

HGK

Mit uns ist zu rechnen!



DAS MITGLIEDERMAGAZIN

HGK-AKTUELL KOMPAKT

August 2024

NEUE MITGLIEDER

NEUER LIEFERPARTNER

INFORMATIONEN AUS
DEM HGK-LIEFERPARTNERKREIS

DAS SCHLANKE
BESTELLSYSTEM HGK-ALLORDER

DIE REVOLUTION
DER KASSENSYSTEME

EISKALT FÜR ALLE –
DIE PFLANZLICHE EISALTERNATIVE

#HOSPITALITYHERO: GEWINNERIN
EMILY GEORGE

#HOSPITALITYHERO: GEWINNERIN
KRISTINA ZYRANOV

EMPFEHLEN SIE
UNS WEITER

HGK-TENDTOUR AM
15.09.2024

In diesem Jahr haben wir anlässlich der HGK-Generalversammlung am 22. Mai in Münster erstmalig den #hospitalityhero in fünf Kategorien vergeben: #masterofcuisine, #servicestar, #businesstalent, #feelgoodmanager und #allrounder. Die Gewinnerinnen dieser Auszeichnungen stellen wir Ihnen in den folgenden Ausgaben der HGK-Aktuell vor. Im Juli-Magazin haben wir Ihnen bereits Hannah Schneider, beste in der Kategorie #businesstalent, vorgestellt. Die Siegerinnen Emily George und Kristina Zyranov stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe vor.

Eine Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie bietet viele Vorteile und einzigartige Möglichkeiten, die sich in wenigen anderen Berufen finden lassen. Neben einem abwechslungsreichen Arbeitsalltag, vielfältigen Weiterbildungs-, Spezialisierungs- sowie Karrieremöglichkeiten stehen Teamarbeit, die persönliche Weiterentwicklung, gepaart mit Menschenkenntnis und Sozialkompetenz im Vordergrund.

Die #hospitalityhero-Gewinnerinnen erzählen uns in Interviews, wie sie mit Kreativität und Leidenschaft für die Gäste da sind und ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt ermöglichen.

Wir suchen auch 2025 wieder nach neuen Talenten in der Hospitality und freuen uns auf Ihre Bewerbung unter hospitalityhero.de

Das HGK-Team wünscht Ihnen viel Spaß beim Lesen.

NACHSTEHEND ERLÄUTERN WIR IHNEN DIE SYMBOLE FÜR DIE INTERAKTIVE NUTZUNG DIESES BLÄTTERKATALOGS:

-  SPRUNGMARKEN: ANKLICKEN UND SIE GELANGEN DIREKT ZUR GEWÜNSCHTEN INFORMATION
-  LINK ZUM DIREKTEN E-MAIL-KONTAKT
-  WEITERLEITUNG ZUR HINTERLEGTEN WEBSITE
-  BILDERGALERIE ÖFFNEN UND WEITERE BILDER ANSEHEN
-  DIREKTER ANRUF, NUR BEI SMARTPHONE-ANSICHT MÖGLICH

Wie finden Sie die digitale Variante der HGK-Aktuell? Gern erwarten wir Ihre Fragen oder Anmerkungen zu dieser Ausgabe.

KONTAKT

Stephanie Zevenbergen
Tel.: 0511 37422-158
E-Mail: s.zevenbergen@h-g-k.de

Neue Mitgliedsbetriebe vom 17.06.2024 bis 18.07.2024



Pferdeschulze GmbH & Co. KG
Landesstraße 8
29456 Hitzacker
pferdeschulze.de



TROYKA GmbH
Rurstraße 19
41812 Erkelenz
troyka.de



Cafe am Markt
Frankfurter Straße 40
53572 Unkel



Darmstädter Ratskeller
Hausbrauerei GmbH
Marktplatz 8
64283 Darmstadt
ratskeller-darmstadt.de



Fellbach Event & Location GmbH
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach
feel.de



Villa Gminder Hotel GmbH
Poststrasse 1-3
88048 Friedrichshafen
seegut-zeppelin.de

B

Berufsmesser.de GmbH

Berufsmesser.de GmbH

Marie-Curie-Straße 21
53359 Rheinbach
Tel.: 0800 8610000
E-Mail: info@berufsmesser.de
berufsmesser.de

Artikelprogramm: Messer
Ihr Vorteil: 1 % Bonus, 2 % Skonto



B Bundesweite Lieferung möglich



Informationen aus dem HGK-Lieferpartnerkreis

Zum 30.09.2024 endet die Zusammenarbeit mit der Getränke Essmann KG in Lingen.

