

HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



Jobbörse

Nachrichten

Einkaufsführer

Speisekartenplaner

Genuss ohne Limit?

Moderne All-inclusive-Konzepte setzen
auf Qualität und Regeln 16

Kochen hinter
Schloss und Riegel

Tatort Gefängnisküche 32

Content-Marketing 38

Ein Mekka
für Gourmets

Gastro-Szene Barcelona 26

Top-Nutzfahrzeuge 72

Die neue
Essklasse

Kochen mit edlem Essig 46

Almdorf Seinerzeit 86

NEWS **Entrée**

Info-Häppchen und Neues 6

Ploners Gastro-Kolumne

Verträge macht man, solange man sich verträgt 12

Titelstory

Genuss ohne Limit

All-inclusive schmeckt den Gästen auch fernab der Urlaubsparadiese 16

Special

Zeit und Raum konsumieren

Lebensgefühl Kaffeehaus: zwischen Tradition und Wiener Schmääh 22

Around the World

Reizvolle Gegensätze

Barcelona ist auch abseits seiner Tapas-Bars ein Mekka für Gourmets 26

Branche Inside

Kochen hinter Schloss und Riegel

Blick in die Töpfe einer echten Gefängnisküche 32

Management & Marketing

Das Geheimnis meines Erfolges

Michael Käfer im HOGAPAGE-Talk über Vorbilder, Erfolgsrezepte und Misserfolge 36

Wie man mit Content zum »King« wird (Video-)Content-Marketing erweist sich im Tourismus als Riesenchance 38

Food & Beverage

Das Bessere ist der Feind des Guten

Auch in Bars lässt sich mit exklusiven Produkten gutes Geld verdienen 42

Essig ist die neue Essklasse

Vom Konservierungsmittel zur echten Spezialität 46

The Big Five – Food-Kolumne

von Andrew Fordyce

Everybody's Darling? Sicher nicht! ... 50

Fix und fertig?

Neue Trends und Anregungen aus der Convenience 52

Manche mögen's mit heiß

Eiscreme-Trends und Dessert-Tipps für die Wintersaison 58



16

Genuss ohne Limit



26

Reizvolle Gegensätze in Barcelona



58

Manche mögen's mit heiß



78

Multitasker an der Schaltzentrale

Technik & Equipment

Blitz und Blank

Hotelzimmer-Reinigung
auf Top-Niveau 64

Alleskönner und Spezialisten

Produktschau Küchenhelfer und
Kleingeräte für Profis 68

Saubere Geschäfte

Nutzfahrzeuge: die neuesten
Antriebstechnologien und Modelle ... 72

Karriere & Ratgeber

Multitasker an der Schaltzentrale

Der Rezeptionist ist Imageträger
des Hotels 78

MySkills – kein Talent bleibt verborgen

Neues Testverfahren erkennt berufliche
Kompetenzen von Menschen ohne
Berufsabschluss 82

Stars & Legends

Von der Südsee auf die Alm

An den Hängen der Kärntner Nockberge
liegt das Almdorf Seinerzeit 86

10 Fragen an ...

Lisa Martinek 92

Jetzt rede ich!

Der Mais im Exklusiv-Interview 94

Service

Editorial 3

Bildungskompass 81

News aus den Verbänden 96

HOGAPAGE Marktplatz 100

Impressum / Vorschau 102

HOGAPAGE Stellenmarkt 103



Kochen hinter
Schloss und Riegel

32



Das Geheimnis meines
Erfolges: Michael Käfer

36



Von der Südsee auf die Alm

86



Besonders günstig!
schon ab €
35,90

BAKINO

✓ schnell lieferbar!
✓ in drei Farben!



Viel mehr
Auswahl im
Web-Shop!



PRESTON
ab € 49,90



SARAVO-P
ab € 45,90



COMO
ab € 59,90



HERA-P
ab € 51,90



AURORA-
100-P-AL



DESONA-41



TORA-105-S



ECONA-103
ab € 159,90



GEORGIA
ab € 39,90



MARINA
ab € 37,90

schon ab €
37,90

Viel mehr
Auswahl im
Web-Shop!



PANAMA
ab € 39,90



MOIO
ab € 49,90



ohne
Platte

CINDY KIPP
ab € 49,90



Genuss ohne Limit

All-inclusive schmeckt den Gästen auch
fernab der Urlaubsparadiese



Berge aus Eis, ein Brunnen, aus dem verführerisch duftende Schokolade sprudelt, Steaks, Pasta, Pizza, Lachsfilet, Jakobsmuscheln, österreichische sowie internationale Spezialitäten – und das alles, so weit das Auge reicht. Der Eintritt ins Schlaraffenland kostet werktags zu Mittag gerade mal 9,90 Euro. Dafür darf der Gast dann zwei Stunden lang der Schlemmerei frönen, gegen Aufpreis auch länger. All-inclusive-Konzepte wie das Watertuin in Wien-Simmering garantieren Genuss zum Fixpreis. Doch wer nachhaltig und wirtschaftlich arbeiten möchte, kommt kaum daran vorbei, das eine oder andere Limit zu setzen. *Text: Daniela Müller*

Eigentlich ist es ganz einfach mit all-inclusive: Man liebt oder man hasst es. »Günstig und gut«, sagen die einen, »Massenabfertigung mit furchtbarer Qualität«, die anderen. Die Geburtsstunde des »all-inclusive« liegt dabei fast 70 Jahre zurück: Im Jahr 1950 eröffnete der belgische Sportler Gérard Blitz im Norden Mallorcas das erste Resort des Club Méditerranée. Sein Angebot »tout compris« beinhaltete neben den Mahlzeiten auch den Tischwein sowie das Sport- und Animationsprogramm. Sein Konzept kam an und wurde nicht nur auf der Baleareninsel seither viel kopiert. Gerade bei Familien ist der »Urlaub ohne Nebenkosten« eine beliebte Option.

