

Personalien

Hotellerie

Thomas Fischer (39) ist neuer Direktor im Kempinski Hotel Gravenbruch Frankfurt. Er trat in dem 5-Sterne-Hotel die Nachfolge von **Jens Marten Schwass** an, der Anfang des Jahres ins Hotel Indonesia Kempinski in Jakarta gewechselt war. Fischer leitete zuletzt das Hotel Baltschug Kempinski in Moskau, davor war er Hoteldirektor der Kempinski Häuser in Peking und Halle-Leipzig. Erfahrungen sammelte Fischer auch im Le Méridien Parkhotel in Frankfurt, im Hyatt Regency London, im Hilton Luxor und im Crown Plaza Köln. Seine Ausbildung absolvierte Fischer an der Bavaria Hotelfachschule, seinen MBA schloss er in Reims ab.



Peter Lagies (46) hat die Leitung des Berliner Excelsior Hotels übernommen. Er löste **Peter Göhle** ab. Gleichzeitig wurde dem gelernten Koch, Kellner und Barmixer die Position des Regional Direktors bei den Grand City Hotels & Resorts mit derzeit sieben Häusern übertragen. Peter Lagies ist seit 2006 bei den Grand City Hotels & Resorts – zuletzt als Direktor im Steigenberger Hotel Mannheimer Hof. Stationen zuvor waren: Hotel König Ludwig in Bad Griesbach, Binshof Hotel & Resort Speyer, Hotel Schloss Neuhardenberg, Vila Vita Hotel & Residenz Rosenpark in Marburg.



Gerald Kosub (46) leitet die Ibis Hotels Bochum Zentrum und Bochum City. Er trat die Nachfolge von **Gabriele Schulz** an. Der studierte Anglist und Historiker legte vor 22 Jahren im damaligen Ibis Hotel Bochum Hauptbahnhof den Grundstein für seine Karriere. Danach führte ihn der Weg über die Ibis-Häuser in Düsseldorf und Kasel zurück nach Bochum.



Stephan Dick (49) hat die Leitung des Welcome Hotels Paderborn übernommen. Er trat die Nachfolge von **Lutz Mönig** an. Seine Karriere begann Dick 1979 in München und Zürich mit einer Ausbildung zum Koch und zum Commis, Demichef und Chef de Tournant. 1988 beendete er das Studium der Hotelbetriebswirtschaft in Berlin. Berufliche Stationen waren unter anderem das Maritim Hotel in Nürnberg und Darmstadt sowie das Ramada Hotel Bad Soden. Vor seinem Wechsel war Dick Hotelmanager der Arosa Flussschiff GmbH.



Bernd Richter (29) leitet jetzt das Park Inn Düsseldorf Süd. Er folgt auf **André Wagner**. Richter arbeitete zuvor für die Event Hotels. Bis zu seinem Wechsel war der gelernte Restaurantfachmann und Betriebswirt für Hotellerie und Gastronomie als F&B-Manager im Park Inn Mannheim tätig. red



Keine Geheimnisse: Augen verraten, was wirklich in uns vorgeht

Foto: iStockphoto

Die Augen lügen nicht

Für beide Seiten: Beim Bewerbungsgespräch können Blicke oft mehr sagen als viele Worte

Die Augen: Kein Sinnesorgan sagt mehr über unser Denken und Fühlen. Was wir über unser Gegenüber beim Blick in seine Pupillen erfahren, ist keine Tiefenpsychologie, sondern präzise Wahrnehmung. Blicke sagen oft mehr als viele Worte. In der Tat können wir alle unsere Sinnesorgane trainieren, kontrollieren und damit auch zur Täuschung missbrauchen. Die Reflexe unserer Augen allerdings sind nur schwer zu steuern. Sie verraten, was wirklich in uns vorgeht.