Alle kaufenden HGK-Mitglieder wurden bereits oder werden bis zu diesem Zeitpunkt auf die Essmann Gastronomie Service GmbH & Co. KG in Lingen umgestellt, sodass sich in der Zusammenarbeit keine Veränderungen ergeben.

Durch eine interne Umstellung bei der Firma Ulrich Walter GmbH – Lebensbaum in Diepholz ist eine Abrechnung über die HGK nicht mehr möglich.

Unser Kooperationspartner gewährt den **HGK-Mitgliedern** den noch **2 % Rabatt bei Bestellungen**. Um die 2 % Rabatt zu erhalten, benötigen HGK-Mitglieder einen Gutscheincode, den Sie bitte bei der HGK erfragen.

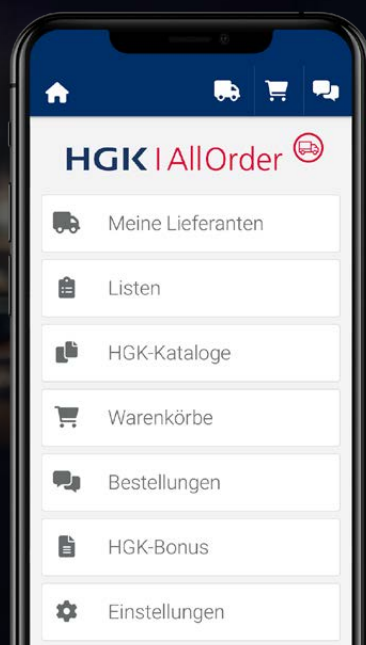
KONTAKT

Jens Kröpke
Tel.: 0511 37422-182
E-Mail: j.kroepke@h-g-k.de



NEUE MITGLIEDSBETRIEBE

NEUER LIEFER- UND
DIENSTLEISTUNGSPARTNER



KOSTENLOSES DIGITALES BESTELLEN

ALL TOGETHER,
ALL MOBILE,
ALLORDER.



HGK-AllOrder – Das schlanke Bestellsystem, das den Unterschied macht

Mit HGK-AllOrder wird Ihr Bestellprozess **deutlich vereinfacht**: Erstellen Sie **individuelle Einkaufslisten**, erfassen Sie **Bestellungen mobil direkt am Lagerplatz** – sogar offline – und versenden diese digital, sobald Sie wieder online sind. Zudem ermöglicht Ihnen die **integrierte Chatfunktion** bei Fragen direkt zu Ihrem Lieferpartner Kontakt aufzunehmen.

Zusätzlich **profitieren** Sie von einem **Digitalbonus**, der sich nach Ihrem Bestellvolumen richtet. Achten Sie auf die Ampelanzeige des Lieferanten, um sicherzustellen, dass Ihnen keine Boni entgehen.

Um Ihnen mit unserem digitalen Tool einen **transparenten und reibungslosen Bestellablauf** zu ermöglichen, wird **HGK-AllOrder stetig weiterentwickelt**. Nachstehend haben wir für Sie die **Neuerungen** zusammengefasst:

Vereinfachung des Registrierungsprozesses und der Benutzereinladung:

Neuregistrierungen und Benutzereinladungen sind nun auch per E-Mail möglich. Es wird keine Mobilfunknummer mehr benötigt.

Wenn Sie sich noch nicht registriert haben, können Sie sich unter: start.hgk-allorder.de direkt anmelden.

SelfService Portal für eigene Kataloge

Mit dem neuen SelfService-Portal auf der HGK-Plattform (h-g-k.de) können Sie **die Daten Ihrer Lieferanten selbst hochladen**. Unter **Meine Daten – Meine Kataloge** lassen sich Preislisten sowohl für HGK- als auch für nicht HGK-Lieferanten hinzufügen.