Kein Wunder also, dass auch fernab der Urlaubsparadiese der Genuss zum Fixpreis gerne gebucht wird – im Hotel wie im Restaurant. Letztere bieten dabei jedoch in der Regel kein »All-inclusive«, sondern ein »All-you-can-eat«-Konzept an, bei dem der Gast sich zwar satt essen kann, die Getränke aber extra bezahlt werden müssen. Manch einer verdient damit wohl das meiste Geld.

Reizvolle Gegensätze



Barcelona

Barcelona ist auch abseits seiner Tapas-Bars ein Mekka für Gourmets

Bier oder Wein? Sempel oder fein? In Barcelona hat man die Qual der Wahl, denn die lebendige Gastro-Szene findet vielerlei Ausdrucksformen. Die Dichte an empfehlenswerten Adressen ist enorm hoch, egal ob einem der Sinn nach Tapas und Cava, Bier und Burger oder feinem Wein mit raffiniertem Essen steht. Und auch das Auge bekommt einiges geboten.

Text: Wolf Demar

Barcelona ist eine junge Stadt. Barcelona ist eine schöne Stadt. Und Barcelona ist eine extrem beliebte Stadt. Kein Wunder also, dass sie in den Sommermonaten von Touristen geradezu überrannt wird, was nicht von allen Einheimischen goutiert wird. Mit über sieben Millionen Übernachtungen pro Jahr ist Barcelona eine der Top-Destinationen Europas. Doch es ist auch eine große Stadt, und wenn man die touristischen Trampelpfade links liegen lässt, findet man zahlreiche Ecken, wo das richtige Leben stattfindet und die Menükarten in Katalanisch und eventuell noch Spanisch, nicht jedoch auf Englisch und Deutsch gehalten sind. Auffallend ist, mit wie viel Geschmack die angesagten Lokale gestaltet sind – ganz unabhängig vom jeweiligen Preisniveau. In einer Stadt, wo Design und Architektur seit jeher eine große Rolle spielen, wird diese Tradition bis heute gepflegt. Das gilt natürlich auch für die ambitionierten Restaurants und Bars der Stadt.

El Raval im Aufwind

Auf den Ramblas selbst gibt es nichts Spannendes zu entdecken – die Flaniermeile, die vom Plaça de Catalunya hinunter bis zum alten Hafen geht, ist fest in touristischer Hand. Selbst der malerische Markt Boqueria ist längst Opfer neugieriger Ausländer geworden, die schauen, aber nicht kaufen. Stattdessen lassen sie sich in einem der zahlreichen Cafés rund um den Markt nieder und glauben, dort das echte Marktleben zu genießen – zu überteuerten Preisen. Dabei wäre es so einfach, in dieser Gegend authentisch zu erleben. Nur ein paar Hundert Meter hinter der Boqueria liegen einige absolut empfehlenswerte Lokale. Das Viertel nennt sich El Raval und war noch bis vor ein paar Jahren eine heruntergekommene Gegend, die von Straßenprostitution und Drogenhandel geplagt war.

Heute ist El Raval vor allem bei jungen, trendbewussten Leuten extrem angesagt. Und man kann hier auch wirklich gut essen. Bereits seit mehr als zehn Jahren führt Albert Raurich das kleine Restaurant Dos Palillos, das im Haus des schicken Casa Camper Hotels liegt. Im vorderen Bereich ist eine lässige Bar, die pures Understatement darstellt. Auf



AFRIKANISCH GEWÜRZT & DUFTEND DEKORIERT

Harissa

- fruchtig scharf nach Chilli, Paprika und Tomate, dezent würzig nach Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander mit dezent-frischer Minze-Note
- ideal für Reis- und Getreidegerichte, Pasta, Fleisch, Fisch und Krustentiere sowie vegetarische Gerichte

Dekor Deluxe

- dezent würzig nach Paprika, Tomate und roten Zwiebeln, feine Kräuternote mit lieblich-blumigen Nuancen
- ideal zum Garnieren pikanter Gerichte, Verfeinern von Dressings, Saucen, Suppen, Aufstrichen, Pürees

www.wiberg.eu  



WIBERG®



Essig ist die neue Essklasse

Einst Konservierungsmittel, jetzt Spezialität –
sauer macht die Gäste lustig!

Wenn ein kleiner Essigmacher Barriques aus dem Château d'Yquem vorzeigt, in denen vormals
die international berühmten Süßweine reifen und jetzt die Erzeugnisse von Essigart...
spätestens dann ist klar, dass sich beim Essig richtig viel tut.

Text: Gabriele Guetzer

Gib ihm Saures« ist längst nicht mehr die Devise in den Profiküchen, vielmehr gilt hier das uneingeschränkt positive Motto »Sauer macht lustig!«. Vorausgesetzt, die Qualität stimmt, ist Essig heute eine geschätzte Zutat, die Gourmets frohlocken lässt.

»Der Essigmarkt boomt«, fasst es Christian Berger vom Wiberg Team Inspiration zusammen. Dort setzt man neben Desserts auch auf spritzige Getränke als innovative Einsatzmöglichkeit. Ländertypische Unterschiede zwischen Deutschland, Österreich und der Schweiz vermag Berger dabei übrigens nicht zu erkennen. »Den Birnen-Balsam-Essig-Barrique aus 100 % österreichischer Ernte bekommt man auch in Deutschland und der Schweiz«, sagt er, der jedoch ein wachsendes Interesse an qualitativ hochwertigen Fruchtessigen ausgemacht hat.

