habt ihr eure Erfolge gefeiert?**

SHANIA COLOMBO: Ich bin mit meinem Umfeld Sushi essen gegangen, danach haben wir auf den Erfolg angestossen.

RINO ZUMBRUNN: Ich habe zu mir ins Restaurant Krone meine Freunde, Familie sowie Bekannten und auch wichtige Stammkunden und Lieferanten eingeladen. Es gab einen Apéro am Feuer, diverse Korken knallten, und wir haben ausgiebig gefeiert.

Was bedeutete für euch die Verschiebung der Weltmeisterschaften in die Schweiz?

COLOMBO: Zu Beginn war ich recht traurig und konnte mich nicht so fest auf die World Skills in der Schweiz freuen. Mit der Zeit wurden mir aber die positiven Seiten bewusst – die Zuschauer in der Schweiz und der wegfallende Materialtransport.

ZUMBRUNN: Es wäre klar schön gewesen, ins Ausland zu reisen. Aber ich muss sagen, dass wir so sicher sein konnten, dass der Wettbewerb gut organisiert sein würde. Zudem hätten wir sowieso kaum Zeit gehabt, den Austragungsort zu entdecken.

Gibt es etwas, das euch an den vier Tagen besonders beeindruckt hat?

COLOMBO: Die Offenheit der Teilnehmenden und deren Arbeitsweise. Und die super Organisation des Wettbewerbs.

ZUMBRUNN: Mich beeindruckte, wie viel man in vier Tagen leisten kann, wenn man mit Herzblut dabei ist. Auch war es beeindruckend, wie gross die Erschöpfung nach dem Wettbewerb war.

Wie war die Stimmung unter den internationalen Teilnehmenden?

COLOMBO: Die ersten zwei Tage waren locker, doch je näher der Wettkampf kam, desto angespannter wurden die Teilneh-



Shania Colombo ist sehr zufrieden mit ihrer Wettkampfleistung. BILDER ZVG

menden. Grundsätzlich war die Stimmung aber sehr gut.

ZUMBRUNN: Unterschiedlich. Einige freuten sich auf die Aufgabe, bei anderen sah man die Verzweiflung in den Augen. Untereinander war man aber gesprächig und freundlich unterwegs.

Ist euch im Wettbewerb eine Aufgabe besonders gut gelungen?

COLOMBO: Ich würde behaupten, dass mir viele Aufgaben gut gelungen sind, da ich jeden Abend zufrieden mit meiner Leistung war. Das ist für mich viel wert.

ZUMBRUNN: Ich denke, meine Organisation sowie meine Sauberkeit waren hervorragend. Dennoch weiss ich bis jetzt vom Wettbewerb nur, dass ich weit vorne war, was den Geschmack betrifft.

Was war hingegen schwierig?

COLOMBO: Weil ich mich im Vorfeld sehr gut vorbereitet hatte, ist mir keine der Aufgaben besonders schwergefallen.

ZUMBRUNN: Die Kompromisse, die man eingehen musste, um das Gericht in der geforderten Zeit herstellen zu können.

Und jetzt – wie geht es für euch beide weiter?

COLOMBO: Ich habe mir eine Woche Ferien gegönnt, jetzt arbeite ich wieder im Restaurant Waldmannsburg in Dübendorf/ZH, bis ich im Februar mit der Hotelfachschule in Luzern beginne.

ZUMBRUNN: Ich führe weiterhin das Restaurant Krone in Sissach/BL und kann mich nun wieder mehr meinem Team widmen. Es kann aber gut sein, dass man mich an weiteren Wettbewerben sehen wird. INTERVIEW ALICE GULDIMANN

Die World Skills

Die «WorldSkills Competition 2022 Special Edition» in den Bereichen Küche und Restauration fanden an der Fachmesse Zagg in Luzern statt. Shania Colombo holte für die Schweiz Bronze.

Die 20-jährige Thurgauerin arbeitet in Dübendorf/ZH im Restaurant Waldmannsburg. Rino Zumbrunn schaffte es in der Küche in die Top 10 und erkohte sich ein «Medallion of Excellence». Der 23-jährige Baselbieter führt das Restaurant Krone in Sissach/BL.



Laut Rino Zumbrunn lief an den World Skills fast alles so, wie es sollte.