MITGLIEDERBEREICH

MEINE KATALOGE

Zurück

Meine Kataloge

NEUEN LIEFERANTEN ANLEGEN

Sortierung:

Datum

Suchfeld:

Lieferantenname

Suchen

Suchen

Vorlage Excel-Datei herunterladen

Upload Datum	Bearbeiter	Lieferant	Bestellmail Kdnr.
07.06.2024 10:56 Uhr	Paul Platzhalter	Musterlieferant Müller Musterweg 123 12345 Musterort DE123456789	bestellung@mueller.cc 12345

Neue Webshop-Anbindungen & weitere HGK-Kataloge

Ab sofort können Bestellungen auch bei den Lieferpartnern **Dipasch, Lyreco, Korsukéwitz und Wesemeyer** direkt über das HGK-AllOrder-System aufgegeben werden.

Darüber hinaus bieten auch die Lieferanten Kruse Reinigungstechnik, GVS Service, Dyaco Europe, Bett-Art Matratzenfabrik, Kurt Müller, Chef Works und Allpremio Handel ihre Produkte in HGK-AllOrder an.

HGK | AllOrder

Bei Fragen steht Ihnen das HGK-AllOrder-Support-Team gern zur Verfügung:

KONTAKT

AllOrder-Support
Tel.: 0511 37422-333
E-Mail: allorder@h-g-k.de



Die Revolution der Kassensysteme: Effizient und zukunftssicher

Ist Ihr Kassensystem bereit für die Zukunft? **Veraltete Technologien bremsen Ihren Betrieb aus und verärgern** im schlimmsten Fall auch **Ihre Gäste**. Mit der neuen **SoftPOS-Lösung der First Cash Solution GmbH** (kurz: 1cs) bringen Sie Ihren Betrieb auf die nächste Stufe! Stellen Sie sich vor, Sie können mit nur **einem einzigen Gerät Bestellungen aufnehmen, abschließen und sogar direkt Bezahlungen entgegennehmen**. Besonders in der Gastronomie sind solche Systeme enorme Effizienzsteigerungen. Optimieren Sie Ihre Prozesse, erhöhen Sie die Kundenzufriedenheit und bieten Sie ein modernes Zahlungserlebnis.

Die **Technologie veraltet**, der **Funktionsumfang begrenzt** und die **Benutzerfreundlichkeit lässt oft zu wünschen übrig**? Hat Ihr Kassensystem die gleichen Probleme? Dann ist es höchste Zeit für ein Update!

Genau hier setzt die **neue SoftPOS-Lösung der 1cs** an. Dem Payment-Anbieter ist es erstmals gelungen, **Kasse, Bestellsystem und kontaktloses Bezahlen mit PIN-Eingabe in einem mobilen Gerät zu vereinen**. Die SoftPOS-Lösung stellt nun **eine All-in-One-Lösung** dar, die es ermöglicht, die **Bestellung** und das **abschließende Bezahlen auf einem Gerät durchzuführen**: Keine separaten Geräte mehr, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit sich tragen müssen, keine unnötigen Laufwege, die die Arbeit verlangsamen und kein zusätzliches Warten der Gäste auf das Kartenlesegerät. Die **Bestellung kann direkt am Tisch aufgenommen und digital an die Küche übermittelt werden**. Gleichzeitig kann über **dasselbe Gerät kontaktlos bezahlt werden**. Ein absoluter Mehrwert für die Gastronomie und die Kundschaft!

Initiiert von der 1cs und in Kooperation mit weiteren Unternehmen konnte diese Innovation Wirklichkeit werden. Denn wir wissen, dass für Gastronomen, Effizienz und Kundenzufriedenheit das A und O des Geschäftserfolgs sind.

Warum auf ein veraltetes System setzen, wenn die Zukunft des bargeldlosen Bezahlens längst begonnen hat? Digitale Zahlungsmethoden sind auch in der Gastronomie im Trend. **Kontaktloses Bezahlen spart nicht nur den Gästen Zeit, sondern auch Ihren Mitarbeitenden**.

In Kooperation mit führenden Kassenherstellern ermöglicht die 1cs den Umstieg auf eine neue Kasse und wandelt sie

direkt in Bezahlterminals um. Innovative Lösungen, die den Arbeitsalltag in der Gastronomie erleichtern.

