

Wegweiser für Ausbilder

Das Gastgewerbe Deutschlands ist eine besondere Branche, attraktiv und reizvoll, vielseitig und zukunftsorientiert. Sie hat etwas ganz Besonderes, etwas Wesentliches, denn sie kommt ohne Jobverlagerung ins Ausland und ohne sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze im Ausland aus. Alle Arbeitsplätze bei uns zu Hause, in Deutschland. Gastronomie, Hotellerie und die Gemeinschaftsverpflegung sind auch das Abbild unserer Lebensqualität. Eine Branche, die in ihrer Vielfalt wie keine andere die Art und Weise des Lebens eines Volkes widerspiegelt. Sie ist Motor und Garant für Arbeitsplätze in Deutschland und das mit Wachstumspotential. Sie bedarf deshalb der immer fortwährenden Erneuerung, der Werbung für sich selbst, denn sie braucht unaufhörlich Nachwuchs.

Was liegt näher als die Qualität der Ausbildung beständig zu sichern oder zumindest sichern zu helfen. Einer dieser Helfer ist nun für alle verfügbar und liegt in gedruckter Form vor, von einem Branchenverband, dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband, dem DEHOGA.

Wegweiser für Ausbilder – Erfolg durch Ausbildungsqualität

Es ist ein attraktives Material, als Buch in DIN A 4 Format mit 116 Textseiten und einer CD mit Checklisten und Mustern, aufgeteilt in drei Kapitel und einem, löblicherweise sehr umfangreichen Anhang (40 Seiten).

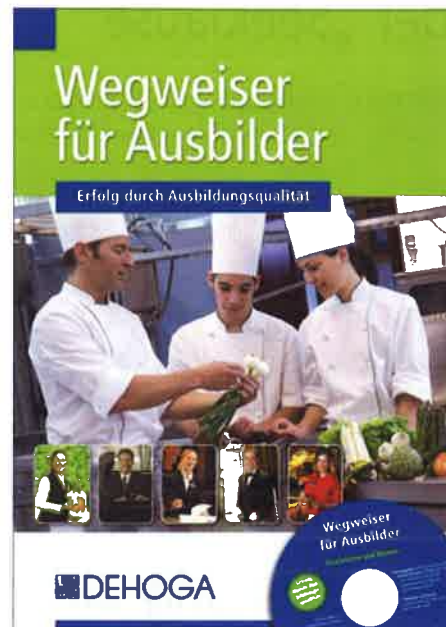
- Kapitel I Ausbildung vorbereiten
- Kapitel II Ausbildung im Betrieb
- Kapitel III Karrierewege

Die Inhalte werden auf der Grundlage einer detaillierten Gliederung in sehr übersichtlicher und einprägsamer Form dargestellt, zusätzlich farblich markiert, in einem ansprechenden Layout präsentiert und mit Praxis-Tipps garniert. Es ist spürbar, dass es viele gedankliche Väter und Mütter als Vorautoren gibt, vorrangig aus Baden-Württemberg. Dank der Vorlage und den Texten sowie der Redaktion von Frau Sandra Warden, Geschäftsführerin DEHOGA Bundesverband, entstand ein Material welches zum aktiven Grundbestand aller Ausbildungspartner gehören sollte. Es wird sich seinen Weg dorthin bahnen. Dessen bin ich mir sicher.

Besonders hervorzuheben ist die Bedeutung des Wegweisers für die Branche, was im Vorwort von der Vorsitzenden des DEHOGA Bundesausschusses für Berufsbildung, Frau Eva Rühle, nachhaltig getan wurde. Das DEHOGA hauseigene Arbeitsmaterial ist im Eigenverlag erschienen und wird über DEHOGA SHOP unter www.dehoga-shop.de vertrieben.

Das Arbeitsmaterial fördert das Verständnis der Bildungspartner auf besondere Weise, Verständnis für den Prozess der Ausbildung einerseits und andererseits das Verständnis für einander, für die Teilnehmer im Ausbildungsprozess Azubi, Betrieb, Schule und die Eltern.

Was mir fehlt sind die Berufsverbände und deren Potentiale. Bildung ist Gemeinschaftswerk und da sind, wie in der Familie, alle gefordert auch der Verband der Köche Deutschlands (VKD) und der Verband der Serviermeister, Restaurant- und



Hotelfachkräfte e.V. (VSR), um nur zwei zu nennen. Keinesfalls lasse ich damit die Fachverbände wie die FBMA e.V. und die HDV e.V. außen vor.

Mögen viele, sehr viele, Praktiker, Lehrer, Lehr-ausbilder, Auszubildende und Eltern die Unterlagen kopieren und anwenden; „Copy and paste“ ist hier ausnahmsweise richtig und gewünscht, jedoch kein Aufruf zur Verletzung des Urheberrechtes.

Rezension: Prof. Dr. Gerald Wetzel

HS/3 Basic-Edition kostenlos

AKTION FÜR MITGLIEDER DES DEHOGA MV!

Eine ganz besonders attraktive Aktion für kleinere Hotels und Beherbergungsbetriebe bietet jetzt die HS/3 Hotelsoftware GmbH & Co KG aus Detmold den Mitgliedern des DEHOGA MV an.

Als Kooperationspartner des DEHOGA MV möchte HS/3 insbesondere den vielen kleinen Hotels, die bisher noch keine Hotelsoftware nutzen oder aber mit ihrer Lösung unzufrieden sind, den Einstieg in die professionelle Softwarelösung von HS/3 ermöglichen.

Der Aktionszeitraum geht vom 15.09. bis 01.12.2014.
Berechtigte: Mitglieder des DEHOGA MV

Aktions-Angebot: Hotels mit max. 20 Zimmer erhalten die Lizenz für die HS/3 Basic-Edition (799,00 EUR netto) im o.g. Aktionszeitraum kostenlos. Das Angebot gilt nur in Verbindung mit dem gleichzeitigen Abschluss der Service-Pauschale für Support und Update in Höhe von 45,00 EUR netto monatlich mit einer Mindestlaufzeit von 24 Monaten.
www.hs3-hotelsoftware.de



Wohnen 2.0 - das intelligente Haus von heute!

Energieeinsparung, mehr Komfort und Sicherheit durch Automatisierung können die Lebens- und Wohnqualität deutlich erhöhen. Das „smarte“ Haus, in dem alle elektronischen Geräte miteinander vernetzt sind und kommunizieren können, stand auf der diesjährigen IFA so sehr im Rampenlicht wie nie. Die lange gehegte Idee des vernetzten Hauses ist nach Einschätzung der Branche in der Realität angekommen. Auch die Branche der Hotellerie und Gastronomie kann von diesen „smarten Lösungen“ profitieren. Beschränkungen bezüglich der Größe und Bettenanzahl soll es laut Fachleuten nicht geben. Erschließen Sie als Hotel- und / oder Gastronomieunternehmen neue Möglichkeiten und informieren Sie sich bei der Fachtagung „SmartHome Solutions“ am Freitag, den 26. September 2014 ab 13:00 Uhr in der Rotunde der Hanse-Messe Rostock.