Sie haben sich beworben. Beobachten Sie einmal Ihr Umfeld: Es ist spannend zu beobachten, wenn Vorgesetzte und Mitarbeiter miteinander sprechen. Wie kommunizieren die Augen der beiden? Weicht der Blick des „Untergebenen“ häufig aus (Unsicherheit, schlechtes Gewissen, Angst, Druck)? Ist der Blickkontakt entspannt (Vertrauen, Partnerschaft, Offenheit, gegenseitige Wertschätzung)? Bezieht man Sie in den Blickkontakt mit ein (Willkommen, Kooperationsbereitschaft, Akzeptanz)? Verkündet der Boss später im Gespräch, wie gut das Betriebsklima sei und wie partnerschaftlich man zusammenarbeite, fällt Ihnen auf, dass sein sonst so fixierender Blick ausgerechnet

bei dieser Aussage abschweift. Glaubt er wirklich, was er da sagt? Oder will er Ihnen etwas vormachen? War Ihnen doch beim Betriebsrundgang aufgefallen, wie gehetzt, müde und gleichgültig die Mitarbeiter dreinblickten. Von der Freude an der Arbeit, von Stolz auf den Betrieb keine Spur. So schnell lässt sich die Diskrepanz zwischen Wunsch und Wirklichkeit entlarven.

Aus den Augen lässt sich Interesse für den Job ablesen.

Wie ist Ihre Meinung zu diesem Thema?
Schicken Sie eine E-Mail an:
ahgz@matthaes.de

Das Bewerber-Interview ist eine Art von Verkaufsgespräch – und zwar in gegenseitigem Sinne. Der Kandidat möchte sich optimal präsentieren. Aber auch das Unternehmen wird versuchen, ein positives Arbeitgeber-Marketing zu präsentieren. Worauf sollte der Personalentscheider und der Bewerber achten? Wer hier schon ängstlich oder betrübt drein schaut, wird später den Betrieb nicht viel besser repräsentieren können. Bei welchen Aus-

sagen über sich und seine Leistungen verliert er den Blickkontakt? Hier muss gezielter nachgehakt oder überprüft werden. Interessant ist auch zu beobachten, wenn etwa eine Gesprächsrunde mit mehreren Teilnehmern stattfindet. Konzentriert der Bewerber seinen Blick überwiegend auf eine Person, kann das wertvolle Hinweise für die spätere Zusammenarbeit geben.

Nicht selten erlebt man, dass Personalchefs eine deutliche „Augensprache“ sprechen. Mit dem abwesendem Blick aus dem Fenster signalisiert dieser Desinteresse oder das anfängliche Pokerface soll das Gegenüber aus der Reserve locken. Zustimmendes Nicken und wohlwollender Blick lassen dagegen hoffen.

Das strahlende Lächeln, aber auch der feste Augenkontakt bei Aussagen über die künftige Aufgabe, die Situation des Betriebes vermitteln dem Bewerber mehr Glaubwürdigkeit über das, was ihn erwartet als jeder flüchtige Hingucker.

Fazit: In der Regel trügen Augen nicht. Deshalb macht es für jeden Sinn, genauer hinzuschauen – es lohnt sich.

Gabriele v. Bonin

Die Autorin ist Geschäftsführerin der von Bonin Personalberatung, Gelnhausen

Im Profil

Kulinarischer Weltenbummler

Steven Pieters

Anspruchsvolle Gäste kulinarisch zu verwöhnen – dieser Herausforderung stellt sich Steven Pieters jeden Tag mit Begeisterung aufs Neue. Der 38-Jährige bekochte bereits prominente Gäste wie Nelson Mandela, Mick Jagger, Sean Connery oder Björn Borg. Seit Kurzem ist der kreative Kochkünstler als neuer Chefkoch im 5-Sterne-Kempinski Hotel Adriatic in Istrien vor Anker gegangen.

Der gebürtige Südafrikaner hat seine Liebe zum Kochen früh entdeckt: „Als Kind verbrachte ich die meiste Zeit mit meiner Oma in der Küche.“ Seine professionelle Laufbahn



Steven Pieters ist Chefkoch im Kempinski Hotel Adriatic in Istrien

Foto: Archiv

begann er an der Hotelfachschule Durban mit einer Ausbildung zum Koch. Danach startete Steven Pieters seine internationale Karriere in Irland, machte anschließend Station im Le Méridien in Dubai, bevor er in der Schweiz und in Jakarta/Indonesien für die Sheraton Hotelkette tätig war.