Falls Sie bereits ein zeitgemäßes Kassensystem und Android-basierte Bestellgeräte nutzen, prüft die First Cash Solution GmbH gerne mit Ihrem Kassenhersteller, wie und ob das Bezahlssystem in Ihr Bestellgerät integriert werden kann. Mit einer **innovativen Android App ist es möglich, Endgeräte wie Smartphones oder Tablets zu Bezahlterminals mit PIN-Eingabe umzuwandeln**. Die SoftPOS-Lösung setzt unter anderem ein aktuelles Android-Betriebssystem und einen integrierten NFC-Leser voraus. So können neben der **Girocard** auch alle **Visa- und Mastercard-Karten, V PAY und Maestro** verarbeitet werden.

Die neue SoftPOS-Lösung bringt einen erheblichen Zusatznutzen und kann den Unterschied im Wettbewerb bedeuten! Eine Lösung, die den gesamten Bestell- und Bezahlvorgang vereinfacht und die Effizienz steigert. Erneuern auch Sie Ihre Technologie und bieten Sie Ihrer Kundschaft den Komfort, den sie erwarten.

Ihr Kassensystem braucht ein Update? Die 1cs hilft gerne weiter!

Über First Cash Solution:

Die First Cash Solution ist langjähriger, eigenständiger Acquirer & Zahlungsdienstleister. Sie schafft Akzeptanzen für alle relevanten Kreditkarten & modernen Zahlarten. Als 100%ige Tochter der Volksbank eG – Die Gestalterbank begleitet sie bereits über 18.000 Kunden mit fundiertem Know-how & persönlichem Kontakt auf Augenhöhe.



Für weitere Informationen den **QR-Code scannen** oder unter: **firstcashesolution.de**

KONTAKT

First Cash Solution GmbH
Okenstraße 7
77652 Offenburg
Tel.: 07805 91696-0
E-Mail: vertrieb@1cs.de
1cs.de



Eiskalt für alle

Eis – die süße Versuchung für Jung und Alt. Aufgrund von **Allergien, Intoleranzen und verschiedenen Ernährungsbedürfnissen** kann jedoch nicht mehr jeder Mensch **ohne Bedenken die kalte Köstlichkeit genießen**. Laut dem Bundesministerium für Ernährung sind rund 15 bis 20 % der Deutschen laktoseintolerant. Interessant hierbei ist, dass ca. 80 % der Käufer:innen von laktosefreien Produkten keine diagnostizierte Unverträglichkeit haben.¹

Egal, ob in Restaurants, Hotels, Freizeiteinrichtungen oder bei Events: Die Küche steht vor einer **gastronomischen Herausforderung**, und es erfordert ein **Umdenken** in der Speisekartengestaltung.

Violife Professional ist überzeugt, dass der **pflanzlichen Ernährung die Zukunft** gehört und hat sich zum Ziel gesetzt, die Lebensmittelindustrie zu revolutionieren. Mit ihrem **neuesten Produkt der Flora Eisbasis** hat das Unternehmen eine **vielfältige pflanzliche Alternative** entwickelt, die sowohl als **Basis für Gelato, Desserts als auch Soft-Eis** funktioniert. Die Eisbasis in Gelatieri Qualität ist **allergenfrei**, besitzt einen **feinen Vanillegeschmack** und ist für **alle Arten von Eismaschinen** geeignet.

FÜR GLÜCKLICHE KUND:INNEN UND EINEN GESUNDEN PLANETEN

Die Themen **Nachhaltigkeit** und **pflanzliche Ernährung** sind seit langem schon **nicht mehr nur ein Trend**, sondern eine Lebenseinstellung. Rund 29 % der Konsumenten in Deutschland legen Wert darauf, dass ihre Lebensmittel nachhaltig sind.² Das zeigt eine aktuelle Studie des IDH-Konsumentenreports.

Dank der Innovation von Violife Professional können in **Zukunft auch Gastronomiebetriebe** den Wünschen der Gäste Rechnung tragen. „Mit unserer Flora Eisbasis möchten wir aber nicht nur die Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden erfüllen, sondern auch einen Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit leisten“, erklärt Head of Violife Professional Florian Gorzny. Und das ist dem Unternehmen gelungen: Denn basierend auf einer Lebenszyklusanalyse von Quantis im Jahr 2023 stößt die pflanzliche Flora Eisbasis **45 % weniger CO₂**³ als herkömmliches Eis auf Milchbasis aus.

