Frauen spielen eine große Rolle in der Hotellerie

Weltfrauentag: Weibliche Ansprechpartner und bessere Arbeitsbedingungen sind wichtig, aber auch der Spaß am Job

m kommenden Dienstag, 8. März, ist Weltfrauentag. Ein Grund, einmal zu hören, was weibliche Angestellte und Führungskräfte in deutschen Hotels an ihrem Beruf schätzen und wie sie sich gegen Männer durchsetzen.
Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal: Angemanie Gerbardt ist stellbett stere des



ihrem Beruf schätzen und wie sie sich gegen Männer durchsetzen.
Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal: Annemarie Gerhardt ist stellvertretende Food & Beverage Managerin. Das Hotel gilt in den internationalen Rankings der mitteleuropäischen Spitzenhotellerie als eines der schönsten Ferienresorts in Deutschlandt: "Neben den täglichen Aufgaben freur mich, dass ich zusammen mit Teoman Mezda, dem Chefsommeller des Restaurant Bareiss – drei Sterne im Guide Michellin – die Verantwortung für den Weinkeller trage. Der Oktober 2021 war ein ganz besonderer Monat für mich. Am J. üle. deber durfte ich den Alfred-Brenner-Preis entgegennehmen und am 18. Oktober durfte ich den Alfred-Brenner von der Schöne an unserem Beruf finde ich, ist, dass jeder Tag anders ist und sich anders gestaltet, Jeder Gast hat Winsche, denen wir gerecht werden wollen."
Linda Richter ist zweite Küchenchefin im Hotel Bareiss: "Mein Tag startet mit einem eisten persönlichen Austausch mit meinen Köllegen im Küchenbüre, um einen umfassenden Überblick zu erhalten, was neben den täglichen Routineaufgaben des Kochens, mit Anleitung der Fachkräfte und Auszubildenden, noch auf dem Tagesplan steht: Welche besonderen Gästewünsche gibt es zu berücksichtigen? Die Bestellungen bei den Lieferanten müssen





Check-in und-out sowie Kassenkont-rolle hat seinen Reiz und gibt Zeit, Ab-läufe zu überden-ken und zu verbes-sen.

ken und zu verbessern.

Die Kollegen in meinem Beruf sind sehr unterschiedlich, bringen Erfahren von der und Mentalitäten mit, was die Arbeit in der Branche reizvoll und spannend macht. Ich denke, dass aktuell – mehr denn je – alle Arbeitgeber angehalten sind, in die Bittwicklung von Personal und dessen Arbeitsbedingungen zu investieren. Viele Arbeitgeber sind zum Umdenken motiviert worden, um ihre Mitarbeiter zu halten, zu entwickeln und deren Arbeitsbedingungen nachhaltig zu werbesern. Das hat der Branche die letzten Jahre Arbeitsbedingungen nachhaltig zu verbes-sern. Das hat der Branche die letzten Jahre gefehlt." Lara Karbstein lebt auf Sylt und arbeitet





Natalie Fischer-Nagel führt das Hotel Weissenhaus an der Ostsee als Direktorin und ist Delegierte der deutschen R & C-Mitgliedkhäuser.



Susanne Gräfin von Moltke ist Eigentümerin von Gut Steinbach sowie im Vorstand von Relais & Châteaux. FOTOS: RELAIS & CHÂTEAUX

al viele Bereiche. Frauen sind sehr gut nun mal viele Bereiche. Frauen sind sehr gut im Führen von diversen Teams und sind konsistent im Handeln, und eben auch stark im Bereich der sozialen Unternehmensführung. In unseren Relais & Chäteaux-Häusern haben wir eine sehr gute Frauenquote. Ich finde aber, es ooll immer der oder die Beste machen, unabhängig vom Geschlecht. Das habe ich mit in meinem Berufsleben zur Maxime eemacht und bin stets damit gut gefahren."

gemacht und bin stets damit gut gefahren." Natalie Fischer-Nagel ist **Direktorin** des Weissenhaus Resort & Spa am Meer an der Ostsee: "Ich sehe die Hotellerie in jedem Fall

als eine Branche an, die auch für engagierte Quereinsteigerinnen attraktive Möglichkeiten bietet, Führungspositionen einzunehmen. Die letzten Jahrzehnte war die Rolle des Hoteldirektors traditionell männlich geprägt, und ich bin erfreut zu sehen, dass hier mehr Vielfalt eingezogen ist, die sich positiv und ermutigend auf nachfolgende Generationen auswirkt.

Mein Erfeben ist Wenn ich etwas Großes Erreichen will und aus meiner Komfortzone herauswachsen, ist es mühsam. Oftrmals sogar sehr mühsam und mit viel Diplomatie,

guter Vorbereitung und manchmal auch mit hohem Durchsetzungswillen verbunden. Spannend ist, dass gerade Letzteres gele-gentlich noch irritiert und nicht als profes-sionelle Haltung sowie angemessenes Stil-mittel zur Zielermeinung empfunden wird. Das muss man lernen auszuhalten und im-mer wieder auf die Sachebene zurückführen. Ich habe allerdings nie länger als fünf Minu-ten das Gefühl gehabt, mich explizit gegen Männer durchsetzen zu müssen. Klare, prä-zise Ansprache, kompetent in der Sache und charmant im Ton, ist mein Lieblingsweg."

getaugt, die Fro-ckenlager und Kühl-häuser überprüft werden. Die Einhal-tung der Hygiene-standards gehören zur täglichen Kont-rolle

Zürt degirchen Kontrolle.

