

Best Practice

Jobrotation – ein Perspektivenwechsel



Dieses Best-Practice-Beispiel wurde uns zur Verfügung gestellt von:

Beim Projekt „Jobrotation“ geht es in erster Linie darum, in die anderen Berufe unseres Hotels hineinzuschnuppern.

Jeder Lehrling wird in ein bis zwei anderen Abteilungen im Haus eingeteilt (Rezeption, Küche, Service, Spa und Etage). Die Lehrlinge arbeiten einen Tag in dieser Abteilung mit und bekommen eine Patin bzw. einen Paten zur Seite gestellt. Jeder Lehrling schreibt abschließend einen Bericht, was er in der Abteilung gemacht hat und welche Erkenntnisse er mitnimmt. Die besten Berichte werden ausgezeichnet.

Die Lehrlinge lernen dabei das Hotel als Ganzes besser kennen und erhalten neue Perspektiven.

WAS FÜR EIN GUTES GELINGEN NOTWENDIG IST:

- Es soll kein Spaß-Tag sein, sondern die Arbeit in den verschiedenen Abteilungen näher bringen.
- Der Abteilungsleiter erarbeitet die Ziele und den Ablauf der Jobrotation.

Bericht von Marion, Gastronomiefachfrau-Lehrling

„Juhu! Mal ein neuer Einblick in eine andere Ecke des Hotels! Also raus aus der Kochjacke & rein in die Bluse. Mein Dienst begann um 09:00 Uhr. Diesen teilte ich mit der Rezeptionistin Yvonne. Sie führte mich direkt in die Gästekartei ein und ließ mich bereits Prospektbriefe schreiben und verschicken. Klingt trocken, macht aber Spaß! Eine Herausforderung war für mich, die anreisenden Gäste in Empfang zu nehmen, da ich die Gäste in meinem eigentlichen Beruf auf eine andere Weise begrüße – und ich somit „der erste Eindruck“ des Hotels war.“

...

Durch den kurzzeitigen Jobwechsel erfuhr ich, dass man an der Rezeption neben sehr viel Schriftlichem und Telefonischem auch sehr viel Gästekontakt hat.“



„Unsere Lehrlinge waren dankbar für die neu gesammelten Eindrücke und Erfahrungen und würden es sofort wieder machen. Das Projekt ist unserer Meinung nach sehr gut über die Bühne gegangen und es war für jede einzelne Mitarbeiterin bzw. jeden einzelnen Mitarbeiter eine Bereicherung. Trotzdem bleibt jeder in seinem Lehrberuf.“

Christian Daberer, F&B Lehrlingsverantwortlicher, Biohotel Daberer