KÖSTLICH, CREMIG, VEGAN

Gastronomiebetriebe können die **Innovation des Herstellers Upfield** ganz nach ihren **Vorstellungen einsetzen und individualisieren**: Es kann als **Basis für Gelato** dienen, es können **flüssige Geschmackszutaten** oder

auch **feste Zutaten** wie Nüsse, Schokoladenstückchen oder ähnliches hinzugefügt werden. Auch in **Shakes und Eiskaffee-Kreationen** sowie zur **Erweiterung diverser Dessert-Nachspeisen**, wie **Waffeln oder Crêpes** kann die Eisbasis zum Einsatz kommen.



¹ Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Pressemeldung „Essen und Trinken bei Laktoseintoleranz“: www.bzfe.de/lebensmittel/trendlebensmittel/laktosefreie-lebensmittel/

² IDH Konsumentenreport Deutschland Q2 2023 (4.394 Befragte): <https://www.bonial.com/de/presseundblog/idh-konsumentenreport-q2-2023-gesunde-ernaehrung-ist-fuer-viele-menschen-zu-teuer-geworden>

³ Basierend auf einer von Experten begutachteten vergleichenden Ökobilanz, die von Quantis im Jahr 2024 für 1 kg pflanzliches Speiseeis von Flora im Vergleich zur gleichen Menge Milcheis auf dem europäischen Markt durchgeführt wurde.

Weitere
Informationen
hier

KONTAKT

Andreas Perse
National Key Account Manager
Tel.: 0172 4157595
E-Mail: Andreas.Perse@upfield.com



v. l. Dr. Urban Uttenweiler, Emily George, Hardy R. Voges, Oliver Röder

#hospitalityhero 2024 – Gewinnerinnen Emily George und Kristina Zyranov

In der Juli-Ausgabe des Mitgliedermagazins HGK-Aktuell haben wir Ihnen Hannah Schneider (beste in der Kategorie #businesstalents) vorgestellt.

Nachfolgenden stellen wir Ihnen Emily George / Kategorie #allrounder und Kristina Zyranov / Kategorie #feeldgoodmanager vor.

EMILY GEORGE VOM ALTHOFF GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG

Warum haben Sie sich dafür entschieden, eine Ausbildung zur Hotelfachfrau und ein duales Studium im Bereich Hotel- und Tourismusmanagement zu absolvieren?

Meine Entscheidung, eine Ausbildung in der Hotel- und Gastronomiebranche zu beginnen, basiert auf einer langjährigen Faszination für diese Berufswelt. Schon als Kind habe ich zusammen mit meiner Mutter eine Fernsehserie geschaut, in der eine junge Frau ihre Karriere in der Hotelbran-

che aufbaut. Diese Serie hat mir früh gezeigt, wie spannend und erfüllend es sein kann, in einem Hotel zu arbeiten und Gäste zu betreuen.

Da ich mich als empathischen und aufgeschlossenen Menschen beschreiben würde, fällt es mir leicht, auf andere zuzugehen und ihre Bedürfnisse zu erkennen. Besonders reizvoll finde ich die Abwechslung in diesem Beruf – kein Tag gleicht dem anderen, und jede neue Herausforderung bietet die Möglichkeit, kreative Lösungen zu finden und mich weiterzuentwickeln.

Die Vielseitigkeit der Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie innerhalb meiner Ausbildung zur Hotelfachfrau hat mich besonders angesprochen. Die Kombination aus täglichem Gästekontakt, kreativen Herausforderungen und der Möglichkeit, Veranstaltungen zu organisieren, bietet mir die perfekte Plattform, um meine Fähigkeiten zu entfalten. Der entscheidende Anstoß, diesen Weg tatsächlich einzuschlagen, kam von meiner Mutter, deren Meinung ich sehr schätze und die mich stets unterstützt hat.

Fortsetzung auf der nächsten Seite >

Werden Sie nach Ihrer Ausbildung weiter in der Hospitality-Branche arbeiten?

Vor meinem jetzigen dualen Studium habe ich einen anderen Berufsweg eingeschlagen. Diese Erfahrung war wertvoll und interessant, doch ich merkte schnell, dass mir etwas Entscheidendes fehlte: die Erfüllung und der Spaß an der täglichen Arbeit sowie der Umgang mit Menschen.