Essig fürs Süße und Veganistas

Essig in der Dessertküche ist spätestens seit Aceto balsamico auf Vanilleeis ein Begriff. Wiberg setzt auf ihre AcetoPlus-Ränge, die sich für Eis am Stiel eignet und sich als Sorbet mit Mango und Szechuanpfeffer sogar mit Prosecco verträgt. Condimenti können je nach Qualität auch mit Sahneis in der Eismaschine verarbeitet werden oder den Klassiker Erdbeeren mit Balsamicoessig als Eis variieren.

Selbst beim Backen hilft Essig, sagt Marcus Schumann, Konditormeister der Autostadt in Wolfsburg. Natron und Essig sorgen für Luftigkeit, allerdings muss schnell gearbeitet werden, denn diese ganz natürliche Reaktion dauert nicht stundenlang«, erklärt er. Ein übliches

Mischverhältnis für ein Ei sind 1 EL Essig auf 1 TL Natron. Die Wiedemanns vom Weinessiggut Doktorenhof schwärmen von ihrem Balsam of Roses in weißen Essigspralinen und vom Vanilleessig an die Creme zur frisch gebackenen Waffel.

Sauer macht lustig

Modesorten wie Granatapfel (Wiberg), Spargel (Gölles) oder Spätburgunder Weißherbst Auslese (Essigart) hin und her – Apfelessig bleibt ein wichtiges Thema, nicht nur aus gesundheitsfördernden Aspekten, finden Bernd Neuner-Duttenhofer und Gattin Martina Meuth, seit drei Jahrzehnten das beliebteste Kochpaar im TV. Sie betreiben ein idyllisch gelegenes Apfelgut und machen einen Apfelessig, den ihnen auch Nils Henkel abnimmt. »Wir mazerieren von Himbeeren mit Chili, Dill, Estragon, Brombeeren bis zu Cassis und Holunderblüten so ziemlich alles Mögliche darin«, erklärt Neuner-Duttenhofer. Er schätzt nicht nur die Fruchtigkeit gegenüber Weißweinessig, sondern die Säure. »Sie wirkt belebend, hebt den Geschmack, macht Speisen leichter.« Und er bedauert, dass die »amerikanisch geprägte Art, mit Süße zu arbeiten, um dem unentwickelten Gaumen des ungeschulten Gastes zu schmeicheln, noch immer dominiert.«

Der Trend zum Speziellen

Stephan Aswald ist Geschäftsführer und Prokurist bei Viani, die die Dreisterner genauso beliefern wie den Endverbraucher. Er macht einen eindeutigen Trend aus – Balsamico, Fruchtessig, Weinessig, aber im Spezialitätenbereich. Condimenti haben für ihn deshalb Hochkonjunktur, weil sie »ein harmonisches Frucht-Säure-

Drei Essig-Tipps von Bernd Neuner-Duttenhofer

- Alle Essigsorten in dunklen Flaschen und nicht in hellem Licht aufbewahren.
- Balsamicoessig gehört nicht an den Salat.
- Mehr Mut zur Säure!

Verhältnis besitzen«. Auch milde Fruchtessige sind im Trend; Viani hat In-Marken wie die Belgier Belberry (Kalamansi-Zitrus-Essig), die Spanier Gardeny (Moscatel-Essig) und den Modena-Produzenten Il Borgo del Balsamico (Condimento) exklusiv.

Jacqueline Deutsch vom Essigmacher Gölles über das Portfolio für die Gastronomie: Spargelessig als Novität, Dauerbrenner sind Apfelbalsam, Weißer Balsam und Tomatenessig. Himbeer und Quitte im Fruchtessigbereich



**Kleine Portionen,
große Auswahl.**

Entdecken Sie jetzt die neuen Highlights in unserem Gastro-Sortiment.



Ihre Genossenschaftsmolkerei BMI Bayerische Milchindustrie eG
Louis-Pasteur-Straße 1, 97076 Würzburg · Telefon: +49 (0) 931 27014 331
www.bmi-eg.com

Hoher Proteingehalt und wenig Fett

Besonders fruchtig und ohne Stücke

Cremiges Dessert, geeignet für Care- und Kindereinrichtungen

Blitz und Blank

Hotelzimmer-Reinigung auf Top-Niveau

Den guten Ruf des Hauses sollte man nicht durch laxen Umgang mit Sauberkeitsstandards beschmutzen. Mit der richtigen Reinigung dagegen wird nicht nur die Strahlkraft des Hotelzimmers wiederhergestellt, sondern auch die des ganzen Betriebs.

Text: Michael Eichhammer

Housekeeping zählt zu den am meisten unterschätzten Aufgaben im Hotelbetrieb. Denn oft entscheidet die wahrgenommene Sauberkeit darüber, ob ein Gast sich eine Wiederkehr vorstellen mag. Das gilt insbesondere für den Bereich des Hauses, dem der Kunde die größte Beachtung schenkt: das Zimmer. Insbesondere in der Ära der Online-Bewertungen kann sich kein Betrieb leisten, hier an Zeit oder Investitionen zu sparen. »Viele Unternehmer sind überrascht, dass man erst mal ein Invest geben muss, um die Abteilung Housekeeping gut aufzustellen«, verrät Mareike Reis, Unternehmensberaterin für Hotellerie und Gastronomie. Das gilt sowohl für Materialien

als auch Personal. »Wenn man eine gute Hausdame hat, hat man auch die Kosten gut im Griff«, so ihre Überzeugung.

Mensch und Material müssen zusammenarbeiten

Hochglanz-weiße Designermöbel, der Austausch von Teppichen gegen Holzbeläge und Glastrennwände zwischen Zimmer und Bad gefallen zwar dem Gast, für den Cleaner jedoch bedeuten sie einen deutlich höheren Arbeitsaufwand. »Die Ausstattung verändert sich in den letzten Jahren massiv«, weiß Andrea Pflieger von Hollu Systemhygiene aus Zirl in Österreich. Die Abteilungsleiterin Systementwicklung und -dokumentation erstellt als Housekeeping-

Profi individualisierte Reinigungssysteme für die Kunden. »Man merkt, dass die Leute mit den neuen Anforderungen der Materialien wie Holz, Glas, Naturstein nicht zurechtkommen«, berichtet Pflieger. Andrea Pfliegers Wunsch: Häuser, die neu oder umbauen, sollten in der Planungsphase die Abteilung Housekeeping an Bord holen.