Ich erinner mich
zweite Küchenchefin.

Zu, dass ich als
Auszubildende und
junge Köchin gern eine weibliche Führungskraft als Ansprechpartnerin gehabt hätte.
Doch die Positionen waren alle mit Männern
besetzt. Da wir in unserer Küche im Hotel
Bareiss viele Frauen in der Ausbildung und
als Fächkräfte haben, empfinde ich meine
Aufgabe als weibliche Führungskraft besonders wichtig. Ich habe den Anspruch, dass
ich individuell auf die Anliegen und Befinden aller eingehen möchte, und in dieser
Hinsicht finde ich, dass Frauen empathischer
sind und deshabl dem Team guttun. Vor allem braucht es doch auch weibliche Vorbilder in einem von Männern dominierten Beruf."

der in einem von Männern dominierten Berut."

Annett Jortzig ist Restaurantleiterin im Hardenberg Burghtotel in Nörten-Hardenberg: "Jeder Tag in meinem Beruf ist eine neue Herausforderung, Ich schätze es, dassen ich weltweit in privat geführten Häusern arbeiten könnte. Das Wichtigste für mich ist ein meinem Beruf aber unser Team, das ich sehr schätze. Ich arbeite selt 1991 im Beruf und habe in dieser Zeit einen Wandel in der Gastronomie bemerkt: Früher war des verweiten der Service stelle und servil, heute ist er eher leger und persönlich Mittueren und Auszubildenden zu sein. Ich versuche, auf Augenhöhe mit Mitarbeitern und Auszubildenden zu sein. Ich versuche, ein jungen Leuten Späß an der Arbeit auch begleite ich die Führungskräfte von morgen.

Svenja Renken arbeitet im Hotel Hohen-



gen.
Svenja Renken arbeitet im Hotel Hohenhaus in Herleshausen als Empfangsleiterin:
"Grundöftslich gibt es in unserer Branche
kaum geregelte Tagesabläufe, jeder Tag ist
anders, das schätze ich besonders an meinem Beruf. Meine Tätigkeiten umfassen die
Planung und Abläufe der Rezeption und der
Lobby, Begrüßung unserer internationalen
Gäste, Plege der Standards, Organisatorisches für den Tag, die Direktion sowie meine
Mitarbeiter. Aber auch ein normaler Tag mit





Badenweiter begonnen und macht in weingen Tagen litre Abschlussprüfung: "Ich arbeite fünf Tage die Woche, und meine Hauptaufgabe ist eine mehren weiteren. Nach meinem Abitur in Philosophie, Literatur und Fremdsprachen in Togo habe ich mich entschieden, Germanistik zu studieren, um der Frendsprachen in Togo habe ich mich entschieden, Germanistik zu studieren, um der Frendsprachen in Togo habe ich mich entschieden, Germanistik zu studieren, um der Frendsprachen zu können und danach meinen Wunsch, in der Tourismusbranche zu arbeiten, zu realisieren. Durch die Erfahrungen, die ich in den vergangenen Jahren sammeln konnte, habe ich verstanden, wie wichtig unsere Arbeit im sozialen und kulturellen Leben, aber auch für die Wirtschaftlichkeir eines Landes ist." Hannah Nett und Claudia Strahlendorf haben eine Ausbildung zur Köchin unter Steenekoch Toni Neumann im Hotel und Restaurant Villino in Bodolz begonnen: "Ich schätze mekoch Toni Neumann im Hotel und Restaurant villino in Bodolz begonnen: "Ich schätze eine Küche. Das der Jehr die Arbeit mit qualitativ hochwertich von den Besten mit Blick auf Wertschätzung der Produkte, Disziplin, Liebe zum Detail und Kreativität lernen kann, bin ich sehr den Küche bas hein der Besten mit Blick auf Wertschätzung der Produkte, Disziplin, Liebe zum Detail und Kreativität lernen kann, bin ich sehr den der Produkte, Disziplin, Liebe zum Detail und Kreativität lernen kann, bin ich sehr den der Produkte, Disziplin, Liebe zum Detail und Kreativität lernen kann, bin ich sehr den der Produkte, Disziplin, Liebe zum Detail und Kreativität lernen kann, bin ich sehr den der Produkte, Disziplin, Liebe zum Detail und Kreativität lernen kann, bin ich sehr den der Produkte, Disziplin, Liebe zum Detail und Kreativität lernen kann, bin ich sehr den der Produkte, Disziplin, Liebe zum Detail und Kreativität lernen kann, bin ich sehr den der Produkte, Disziplin, Liebe zum Detail und Kreativität lernen kann, bin ich sehr den der Produkte, Disziplin, Liebe zum Detail und Mer als 360 Michelin-Sternen; Frau

Ein Ort, an dem du runterkommst



Jetzt buchen und auf nach AIDA. ♀ Reisebüro ☐ +49 (0) 381/20 27 07 07



Jetzt neu: AIDAradio Reinhören auf aldaradio.de