Genau das finde ich in meiner aktuellen Ausbildung. Diese Branche ermöglicht es mir, in dem aufzugehen, was mir wirklich liegt. Deshalb kann ich mit großer Sicherheit sagen, dass ich der Hospitality-Branche treu bleiben werde.

Nach meiner Ausbildung sehe ich mich jedoch nicht nur in der operativen, sondern auch verstärkt im administrativen Bereich. Es interessiert mich sehr, die Abläufe hinter den Kulissen eines Hotels zu verstehen und zu lernen, worauf es ankommt, um ein Hotel erfolgreich zu führen.

Welche Erwartungen haben Sie nach Ihrer Ausbildung an Ihre Tätigkeit in der Hospitality-Branche?

Nach meiner Ausbildung in der Hospitality-Branche möchte ich mich beruflich und persönlich weiterentwickeln. Ich freue mich auf ein unterstützendes und dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Team- und Zusammenarbeit großgeschrieben werden. Außerdem möchte ich Verantwortung übernehmen und die administrativen Abläufe eines Hotels besser verstehen.

Dennoch glaube ich fest daran, dass jeder seines eigenen Glückes Schmied ist. Daher richte ich meine größten Erwartungen nicht nur an meine Tätigkeit, sondern vor allem an mich selbst.

Wo sehen Sie Ihre berufliche Zukunft?

Ehrlich gesagt, kann ich das gar nicht genau beantworten, und genau das finde ich besonders spannend an der Hospitality-Branche – sie eröffnet einem unzählige Möglichkeiten weltweit. Ich reise sehr gerne und freue mich darauf, diese Leidenschaft mit meinem Beruf verbinden zu können.

In meiner Zukunft möchte ich unbedingt auch im Ausland arbeiten. Wo genau und in welcher Position, ist für mich noch unklar. Wie bereits erwähnt, möchte ich mich intensiv auf administrativer Ebene weiterbilden, um die Abläufe und Herausforderungen hinter den Kulissen eines Hotels besser zu verstehen.

Natürlich strebe ich wie viele junge Menschen nach Erfolg. Für mich bedeutet das jedoch in erster Linie, glücklich zu sein und Spaß an meiner Arbeit zu haben. Da mir meine Arbeit unglaublich viel Freude bereitet, sehe ich bereits jetzt einer für mich erfolgreichen und erfüllten Zukunft entgegen.

Was würden Sie jungen Leuten raten, die eine Ausbildung in der Gastrobranche machen möchten?

Mein Rat an junge Leute, die eine Ausbildung in der Gastrobranche beginnen möchten, ist, offen und neugierig zu sein und stets wissbegierig zu bleiben.

Es ist meiner Meinung nach wichtig, sich auf die Zusammenarbeit im Team zu konzentrieren und eine positive Einstellung gegenüber dem Umgang mit Gästen zu haben. Ich denke, dass Empathie und Kommunikationsfähigkeiten entscheidend sind, um in der Branche Fuß zu fassen.

Außerdem würde ich jedem raten, die Chance zu nutzen, jede Erfahrung als Lernmöglichkeit zu sehen.

Man sollte sich bewusst sein, dass die Arbeit in der Gastronomie häufig herausfordernd ist, jedoch eine bedeutende Menge an wertvoller Erfahrung vermittelt.

Während meiner eigenen Ausbildung habe ich nicht nur viel über die Branche gelernt, sondern mich auch persönlich stark weiterentwickelt.



KONTAKT

Althoff Grandhotel Schloss Bensberg
Kadettenstraße
51429 Bergisch Gladbach
Tel.: 02204 420
E-Mail: info@schlossbensberg.com
althoffcollection.com



v. l. Dr. Urban Uttenweiler, Kristina Zyranov, Hardy R. Voges

Kristina Zyranov vom Hotel Bülow Palais Dresden

Wie sind Sie darauf gekommen, ein duales Studium „Internationales Hotelmanagement“ mit Bezug zur Hotellerie zu beginnen?

