



Her mit den Profis!

.....

DIE GASTRONOMIE IM WANDEL DER ZEIT



Beim Thema Nachwuchs sehen Köche rot. Für viele ist Ausbildung heute eine echte Herausforderung. Nicht wenige haben bereits damit abgeschlossen. Das Engagement scheint sich nicht zu lohnen. Nicht mehr.

Aber es geht auch anders. Immer mehr Betriebe haben Spaß am Rollentausch: Jetzt sind sie es, die sich bei Interessenten bewerben. Mit spritzigen Aktionen, die mehr einem Casting gleichen als dem klassischen Bewerbungsgespräch. Keine umständlichen Formulare, spontan und unkompliziert soll der erste Kontakt verlaufen – und natürlich zu guten Ergebnissen führen, für beide Seiten.

Denn es gibt sie, die jungen Leute, die ehrlich interessiert sind am Beruf. Die das Zeug zu Koch oder Köchin aus Leidenschaft haben. Die sich begeistern lassen. Wie das geht, zeigen moderne Gastgeber mit vielfältigen, spannenden Aktionen. Da dürfen Auszubildende nicht nur das eigene Haus mit all seinen Abteilungen genauestens kennenlernen, sondern auch mal in Partnerbetrieben schnuppern. Sie bekommen Verantwortung. Nicht selten wird dem Nachwuchs für gewisse Zeit das ganze Haus überlassen, damit das Gelernte wirklich erprobt werden kann.

Mit derart ehrlich gemeintem Engagement fühlen Auszubildende sich ernst genommen und unterstützt. Manch ein Betrieb setzt noch individuelle Vergünstigungen obendrauf, beispielsweise Gesundheits- und Sportangebote oder vorteilhafte Einkaufsmöglichkeiten.

Immer mehr Gastronomen und Hoteliers erkennen auch das immense Potenzial, das viele Ungelernte mitbringen. Zahlreiche lohnende Initiativen öffnen den Ausbildungsmarkt dieser viel versprechenden Gruppe und das mit Erfolg!

Dennoch – nicht überall und immer stehen genügend Köpfer parat, wenn es den rauen Gastro-Alltag zu meistern gilt. Zeitdruck und Personalmangel bleiben ein weit verbreitetes Problem. Da ist es gut, wenn man auf die sorgsam konzipierten Profi-Produkte von Hügli zurückgreifen kann. Diese sparen aufwändige Arbeitsschritte und geben Sicherheit: die Sicherheit, seine Gäste jederzeit gekonnt zu verwöhnen!

Und Hügli bietet noch mehr: Mit spannenden Profi-Seminaren machen wir Mitarbeiter fit für die Herausforderungen von morgen. Mehr dazu in den kommenden Ausgaben von Kochfieber. Ausbildung ist Zukunft. Wir bleiben dran.

„Der Grundstein für eine erfolgreiche Karriere als Koch wird mit einer soliden Ausbildung gelegt.“

