

Erfolgreich durch Veränderung

Viele Gastronomen und Hoteliers führen seit Jahren mit großem Erfolg ihre Unternehmen und können stolz darauf sein, was sie bis zum heutigen Tage erreicht haben. Doch auch den erfolgreichen Unternehmern fällt auf, dass die Veränderungen in unserer Gesellschaft und Wirtschaft von so großem Ausmaß geprägt sind, dass neue Lösungen benötigt werden. Die Lösungen von heute lassen sich nicht mehr auf die Zukunft adaptieren.

Aufgrund der momentanen wirtschaftlichen Situation ist es schon schwierig genug, sich mit der Gegenwart auseinander zu setzen. Wie aber will ich als Unternehmer erfolgreich sein, wenn ich noch nicht einmal weiß, wo es in der Zukunft hingeht?

Veränderungen im beruflichen und privaten Lebensumfeld sorgen häufig bei den Betroffenen für Ängste, Angst etwas Bewährtes loszulassen und Angst etwas Neues zu tun.

Eine Veränderung hin zu mehr Erfolg können Sie als Betroffener aber nur erreichen, wenn Sie bereit sind, Ihre Komfortzone zu verlassen und sich mit sich selbst und Ihrem Umfeld auseinander zu setzen. Sie schaffen sich dadurch neue Blickwinkel und, als bereits erfolgreicher Unternehmer, Existenzgründer oder Führungskraft Chancen für ihre Zukunft. Dann setzen Sie neue Meilensteine in Ihrer Betriebsführung, können Betriebskosten nochmals aus einem ganz anderen Blickwinkel betrachten und sind bereit, Ihren Bewegungsradius zu vergrößern.

Der Unternehmerbrief des BZG (Bildungszentrum des Gastgewerbes) bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihren Blickwinkel zu erweitern. Bereits Mitte Sep-



tember läuft die zweite Staffel hier in Nordrhein-Westfalen, die Ihnen neben Themen der klassischen Betriebsführung (übrigens auch das Thema der Ihnen vorliegenden Ausgabe) die Möglichkeit bietet, sich einmal mit den weichen Faktoren, die zunehmend an Bedeutung gewinnen, zu beschäftigen.

Haben Sie sich in letzter Zeit bewusst um Ihre Hauptaufgaben gekümmert? Kennen Sie Ihre wichtigsten Aufgaben? Haben Ihr Unternehmen und insbesondere auch Sie persönlich eine Vision? Wissen Sie bereits heute, welche Ziele Sie in der Zukunft erreichen wollen? Viel Spaß bei den Inhalten zu den „hard facts“, Betriebsführung und Betriebskosten!

Ich freue mich, Sie demnächst bei den „soft facts“ im BZG Unternehmerbrief kennen zu lernen und wünsche Ihnen allen eine noch lange, sonnige Saison mit guten Ergebnissen und Mut zur erfolgreichen Veränderung.

*Klaus Häck
Dozent der Unternehmerbrief-
Seminarreihe*

„Hygiene-Brief“ für den Küchenleiter gewinnt an Bedeutung

Bereits seit 1998 sind Hygiene-Schulungen in der Gastronomie Pflicht. Seit 2001 müssen zudem jährlich „IfSG-Wiederholungsbelehrungen“ durchgeführt werden. Küchenleiter, die die Schulung „Hygiene-Brief“ absolvieren, bekommen das Wissen vermittelt, welches für eigene Schulungen im Betrieb notwendig ist. Dies ist besonders für Kleinbetriebe sinnvoll, für die eine professionelle Hygiene-Schulung durch eine Fachfirma nicht in Frage kommt. Der Hygiene-Brief ist auf Grundlage der DIN 10514 (Hygieneschulung) entwickelt worden. Ausschließlich Fachleute (Lebensmittelkontrolleure, Lebensmitteltechnologe, Ernährungswissenschaftler und Küchenmeister mit langjähriger Berufserfahrung) erteilen den ziel- und sachorientierten Unterricht.

Der 8-stündige Kurs enthält einen allgemeinen Teil (Verderbniskeime, Krankheitserreger, Schädlingsbefall, Mikroorganismen, Mikrobiologie usw.) und einen betriebsspezifischen Teil (Verarbeitungs- und Produktionshygiene, Personal- und Raum- bzw. Anlagenhygiene, Lagerung und Transport, Lebensmittelrecht, rechtliche Konsequenzen bei Verstößen usw.).

Abgeschlossen wird das Seminar durch eine Prüfung. Bei erfolgreicher Teilnahme wird der Hygiene-Brief als Zertifikat ausgestellt. Er zeigt den Lebensmittelkontrolleuren, dass das Personal fachgerecht geschult wurde.

Der Hygiene-Brief sollte alle zwei Jahre aufgefrischt werden, damit das erlangte Wissen aktuell gehalten wird.

Ca. 700 Personen haben diese Hygiene-Ausbildung bisher absolviert. Damit ist der Hygiene-Brief eine der erfolgreichsten Hygiene-Schulungen in Deutschland.

Die nächsten Schulungen finden am 5.10.2004 in Duisburg und am 8.10.2004 in Düsseldorf statt.

Die Seminargebühren betragen 230 € zzgl. MwSt. für Verbandsmitglieder, für Nicht-Mitglieder beträgt die Gebühr 250 € zzgl. MwSt. In der Gebühr enthalten sind die umfangreichen Seminarunterlagen und das Zertifikat.

Weitere Informationen sowie die Anmeldeunterlagen gibt es unter der Seminar-Hotline 0211 /178 72 39 oder per E-Mail: info@bzg-nrw.de

DEHOGA
NORDRHEIN

