



SELEKTION DEUTSCHER LUXUSHOTELS

Besondere Ausbildungsinitiativen in der Selektion Deutscher Luxushotels

Berlin, 31. März 2021

Von den andauernden Schließzeiten und Einschränkungen in der Hotellerie und Gastronomie ist neben den Mitarbeiter*innen auch der Ausbildungsbetrieb betroffen. Um seinen Ausbildungspflichten nachzukommen, werden von den Ausbildungsstätten vor allem kreative Maßnahmen gefordert, um diese nach wie vor gewährleisten zu können. Auch die Mitgliedshäuser der Selektion Deutscher Luxushotels haben in den letzten Monaten neue Formate entwickelt, um einerseits die wichtigen Ausbildungsinhalte zu vermitteln, aber auch, um die Auszubildenden weiterhin zu motivieren und in der Branche zu halten.

Das **Severin*s Resort & Spa** auf Sylt ist derzeit zwar noch geschlossen, aber dennoch findet der Ausbildungsunterricht im Block statt, so dass alle Auszubildenden jeweils im Wechsel einen Monat lang in der Schule sind. Für diejenigen, die gerade nicht in der Schule sind, bietet das Hotel praxisnahe Schulungen im F&B-Bereich. Ein besonderes Highlight für alle Mitarbeiter*innen sowie Auszubildenden sind die virtuellen Kochkurse mit Küchenchef Normen Eller, bei welchem die Koch-Azubis aus dem ersten Lehrjahr die Aufgabe haben, die Zutaten für alle Teilnehmer*innen zusammenzustellen und vorzubereiten.

Im **Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg** werden die insgesamt 52 Auszubildenden ebenfalls regelmäßig geschult. Dabei haben die angehende Köche die verantwortungsvolle Aufgabe, die anwesenden Mitarbeiter*innen mit einem abwechslungsreichen Mittagstisch zu versorgen, den sie zusammen mit ihren Kolleg*innen aus dem Restaurant- und Hotelfach von der Planung über die Beschaffung bis hin zur Zubereitung in Eigenregie organisieren. Für die Einführung der 10 neuen Azubis war das HR-Teams des Hauses dieses Jahr besonders kreativ: Eine Rallye durch das geschlossene Hotel mit verschiedenen Aufgaben sorgte nicht nur für eine gute Orientierung, sondern machte die Einführung zu einem einmaligen Erlebnis.

Im **Excelsior Hotel Ernst** in Köln werden die Auszubildenden seit Beginn des Lockdowns im Hotel regelmäßig praktisch geschult. Darüber hinaus ist eine ausgedehnte und fundierte





SELEKTION DEUTSCHER LUXUSHOTELS

Prüfungsvorbereitung in Zusammenarbeit mit der Kölner Berufsschule für rund 40 Auszubildende im Gastgewerbe im 3. Lehrjahr ab April geplant, sofern die Kontaktbeschränkungen dies erlauben.

Der **Capella Breidenbacher Hof** in Düsseldorf greift auf interne Schulungen für die Auszubildenden zurück, in denen die Azubis des 1. und 2. Lehrjahres regelmäßig vier Stunden in der Woche in Gruppen und unter Einhaltung der Hygieneregeln geschult werden. Dies hilft den Auszubildenden nicht nur, das verpasste schulische und praktische Pensum nachzuholen, sondern dient auch der Motivation, weckt Ehrgeiz und bindet an den Betrieb und die Branche. Die Schulungen werden von der Trainerin im Haus durchgeführt, die auch die IHK-Prüfungen begleitet.