Durch meine Mutter, die in einem familiengeführten Hotel im Erzgebirge gearbeitet hat, konnte ich von klein hinter die Kulissen eines Hotelbetriebes schauen und fand es sehr interessant und spannend. Daraus ist mein Wunsch entstanden, in der Hospitality-Branche zu arbeiten. Um mich nicht auf einen Ausbildungsberuf in der Hotellerie und Gastronomie festzulegen, habe ich mein duales Studium „Internationales Hotelmanagement“ an der SRH – Berlin University of Applied Sciences in Dresden begonnen. Das Studium gliedert sich in ein Semester Theorie an der Uni mit strategischer Ausrichtung und ein Semester Praxiserfahrung, die ich mir im Hotel Bülow Palais Dresden aneigne. Hierbei durchlaufe ich die Bereiche F&B, Front Office, Housekeeping, Sales & Marketing, Accounting sowie Eventmanagement und lerne dabei den Hotelbetrieb mit all seinen Facetten kennen. Es motiviert mich sehr, in die einzelnen Abteilungen tiefgründig

einzutauchen und für die entsprechenden Arbeitsabläufe eine Strategie zu entwickeln und umzusetzen. Da ich zweisprachig (russisch und deutsch) aufgewachsen bin und auch englisch und spanisch spreche, passt der kommunikative Austausch mit internationalen Gästen perfekt zu mir. Auch meine offene und positive Art trägt dazu bei, nicht nur mit den Gästen, sondern auch mit den Kolleginnen und Kollegen ein vertrauensvolles Verhältnis aufzubauen und das „Wir-Gefühl“ im Team zu stärken. Somit kümmere ich mich auch um die Auszubildenden und habe immer ein offenes Ohr für die kleinen und großen Sorgen und Nöte.

Bleiben Sie der Hotellerie nach Ihrem Abschluss treu?

Nach dem Abschluss meines dualen Studiums werde ich auf jeden Fall der Hospitality-Branche treu bleiben. Ich kann mir auch gut vorstellen, in einem Resort, auf einem Kreuzfahrtschiff oder im Ausland zu arbeiten, um weitere Erfahrungen zu sammeln und meinen bisherigen Kenntnisstand zu erweitern.

Fortsetzung auf der nächsten Seite >

Wie stellen Sie sich Ihre Weiterentwicklung nach dem Studium in der Hotellerie vor?

Mein Ziel ist es, irgendwann eine Abteilung selbstständig zu führen. Auf jeden Fall brauche ich den Kontakt und die Interaktion zu und mit den Gästen. Mir liegen die zwischenmenschlichen Beziehungen sehr am Herzen. Da ich von Natur aus empathisch bin, kann ich mich gut in andere Menschen hineinversetzen. Das Feedback von meinen Kolleginnen und Kollegen fällt in diesem Punkt stets positiv aus.

Großevents finde ich auch sehr spannend und konnte schon als Volontärin bei den Special Olympic World Games in Berlin mitwirken und einige internationale Delegationen betreuen.

Welchen Rat können Sie jungen Leuten geben, die sich für eine Ausbildung oder duales Studium in der Hospitality-Branche interessieren?

Zum Beispiel bieten sich Ausbildungsmessen an, um sich über die Berufe in der Hospitality-Branche zu informieren oder über einen Schnuppertag sowie ein Praktikum direkt einen Einblick in den Ablauf eines gastronomischen Betriebes zu erhalten. Besonders wichtig finde ich die Kommunikation und „Feedback-Kultur“ während der Ausbildung, um die persönliche Weiterentwicklung zu fördern. Im Arbeitsalltag sollten die Auszubildenden wertschätzend unterstützt und in einem persönlichen Gespräch die Dinge angesprochen werden, die gut oder nicht gut laufen. Ich

persönlich bin eine Frohnatur und motiviere wohlgeleunt das Mitarbeiterteam. Dabei sollten persönliche Befindlichkeiten zu Hause bleiben, damit nicht das ganze Team heruntergezogen wird. Und wenn eine Kollegin oder ein Kollege einen schlechten Tag hat, dann geht es darum, den Rücken zu stärken und verständnisvoll und freundlich zu unterstützen.



KONTAKT

Hotel Bülow Palais Dresden
Königstraße 14
01097 Dresden
Tel.: 0351 80030
E-Mail: info.palais@buelow-hotels.de
buelow-palais.de

Anzeige

HGK
Mit uns ist zu rechnen!

SAY SOMETHING!

