

# Erster Recruiting-Day am Baltic College Schwerin

KOORDINIERUNGSSTELLE UNTERNEHMENSNACHFOLGE „BRÜCKE MV“ TRAF ANGEHENDE FÜHRUNGSKRÄFTE

Im Dezember 2009 fand am Campus des Baltic College in Schwerin der erste Recruiting-Day statt, der direkt von den Studenten des Studiengangs Hotel- und Tourismusmanagement '07 organisiert wurde. Eingeladen waren zahlreiche Unternehmen aus der Tourismuswirtschaft, insbesondere der Hotellerie, um die Studenten über Kompetenzen und Einstiegschancen, aber auch über die besonderen Herausforderungen in der Branche zu informieren. Den Anfang machte Benjamin Weiß, Chef des Trihotels Rostock, mit einem Vortrag, den die Studenten als sehr aufschlussreich und praxisnah empfanden. Im weiteren Verlauf sprach Andreas Behrmann über seine Aufgaben als Direktor des Dorint Hotels Wustrow als ein Beispiel für die Kettenhotellerie. Beeindruckend

waren seine persönlichen Erfahrungen und Einstellungen in Bezug auf Führungsstil, Einstieg in die Branche und Mitarbeitermotivation, die er mit dem Ausspruch „Wie willst du einen Rolls Royce verkaufen, wenn du ihn noch nie gefahren bist“ unterstützte.

Auch die Präsentation der Brücke MV, der Koordinierungsstelle für Unternehmensnachfolge in MV, bleibt den Studenten unvergessen. Manfred Hartz, Leiter der Koordinierungsstelle, und Matthias Dettmann (Projektorganisation für den DE-HOGA MV) beschrieben ihre Aufgaben und viele Aspekte, die bei einer Nachfolge und Existenzgründung beachtet werden müssen. Aber die Studenten wurden nicht nur umfangreich beraten, sondern zugleich ermutigt ihre Visionen zu

verwirklichen, wobei die Brücke MV ihnen tatkräftig zur Seite stehen würde. Obwohl einige der Referenten kurzfristig verhindert waren, erklärten die Studenten den Recruiting-Day zu einem vollen Erfolg. Ein großes Dankeschön gilt neben den engagierten Referenten insbesondere Herrn Dr. Wetzel, der als Lehrstuhlinhaber für Hotelmanagement die Studenten in der Organisation unterstützte und mit seinem Vortrag „Die Marke Ich“ motivierte.

Wir laden alle Interessierten herzlich für die nächste Veranstaltung am 29. April 2010 ein, die von der Leitung des Baltic College organisiert wird. Genauere Informationen werden Sie demnächst auf der Website des Baltic College finden.

## Super Leistungen beim CITTI Pokal

Zehn Koch-AZUBI's sorgten kürzlich für noch mehr Hitze als gewöhnlich in der Lehrküche des Bildungszentrums Nord-Ost in Weitin bei Neubrandenburg. Dabei wurden sie keine Minute von der Jury aus den Augen gelassen, jeder Handgriff musste stimmen, denn schließlich ging es um die begehrte Trophäe, den CITTI-Pokal.

Dieses Kochduell ist mittlerweile eine gute Tradition. Deshalb dankte der Innendienstleiter der CITTI Niederlassung in Neubrandenburg, Peter Münzer, den Sponsoren, die seit Jahren den Koch-

wettbewerb unterstützen. Beispielsweise das Bildungszentrum Nord-Ost, das kostenlos die Räume zur Verfügung stellte. Tobias Lachmann, AZUBI im 3. Lehrjahr im Dorffhotel Fleesensee, hatte sich gute Chancen erhofft. Er erntete zwar von seinen Gästen am Tisch besonders viele lobende Worte für die Vorspeise und den Hauptgang. Am Ende jedoch reichte es leider nur für den undankbaren 4. Platz. Die strahlende Siegerin des Abends war Claudia Frank aus dem Golfhotel Balm. „Die Platzierten trennten nur wenige Punkte. Das sprach für das Niveau der Auszubildenden und den Wettbewerb“, lobte Kai Röhrich vom Verein der Köche Mecklenburg-Vorpommerns.



Claudia Frank aus dem Golfhotel Balm (mitte) strahlte vor Freude über den 1. Platz, gefolgt von Laura Metzko, ÜAZ Waren, und Karin Wendt, BZ Nord-Ost Neubrandenburg. Klaus Steinweg vom Verein der Köche MV und CITTI Innendienstleiter Peter Münzer gratulierten.

HANSEATISCHE WEITERBILDUNGS- UND BESCHÄFTIGUNGSGEMEINSCHAFT ROSTOCK gGmbH



**HWBR**  
HOTELSCHULE  
Rostock

**Mit Vollzeitkursen schneller ans Ziel**

**Geprüfte/-r Küchenmeister/-in und Restaurantmeister/-in, Fachwirt/-in im Gastgewerbe (IHK)**  
berufsbegleitend in 15 Monaten    nächster Beginn: 01.03.2010  
Vollzeitkurs in nur 2 ½ Monaten    nächster Beginn: 31.08.2010  
Küche    exkl. Übern. 2.850 € inkl. Übern. ab 4.150 €  
Restaurant    exkl. Übern. 2.750 € inkl. Übern. ab 4.050 €  
Fachwirt    exkl. Übern. 2.980 € inkl. Übern. ab 4.340 €

**Geprüfte/-r Diätkoch/Diätköchin (IHK)**  
Berufsbegleitend in 10 Monaten    nächster Beginn: 12.04.2010  
Vollzeitkurs in nur 2 Monaten    nächster Beginn: 25.10.2010  
exkl. Übern. 1.750 € inkl. Übern. ab 2.500 €

**Geprüfte/-r Biokoch/-köchin (BA)**  
Vollzeitkurs in 5 Wochen    nächster Beginn: 01.03.2010  
exkl. Übern. 1.280 € inkl. Übern. ab 1.780 €

**Ausbildung der Ausbilder (IHK) - AdA-Crash nach AEVO**  
Crashkurs nur 1 Woche inkl. Lehrmaterial    08.02.2010 ausgb.  
08.03.2010 4 Plätze  
12.04.2010  
(als AddOn 360 €) exkl. Übern. 420 € inkl. Übern. ab 495 €

**Fachtraining Weinkenner**  
Vollzeitseminar in 1 Woche    nächster Beginn: 22.03.2010  
exkl. Übern. 870 €    inkl. Übern. ab 970 €

Kostenfreie Infoveranstaltung zu den Kursen    21.04.2010

**Ansprechpartner:**  
Anne Zeitel Tel.: 0381/8070729  
Email: anne.zeitel@hwbr.de

www.hwbr.de

An der Jägerbäk 3-4  
D-18069 Rostock

Tel.: 0381 - 80 70 700  
Fax 0381 - 80 70 760  
eMail kontakt@nwbr.de

Bildung im Trend • Bildung mit Zukunft

**www.bio-fleischer.de**

**Bioland Fleisch vom Feinsten · Tel. 04151/868210**

**Vakuumbbeutel !!!**

**www.pelle-spelle.de**

**Telefon 0 59 77 / 92 81 80**