Schmutz-Hotspots

»Gerade bei Matratzen müssen Hotels auf eine sehr gute Hygiene achten. Immerhin ist die Matratze das Teil in einem Hotelzimmer, das dem Gast am nächsten ist«, sagt Robert Wiedemann, Geschäftsführer der beam GmbH. »Das Bad ist das Aushängeschild eines Hotelzimmers«, fährt er fort.



»Verschmutzte Armaturen oder schwarze Fugen sind ein absolutes No-Go.« Sophie Gotte, Housekeeping-Managerin des Platzl Hotels (München): »Generell sind alle Ecken oder Stellen, welche z. B. durch Vorhänge verdeckt werden, Fallen. Ebenso Silikonfugen im Bad, wo sich leicht Schmutz abgelagert.« Hotspots sind auch Toiletten und Abflüsse. Ein Klassiker unter den Reinigungs-Hotspots ist übrigens der WC-Bürstenbehälter.

Schritt für Schritt

Je ausgeklügelter die Reihenfolge der Zimmerreinigung festgelegt ist, desto effizienter ist die Abwicklung. Eine sinnvolle Vorgehensweise: Zunächst werden die

Vorhänge und die Fenster zum Lüften geöffnet. Der nächste Gang des Cleaners sollte ins Badezimmer führen. Mit einem sauren Reiniger wird das Innenleben der WC-Schüssel bearbeitet. Da hier eine längere Einwirkzeit angedacht ist, kann man sich in der Zwischenzeit dem Zimmer widmen. Möbel zurechtrücken, Schmutzwäsche zum Wagen bringen, Müll entsorgen. Das schafft den Freiraum, um effektiv arbeiten zu können.

Dann wird das Mobiliar mit einem Mikrofasertuch gereinigt. Holzoberflächen sollte man zudem regelmäßig mit Holzpolitur behandeln, um den Glanz und die Farbe zu erhalten. Es folgt die Bettwä-

Hi-speed
 H_2O_2



**Reinigt und desinfiziert
in nur einem Wisch: einfach
und praktisch**

KitchenPro Oxy Wipes S und Oxy Foam S

- ◆ Besonders schnell wirksame H_2O_2 -Desinfektionsreiniger
- ◆ Breites Wirkungsspektrum, **viruzid**, **sporizid** und **bakterizid** (z. B. C. difficile und Norovirus)
- ◆ Speziell entwickelt für verschiedenste Oberflächen
- ◆ Frei von Duftstoffen

Sauberer. Sicherer. Gesünder.



Gerne beantworten wir Ihre Fragen:
VertriebsinnendienstInstDe@ecolab.com

ECOLAB DEUTSCHLAND GMBH
Postfach 10 02 62
40766 Monheim am Rhein
Tel. +49 (0) 2173 599-1900
www.ecolab.com

ECOLAB®
Everywhere It Matters.™

© 2018 ECOLAB™ USA Inc. All rights reserved.



Saubere Geschäfte

Mit den neuesten Antriebstechnologien behalten Gastronomen und Hoteliers auch bei Nutzfahrzeugen ihre weiße Weste

Diesel-Abgasskandal, städtische Fahrverbote und Elektroantriebe, die zumindest im innerstädtischen Verkehr sukzessive immer praxistauglicher werden. Schon lange war der Fahrzeugmarkt nicht mehr so im Umbruch – auch bei Transportern, Bussen oder Pick-ups. HOGAPAGE lichtet den aktuellen Angebots-Dschungel.

Text: Clemens Kriegelstein

Die Liebe der Mitteleuropäer zum Diesel war seit dem Aufkommen moderner Turbodiesel-Aggregate in den 1990er-Jahren eine innige und stetig wachsende. Vor allem im Nutzfahrzeugsegment wurden Benzinmotoren oft nur mehr pro forma angeboten. Sie waren einfach vorhanden, weil sie für andere Märkte gebraucht wurden, aber die Anzahl von Transportern, Kleinbussen oder Pritschenwagen, mit denen man bei der

Super-Zapfsäule vorgefahren ist, war bis vor Kurzem verschwindend gering.

Nach dem ersten Bekanntwerden manipulierter Dieselmotoren vor ziemlich genau drei Jahren hat diese Liebe nun merkbare Risse bekommen. Käufer sind zunehmend verunsichert, haben Angst vor mühsamen Zwangsnachrüstungen ihrer Motoren, drohenden Fahrverboten in Städten und einem drastischen Wertverlust ihrer Fahrzeuge auf dem Gebrauchtwagenmarkt.

Im Pkw-Bereich schlägt sich diese Problematik schon seit Monaten in den Verkaufszahlen nieder. Manche Hersteller nehmen Dieselmotoren teilweise oder zur Gänze aus dem Programm, und insgesamt ist bei den Neuwagenkäufen seit Langem wieder der Benzinmotor deutlich auf dem Vormarsch. Doch hier ist auch die Auswahl groß. Egal ob Kleinwagen, Van, SUV, Luxuslimousine oder Sportwa-

gen: Die Motorenauswahl lässt bei Pkws in den seltensten Fällen einen Wunsch über.