Die vergangenen vier Jahre verbrachte der kulinarische Weltenbummler in Kroatien, wo er für eine einheimische Luxushotelkette in Dubrovnik und auf der Insel Hvar immer als erster Mann am Herd stand.

„Meine Reisen um die Welt dauerten 20 Jahre – eine Zeit, während der ich mit großartigen Köchen arbeiten durfte, die meinen Horizont um neue Geschmäcker, Aromen und Arbeitstechniken erweitert haben“, so Pieters rückblickend auf seine Wanderjahre.

„Seitdem ich in Kroatien lebe, koche ich vorwiegend mit mediterranen und internationalen Komponenten“, erläutert er. Sein derzeitiger Favorit unter den Hauptgerichten im Hotel-Restaurant: in Butter pochiertes Seebarschfilet auf Trüffel-Kartoffelpüree, garniert mit gegrillter Birne. af

Personalien

Gastronomie

Peter Roos ist neuer Küchenchef im Druckwasserwerk Frankfurt. Die letzten Jahre war der aus Rheinhessen stammende Roos im Event-Catering und davor fünf Jahre als Chefkoch in der Orangerie in Darmstadt tätig. Zuvor war er gemeinsam mit seiner Frau Pächter des Grauen Hauses in Oestrich-Winkel und der Alten Post in Ingelheim. Das Druckwasser am Frankfurter Westhafen wurde im Herbst 2009 eröffnet. bg



Dennis Thomas-Kurichiyel (29) ist neuer F&B-Manager im Barceló Cologne City Center. **Emre Sinanoglu** (32), stellvertretender Direktor des Hauses und bisher gleichzeitig auch Leiter F&B wird damit entlastet. Thomas Kurichiyel (Foto), geboren in Palai

(Südindien), kommt aus dem Hotel Nikko Düsseldorf, wo er stellvertretender F&B-Manager war. In diesem Bereich war er als F&B-Assistent auch im Holiday Inn Düsseldorf Airport-Ratingen tätig und davor als Bankettkoordinator im Holiday Inn Centre Düsseldorf-Königsallee. Im Maritim Hotel Königswinter wurde er zum Restaurantfachmann ausgebildet. red



Steve Hausmann (25) hat im historischen Hotel Deutscher Kaiser in Perleberg die neu geschaffene Position des F&B-Managers übernommen. Hausmann absolvierte im gleichen Hotel von 2005 bis 2008 seine Ausbildung zum Restau-



rantfachmann. Danach begann er bei der Vion Food Group in Quitzow ein Studium der Betriebswirtschaftslehre. Im August erfolgt der Abschluss. Seit sieben Jahren ist er in der Gastronomie tätig. In dieser Zeit hat er in mehreren Restaurants und Hotels gearbeitet. tay

Industrie

Christian Fellerer ist seit Kurzem neben **Christian Kohlhoff** und **Ralf Meyer** dritter Geschäftsführer bei Chicco di caffè. Er übernahm die Verantwortung für die Bereiche Finanzen, Finanzierungen und Controlling. Fellerer hat lange im Finanzbereich eines Dax-Konzerns gearbeitet und war zuletzt Geschäftsführer in der Finanzdienstleistungsbranche.

Gisbert Sattler (60), Vorstand bei Stuttgarter Hofbräu, wird sein Amt zum 30. Juni aus Altersgründen abge-

ben. Ab Juli wird eine vierköpfige Unternehmensleitung an der Spitze der Brauerei stehen. **Martin Alber** (45) wird weiterhin den Bereich Marketing/PR verantworten. **Markus Riegeler** (39) bleibt für Controlling/Finanzen zuständig. **Franz Schropp** (51) leitet auch künftig das Ressort Technik. **Christian Rasch** (42) wird das Vertriebsressort übernehmen und Sprecher der Unternehmensleitung. red



Manfred Grolle übernimmt mit der Firma GKS Grolle Kassen & Systeme den Vertrieb sowie die Betreuung der Kunden der Hotline Hotelsoftware für das Gebiet der südöstlichen neuen Bundesländer und Nordbayern. Grolle ist seit 1994 in der Hotel- und Gastronomie-Softwarebranche tätig. red