**EMPFEHLEN SIE UNS WEITER
UND WIR BEDANKEN UNS MIT 1.000,-€***

Rufen Sie uns einfach unter 0511 37422-155 an
oder schreiben Sie eine E-Mail an mwm@h-g-k.de

Die Aktion ist bis zum 31.12.2024 begrenzt.

**1.000,-€
PRÄMIE**

*Das neue Mitglied und der/die Prämienempfänger*in dürfen nicht identisch sein. Mitglieder die in einem Konzern verbunden sind, können sich nicht selbst werben. Die Zusendung der Prämie erfolgt nach Erfüllung der für die HGK-Mitgliedschaft erforderlichen Eintrittsregularien des neuen Mitglieds. Voraussetzung für eine Mitgliedschaft ist ein zentralregulierter Umsatz von wenigstens 100.000,- Euro p. a. Der/die Werbende muss aktives HGK-Mitglied sein. Die Aktion ist bis zum 31.12.2024 begrenzt.

IMMER EINEN SCHRITT VORAUSS:
GEHEN SIE MIT UNS AUF

HGK-TRENDTOUR

AM 15.09.2024 IN DÜSSELDORF

BEGRENZTE
PLÄTZE,
JETZT
BUCHEN!

HGK-TrendTour am 15. September 2024 in Düsseldorf – jetzt anmelden

Wir haben für Sie das Programm anlässlich der HGK-Trend-Tour modifiziert:

Für die HGK-TrendTour am **Sonntag, den 15. September** konnten wir drei Speaker gewinnen, die über **Online-Marketing, Employer Brand und Digitalisierung** referieren werden.

Auf unserer **rheinischen TrendTour** bieten wir Ihnen neben **interessanten Vorträgen** auch einen **Genuss für Augen,**

Ohren und Gaumen. Kommen Sie in entspannter Atmosphäre mit anderen **HGK-Mitgliedern und Partnern ins Gespräch** und freuen Sie sich auf ein lockeres Networking und kulinarische Highlights.

Schließlich können wir nicht nur Business Intelligence für die Hospitality, sondern auch Party und „Halli-Galli“ mit der Hospitality.

UND SO SIEHT DER TAGESABLAUF AUS:

9.30 Uhr Treffpunkt und gemeinsames Frühstück im The Roof im Kontingenthotel

11.00 Uhr Treffen am Tagungsraum im Kontingenthotel

11.15 Uhr Vortrag zum Thema Online Marketing mit Nadja Dahlmann (HSMA)

12.15 Uhr Vortrag: Mitarbeitermagneten – Mit starker Employer Brand die Zukunft sichern! Best Practitices & Erfolgsstrategien mit Anja Eigen (DHA)

13.00 Uhr Mittagessen

14.15 Uhr Vortrag zum Thema Digitalisierung – (Referentin/Referent steht noch nicht fest)

15.00 Uhr Check-In für alle Tagesanreisenden

15.30 Uhr Transfer zum Medienhafen/Rheinturm

16.00 Uhr Medienhafen Taste & Tour

18.30 Uhr Abendessen in der Meerbar im Medienhafen

EXKLUSIVPREIS FÜR HGK-MITGLIEDER

Pro Person & Veranstaltungstag nur 149,- €* inkl. Übernachtung und Frühstück (*netto zzgl. MwSt.)
Also nicht verpassen und Tickets sichern – die Plätze sind begrenzt!

KONTAKT

Jacqueline Kass
Tel.: 0511 37422-144
E-Mail: j.kass@h-g-k.de

**Jetzt
buchen**

VERLAG / HERAUSGEBER
UND ANSCHRIFT DER REDAKTION:
HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG
Yorkstraße 3 | 30161 Hannover

Tel: 0511 37422-100
info@h-g-k.de | h-g-k.de

Rechtliche Vertretung / Vorstandsvorsitzender:
Dr. Urban Uttenweiler

VERANTWORTLICH: Rowina Schymiczek,
Leiterin Marketing, PR und Online-Vermarktung

REDAKTION: Redaktionsausschuss der
HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf eG

BILDNACHWEISE:

© Matthais Merz Fotografie, Bamberg, Adobe Stock
© weerut, © First Cash Solution, © Upfield, © Adobe
Stock © chlka_milan, Adobe Stock © Chanelle Malam-
bo/peopleimages.com