Anders sieht die Sache bei Nutzfahrzeugen aus. Hier hat sich in den letzten Jahren ein Dieselanteil von weit über 90 Prozent eingependelt, in den großen Klassen wurden teilweise gar keine Benzinvarianten mehr angeboten. Keine leichte Entscheidung also, wenn man aktuell vorhat, sich einen neuen Kastenwagen, Bus, Pick-up etc. zu kaufen.

Käufer verunsichert

»In Deutschland ist die Lage wegen drohender Fahrverbote in Innenstädten relativ unübersichtlich. Städte haben hier relativ viel Autonomie. Wir empfehlen in dieser Situation, wenn es denn ein Diesel sein soll, den Standard Euro 6d-TEMP. Leider bieten noch nicht allzu viele Hersteller diesen Standard an«, erklärt dazu etwa Dr. Christian Buric, Unternehmens-



VW: Volle Kraft voraus

Pick-ups gehören seit Jahrzehnten in den USA zumindest außerhalb der großen Städte zum Straßenbild wie bei uns SUVs – nur halt alles eine Stufe größer. Aber auch in Mitteleuropa haben sich die Lastesel mit offener Ladefläche in den letzten Jahren zunehmend zum beliebten Lifestyle- und Arbeitsgerät gemausert. VW etwa hat mit dem Amarok den Pick-up-Gedanken schon 2010 auf für Europa sozialverträgliche Ausmaße dimensioniert. Wer aber trotzdem nach dem »More Power«-Gedanken lebt, dem kann jetzt mit dem neuen V6-Dieselmotor geholfen werden. 258 PS (per Overboost kurzfristig sogar 272 PS) und 580 Nm Drehmoment sorgen für mehr als genug

Kraft in allen Lebenslagen, die durch den serienmäßigen Allradantrieb 4MOTION und eine 8-Gang-Automatik auch problemlos auf den Boden gebracht wird.

Zur Serienausstattung der neuen 3-l-V6-Amarok-Versionen Highline und Aventura zählen etwa Bi-Xenon-Frontscheinwerfer mit LED-Tagfahrlicht oder 20-Zoll-Räder. Das optional verfügbare RCS, kurz für Roll-Cover-System, eine bewegliche Abdeckung der 2,52 Quadratmeter großen Cargobox, schützt beispielsweise vor Staub, Feuchtigkeit oder unliebsamen Einblicken.

sprecher des ADAC, auf Anfrage von HOGAPAGE. (Eine Liste mit diesen unbedenklichen Diesel-Pkws im neuesten Abgasstandard findet man auf der ADAC-Homepage unter https://www.adac.de/infotestrat/umwelt-und-innovation/abgas/modelle_mit_euro_6d_temp/default.aspx) Gleichzeitig geht man beim ADAC davon aus, dass sich bei drohenden Fahrverboten die Industrie- und Handwerksverbände für Ausnahmen starkmachen, damit gerade Unternehmer auch mit älteren Dieselfahrzeugen weiterhin ihren Betrieb anfahren können.

Nur wenige Fahrverbote aktuell in Österreich

Etwas lockerer sieht die Situation derzeit in Österreich aus. »Äquivalent zu den in Deutschland diskutierten Fahrverboten, die auch für relativ junge Fahrzeuge gelten sollen, ist in Österreich nach aktuellen Infos nichts in Planung«, weiß Ing. Thomas Stix, Leiter der technischen Information

beim ÖAMTC. Allerdings existieren auch in Österreich schon seit geraumer Zeit Fahrverbote in einzelnen Regionen für besonders alte Lkws, Kleintransporter etc. Eine Auflistung dieser Fahrverbote findet man hier: <https://www.oeamtc.at/thema/vorschriften-straftat/ig-luft-abgasplaketten-verordnung-fahrverbote-fuer-lkw-16179408>. Das Problem besteht laut Stix darin, dass bei den durchschnittlichen Kilometerleistungen eines Nutzfahrzeuges Benzinmotoren einerseits wirtschaftlich wenig Sinn machen und andererseits das Angebot an wirklich sauberen Diesel- oder alternativ auch Erdgasmotoren ziemlich überschaubar ist.

Keine Probleme in der Schweiz

Relativ entspannt ist die Lage in puncto Fahrverboten derzeit in der Schweiz. »Wir haben zwar teilweise noch strengere Luft-Grenzwerte als die EU, diese werden aber im Großen und Ganzen eingehalten oder höchstens minimal überschritten. Diesell-

Fahrverbote sind also derzeit kein wirkliches Thema, auch weil die Umsetzung eines solchen bei uns rechtlich sehr kompliziert wäre«, lautet die Auskunft von Christoph Wolnik, Pressesprecher bei auto-schweiz, der Schweizer Vereinigung der offiziellen Automobil-Importeure.

Nichtsdestotrotz lässt sich die Industrie nicht lumpen, und wer sich heute für einen neuen Bus, Transporter oder Ähnliches entscheidet, steht dennoch vor der Qual der (riesigen Aus-)Wahl. Spannend jedenfalls: Immer mehr Hersteller präsentieren speziell für innerstädtische Transportwege Elektroantriebe auch in ihren Nutzfahrzeugen. Wer also keine Langstrecken fährt, ein grünes Gewissen hat und Fahrverbote mit Sicherheit umgehen will, für den ergeben sich immer mehr Optionen – auch im Bus- und Transportersegment. Aber auch sonst bietet die Branche viele Neuheiten, die gerade für Caterer, Gastronomen oder Hoteliers interessant sind.



MySkills – kein Talent bleibt verborgen

Neues Testverfahren erkennt berufliche Kompetenzen
von Menschen ohne Berufsabschluss



Der eine will, aber kann nicht. Der andere kann, aber darf nicht. Letzteres passiert häufig, weil vorhandene Fertigkeiten unterschätzt werden. Diesem Dilemma begegnen Betriebsleiter in der Gastronomie beim heutigen Fachkräftemangel regelmäßig. MySkills, ein neues Testverfahren, soll nun dabei helfen, die beruflichen Fähigkeiten von Menschen mit Berufserfahrung festzustellen, die kein formales Berufsabschlusszeugnis vorweisen können.