Im **Brenners Park-Hotel & Spa** findet das Schulungskonzept der Auszubildenden auf zwei Ebenen statt. Zum einen hat die Personalleiterin Julia Beach Schulungsblöcke mit erfahrenen Mitarbeiter*innen organisiert, sodass die Auszubildenden unter Einhaltung der Hygienemaßnahmen die Chance haben, vor Ort an Schulungen in verschiedenen Themen teilzunehmen. Zum Beispiel gibt Küchenchef Alexander Meyer im Wintergarten jede Woche praktische Trainings, in dem die Auszubildenden die Zubereitung von Sushi, filetieren und tranchieren erlernen. Zum anderen hält das gesamte Executive Committee Team regelmäßig spezielle Schulungen in ihren Bereichen, wie zum Beispiel Finanz- oder Personalwesen, die in den Lehrplänen der Auszubildenden üblicherweise nicht enthalten sind und praxisnahes Wissen und Erfahrungen vermitteln. Mit der Anfang März ins Leben gerufenen „**Weinberg AG**“ beschreitet das Hotel neue Wege, um Auszubildenden in praxisnahen Workshops das Universum des Weins nahezubringen. Damit wird nicht nur ein enormes Wissen auf dem Gebiet vermittelt, sondern die Initiative legt auch den Grundstein für künftige vergleichbare Projekte, Partnerschaften mit anderen Winzer*innen sowie eine weitergehende Ausdifferenzierung des hauseigenen Weinprogramms. Besonders wertvoll für die Auszubildenden: Master of Wine Konstantin Baum, der beratend für das Brenners tätig ist, begleitet sie mit seinem großen Fachwissen.

Innovative Lösungen für die Auszubildenden bietet auch das **Mandarin Oriental, Munich**. Seit Beginn des Lockdowns werden regelmäßig virtuelle Lehrveranstaltungen angeboten, die durch Corona-konforme Präsenztrainings besonders für die Prüfungsvorbereitung





SELEKTION DEUTSCHER LUXUSHOTELS

ergänzt werden. Neben den wöchentlichen Unterweisungen zur Berichtsheftführung ermöglichen regelmäßige virtuelle Azubi-Meetings einen stetigen Austausch.

Auch im, derzeit ebenfalls noch geschlossenen, **Schloss Fuschl Resort & Spa** ist das Ausbildungsprogramm auf die aktuelle Situation angepasst. Im Rahmen eines kreativen praktischen Übungsprogramms haben die Auszubildenden die einmalige Gelegenheit, eines der hoteleigenen Restaurants selbst zu führen und die anwesenden Mitarbeiter*innen zu verwöhnen. Unter Anleitung des Executive Chefs Johannes Fuchs entwickeln sie eigenständige Menüs, erstellen Speisekarten, bereiten die Speisen zu und servieren sie – natürlich unter Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen. So erlernen sie die Theorie und Praxis des Hotelalltages – zwar nicht mit Gästen, aber mit äußerst dankbaren Kolleg*innen.

Durch diese kreativen Formate des Lernens wird den Azubis nicht nur die Möglichkeit geboten, sich versäumte Lerninhalte anzueignen, sondern diese auch praxisorientiert und betriebsnah umzusetzen und sich regelmäßig mit Mitstreiter*innen und Kolleg*innen auszutauschen. Darüber hinaus stärkt diese Form des Lernens und des Erfahrens den Zusammenhalt und das Gemeinschaftsgefühl – ein wesentlicher Bestandteil der Branche und ein großer Motivator – zumindest, bis es endlich wieder soweit ist und die ersten Gäste in den Genuss des außergewöhnlichen Service der Selektionshäuser kommen.

Über die Selektion:

Die Selektion Deutscher Luxushotels ist der Zusammenschluss sieben deutscher und eines österreichischen Luxushotels, die unter dem Leitsatz „Kunst der Gastlichkeit prägen und pflegen“ mit höchster Servicequalität und einer maßgeschneiderten Angebotspalette dem weltweiten Trend der anonymen Beherbergung entgegen treten. Die gelebte Synthese zwischen Tradition und Moderne in allen Selektionshäusern gewährleistet höchste Zufriedenheit für Gäste aller Generationen. Jedes der acht Mitgliedshäuser genießt internationales Renommee; alle sind dafür bekannt dafür, einzigartigen Service in erlesenem Ambiente zu offerieren. Der Zusammenschluss, der das Bild der deutschen Top-Hotellerie im Ausland in den letzten Jahren entscheidend prägte, wurde 1987 mit ursprünglich drei Mitgliedern gegründet und arbeitet unter anderem in Fragen des Marketings, der Kundenbindung und der Ausbildung eng zusammen.

Mitgliedshotels sind Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg, Capella Breidenbacher Hof Düsseldorf, Excelsior Hotel Ernst in Köln, Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden, Mandarin Oriental, Munich, Severin*s Resort & Spa, Sylt sowie Schloss Fuschl Resort & Spa bei Salzburg. www.selektion-deutscher-luxushotels.com