Text: Daniela Müller



Deutschland gehen die Köche aus. Geradezu leer gefegt scheint der Bewerbermarkt vielerorts. So mancher Gastro-Unternehmer setzt deshalb bei der Personalsuche seine ganzen Hoffnungen auf Flüchtlinge und Einwanderer aus Ländern, in denen der Arbeitsmarkt keine guten Perspektiven bietet, oder stellt Quereinsteiger ein. Doch nicht selten folgt die Ernüchterung auf dem Fuße: eine klaffende Lücke zwischen dem,

was der Arbeitgeber erwartet, und dem, was der Bewerber zu bieten hat.

Dieser Enttäuschung wollen die Bundesagentur für Arbeit und die Bertelsmann Stiftung mittels ihres MySkills-Testverfahrens künftig vorbeugen. Dabei handelt es sich um ein neuartiges Instrument, das sehr praxisorientiert die beruflichen Fertigkeiten von all jenen Menschen ermittelt, die aus welchen Gründen auch im-

mer kein Ausbildungszeugnis vorweisen können.

Fertigkeiten schwarz auf weiß

Um ihre Erfahrung nachvollziehbar auf ein Blatt Papier zu bringen, bearbeiten die Jobsuchenden im Jobcenter oder der Arbeitsagentur einen computergestützten, videobasierten Test. Die Fragen behandeln insgesamt sieben verschiedene Handlungsfelder: Spül- und Reinigungs-

arbeiten durchführen, Salate und Vorspeisen vorbereiten und herstellen, Beilagen und Suppen vorbereiten und herstellen, Süßspeisen herstellen, Fleisch- und Fischgerichte herstellen, den Küchenbetrieb leiten und im Service arbeiten. Um Sprachbarrieren zu verringern, ist der Test in sechs Sprachen verfügbar – Deutsch, Englisch, Arabisch, Farsi, Russisch und Türkisch. Außerdem beruht er mehr auf Bildern und Videos als auf Text.

»Ungelernte« gezielt einsetzen und fördern

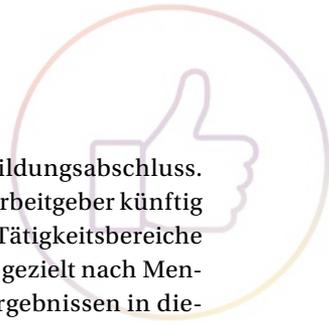
Küchenmeister Adolf Hunger ist überzeugt: »Wir Köche müssen ganz neue Wege gehen, um gutes Personal zu finden und aufzubauen. Dafür ist MySkills ein sehr gutes Werkzeug, das wir in den Küchen sehr ernst nehmen sollten.« Hunger verantwortet als Betriebsleiter bei apetito catering die Küche für das Stammwerk Harsewinkel des Landmaschinenherstellers Claas und ist Prüfungsausschussvorsitzender für Küchenmeister bei der IHK Bielefeld. Als Fachexperte war er wesentlich an der Entwicklung des MySkills-Tests im Beruf »Koch/Köchin« beteiligt. Voraussichtlich ab Oktober wird übrigens auch ein Test für die »Fachkraft im Gastgewerbe« zur Verfügung stehen.

Fakt ist: Schon heute übernehmen 70 Prozent der sogenannten »Ungelernten« Aufgaben und Standardtätigkeiten von Fachkräften. Also Mitarbeiter, die über langjährige Erfahrung verfügen, aber eben

nicht über einen Ausbildungsabschluss. Mit MySkills können Arbeitgeber künftig gezielt für bestimmte Tätigkeitsbereiche rekrutieren, indem sie gezielt nach Menschen mit guten Testergebnissen in diesen Handlungsfeldern suchen. Oder gleich ihre Arbeitsagentur oder das Jobcenter bitten, ihnen solche Leute zu schicken. Arbeitnehmer hingegen lernen mit dem Test, in welchen Bereichen sie sich gegebenenfalls noch nachqualifizieren müssen. Hierzu können sie dann gemeinsam mit der Arbeitsagentur nach geeigneten Fortbildungen und Qualifizierungen suchen, im Idealfall bis zum vollwertigen Abschluss als Fachkraft.

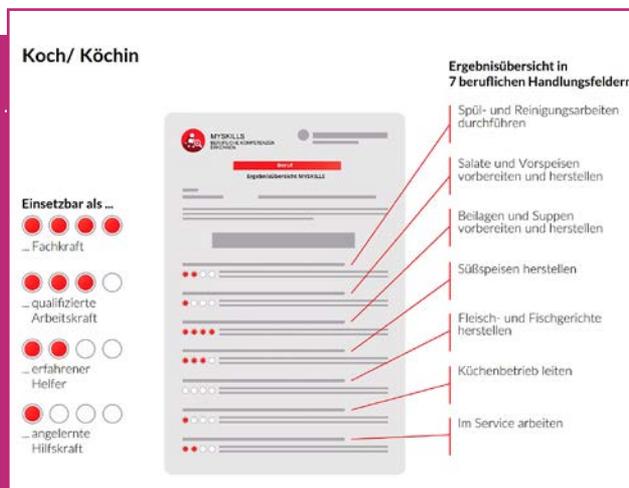
Auch für Profis eine harte Nuss

Wichtig ist es schließlich, die Ergebnisse des Tests richtig zu interpretieren. Denn die Fragen haben es durchaus in sich. In den Testläufen mit einer Referenzgruppe von Auszubildenden im dritten Lehrjahr hätten noch nicht mal die Einserkandidaten immer vier Punkte geschafft. Auch für einen Profi mit Berufserfahrung in Deutschland seien vier Punkte in einem Handlungsfeld kaum zu erreichen, betont Hunger. »Jemanden, der mit einem Punkt in verschiedenen Handlungsfeldern kommt, kann man gut zur Probe arbeiten lassen oder ihm ein Praktikum anbieten. Jemanden, der zwei Punkte erreicht, kann man bedenkenlos nach einer Einarbeitungszeit in den jeweiligen Bereichen einsetzen. Und jemanden mit drei Punkten kann man eigentlich sofort einstellen.«



Wie funktioniert MySkills?

MySkills ist ein computergestützter, videobasierter Test, der von Jobcentern und Arbeitsagenturen angeboten wird. Um Sprachbarrieren zu verringern, ist der Test in sechs Sprachen verfügbar – Deutsch, Englisch, Arabisch, Farsi, Russisch und Türkisch. Er dauert ungefähr vier Stunden. Den Teilnehmern werden ca. 120 Fragen zu konkreten beruflichen Handlungssituationen gestellt. Derzeit gibt es den Test für acht Berufe – darunter für den Beruf »Koch/Köchin«. Voraussichtlich ab Oktober wird es außer-



dem einen Test für den Beruf »Fachkraft im Gastgewerbe« geben. Mehr Infos unter www.myskills.de.

PROFI SCHUERZEN

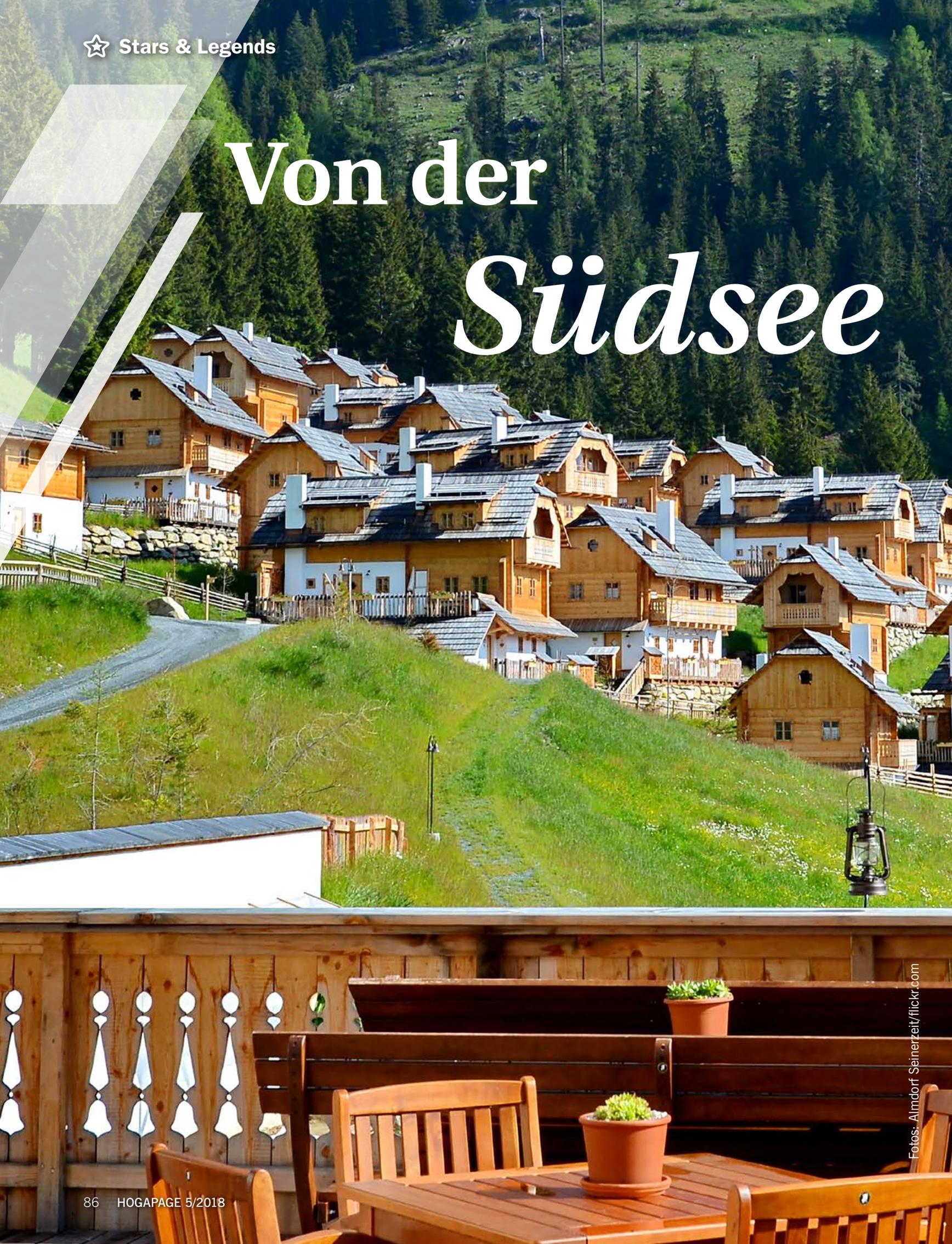
Besuchen Sie uns:

FAFGA '18 ALPINE SUPERIOR

Halle: B.0
Stand: 17

www.profi-schuerzen.de

Von der *Südsee*



auf die *Alm*

An den Hängen der
Kärntner Nockberge
ist seit 1995 mit dem
Almdorf Seinerzeit eine
Ansammlung hochwer-
tiger Hütten entstanden

In einem kleinen, romantischen Alpendorf urlau-
ben – das wäre doch was. So ähnlich muss ein
Kärntner Unternehmer gedacht haben, als er vor
über 20 Jahren auf die Idee kam, in der Nähe von
Bad Kleinkirchheim ein echtes »Almdorf« mit Chalets
verschiedener Größen zu errichten. Inspiriert dazu
wurde er just von Anlagen in der Südsee.

Text: Clemens Kriegelstein

10 FRAGEN AN

...*Lisa Martinek*

»Im Hotel will ich mich zu Hause fühlen«

Seit mehr als 20 Jahren erobert sie erfolgreich die Herzen des deutschen Kino- und TV-Publikums: Lisa Martineks Referenzliste ist lang und vielseitig. Sie überzeugte als Kommissarin in der ZDF-Krimi-Reihe »Das Duo« genauso wie als Juliane in der Fernseh-Neuverfilmung von Helmut Käutners Klassiker »Die Zürcher Verlobung« oder in der Rolle der blinden Anwältin in »Die Heiland«, in der sie ab September in der ARD zu sehen sein wird. Abseits der Kameras spielt vor allem ihre Familie die Hauptrolle in ihrem Leben: Lisa Martinek lebt mit ihrem Mann Giulio Ricciarelli und den drei gemeinsamen Kindern in Berlin und München.

Interview: Daniela Müller

1**In der Serie »Die Heiland: Wir sind Anwalt« spielen Sie eine blinde Anwältin. Wie haben Sie sich auf die Rolle vorbereitet?**

Zuerst einmal hatte ich einen Mobilitätstrainer, der mir gezeigt hat, wie ich mit dem Langstock umgehe, wie ich mich als Nichtsehender orientieren kann etc. Außerdem durfte ich die »echte« blinde Strafverteidigerin Pamela Pabst begleiten und konnte mir alles für meine Rolle abschauen. Legitimiertes Klauen sozusagen.

2**Welche Situationen stellten Sie während der Dreharbeiten vor die größten Herausforderungen?**

Genau das ist das Interessante gewesen. Es gab ständig Szenen, die mich herausgefordert haben. Bus fahren und aus dem Fenster schauen – geht nicht, weil die Augen Dinge, an denen man vorbeifährt, fixieren wollen, ohne dass ich das will. Wir haben bei Romy Heiland bewusst auf die dunkle Brille verzichtet. Der Zuschauer soll so direkt wie möglich an der Heiland dran sein dürfen.

3**Was beeindruckt Sie an Ihrem Seriencharakter am meisten?**

Die Zerbrechlichkeit der Figur. Die selbstsichere Strafverteidigerin einerseits, die andererseits aufgrund ihrer Blindheit auf Hilfe angewiesen ist.

4**Wie war das Catering am Set?**

Was das Essen angeht, bin ich speziell. Meistens bringe ich mir die Sachen von zu Hause mit.

5**Sprechen wir generell über Ernährung: Wie wichtig ist es Ihnen, dass Sie und Ihre Familie sich gesund ernähren?**

Wir legen auf Nachhaltigkeit Wert. Unser Hofladen um die Ecke ist sicherlich etwas teurer als der Supermarkt. Dafür schmeckt meiner Meinung nach alles um Klassen besser. Hühnereier sind nicht nach Größen sortiert. Beim Kochen legt man die großen zuerst rein und die kleineren folgen, damit alle weich sind und keines hart. Wir essen Fleisch, aber nicht täglich und aus artgerechter Haltung. Gemüse variiert je nach Jahreszeit. Das klingt jetzt dogmatischer, als es ist. Wenn wir essen gehen, sehe ich das etwas lockerer, und es stehen auch mal Ananas oder andere Dinge auf dem Tisch, obwohl die hierzulande nicht wachsen.

6**Sie sind beruflich viel unterwegs – was muss ein Hotel mitbringen, damit Sie es als »Zuhause auf Zeit« akzeptieren können?**

Zurzeit arbeite ich viel in Berlin. Also zu Hause. Wenn ich in anderen Städten drehe, freue ich mich, in den mir bekannten Hotels zu wohnen. In Hamburg ist das immer das Wedina, in Köln das Savoy, in München Das Hotel. Da komm ich rein, kenne mich aus und bin zu Hause.

7**Ihren Lebensmittelpunkt haben Sie mittlerweile nach Berlin verlegt. Was ist Ihr persönlicher Geheimtipp für einen genussvollen Abend in der Hauptstadt?**

Berlin bietet so viel! Das ist ja gerade das Spannende. Ein Konzert in der Philharmonie und danach ein gutes Essen mit herrlichem Wein ist für mich ein genussvoller Abend.

8**Welche drei Genuss- bzw. Lebensmittel würden Sie mit auf die berüchtigte einsame Insel nehmen?**

Wenn ich auf den italienischen Inseln bin, gibt es nur Gutes. Guten Kaffee, guten Fisch, gutes Eis.

9**Welche Persönlichkeit – tot oder lebendig – würden Sie gerne mal zufällig an der Hotelbar treffen?**

Johannes Paul II. und Helmut Kohl. Beide haben mich in meiner Kindheit begleitet, und ich hatte sie damals über all die Zeit als gegeben hingenommen und nie infrage gestellt.

10**Bitte vervollständigen Sie diesen Satz: Das Leben ist zu kurz, um ...?**

... sich ständig über Kleinigkeiten aufzuregen.

HOGAPAGE-TV-Tipp: Die Heiland

Die sechsteilige Serie startet am 4. September um 20.15 Uhr in der ARD. Romy Heiland (Lisa Martinek) ist eine blinde Strafverteidigerin, die von ihrer Assistentin Ada Holländer (Anna Fischer) unterstützt wird. Dass Romy aufgrund ihrer Behinderung gern unterschätzt wird, kommt ihr bei der Arbeit für die Mandanten oft zugute. Die Geschichte basiert auf der Idee von Pamela Pabst, der ersten blinden Strafverteidigerin Berlins.

