

## Maßgeschneiderte Schulungsprogramme und Ressourcen für Nicht-Muttersprachler:innen

Haben Sie schon einmal daran gedacht, Ihre Onboarding-Materialien für neue ausländische Mitarbeiter:innen in ganz leichtem Deutsch zu formulieren? Dieser Ansatz bietet eine sehr effektive Möglichkeit, Nicht-Muttersprachler:innen im Hotel- und Gastgewerbe schnellstmöglich zu integrieren.

Bearbeiten\* Sie also als erstes Ihre

- Arbeitsverträge und Stellenbeschreibungen
- Schulungsmaterialien zu Kundenservice und Kommunikation
- Menükarten und Rezepte
- Sicherheits- und Hygienevorschriften
- Hotel- und Restaurantbroschüren
- Betriebsanleitungen für Küchengeräte und Reinigungsausrüstung
- Personalhandbücher und Unternehmensrichtlinien
- Informationen zu lokalen Gegebenheiten

\* Keine Sorge, das müssen Sie nicht selbst alles umschreiben. Kopieren Sie die Texte in ChatGPT und beauftragen Sie die Maschine: „Schreibe diesen Text in einfachem Deutsch, Niveau A2“

### Lingoplanet GmbH

Kurfürstendamm 211  
10719 Berlin  
Tel: 030 3512 0919  
www.lingoplanet-business.com

Geschäftsführung:  
Peter Delius  
Antje Witzel  
Ust-ID: DE352554689

Handelsregister: HRB 239753  
Registergericht: Amtsgericht Berlin Charlottenburg  
IBAN DE73 3004 0000 0106 2660 00  
COBADEFFXXX

## Spezielle Aspekte des Onboardings in der Hotellerie und Gastronomie

Es gibt Hunderte von Dingen, die im Hotel und im Restaurant beachtet werden müssen. Womit also anfangen bei der Einarbeitung?

Hier sind die **Top-Themen für Ihr Onboarding**:

### 1. Kundenserviceorientierung

Mitarbeiter:innen in der Hotellerie und Gastronomie müssen nicht nur die Abläufe und Standards des Unternehmens verstehen, sondern vor allem eine ausgeprägte Kundenserviceorientierung mitbringen. Konzentrieren Sie sich deshalb zunächst darauf, ein Grundverständnis von exzellentem Kundenservice zu vermitteln.

### 2. Produktkenntnisse

Mitarbeiter:innen müssen über detaillierte Kenntnisse in Bezug auf das Angebot des Hotels oder des Restaurants verfügen. Dazu gehören natürlich Speisekarten, Getränkeangebote, Zimmerkategorien usw. Überlegen Sie, was für Ihr Unternehmen außerdem dazu gehört.

### 3. Teamarbeit

In der Hotellerie und Gastronomie ist Teamarbeit entscheidend. Im Onboarding erklären Sie, wie verschiedene Abteilungen zusammenarbeiten, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

### 4. Gästebetreuung

Schulen Sie Ihre neuen Mitarbeiter:innen darin, auf spezielle Gästewünsche einzugehen, Probleme zu lösen und ein positives Gasterlebnis zu schaffen.

### 5. Sicherheits- und Hygienevorschriften

Aufgrund der Sensibilität im Umgang mit Lebensmitteln und der Sicherheit der Gäste sind Schulungen zu Hygiene und Sicherheitsprotokollen ein wichtiger Bestandteil des Onboardings.

### 6. Unternehmenskultur

Vermitteln Sie Ihren neuen Mitarbeiter:innen immer wieder die einzigartige Unternehmenskultur bei Ihnen. Jeder soll zu jeder Zeit die Werte und Vision des Unternehmens verkörpern.

## Unterstützung von Nicht-Muttersprachler:innen durch Mentor:innen

Eine Einführungsveranstaltung alleine reicht natürlich nicht aus. Wenn Sie sich Zeit sparen möchten, setzen Sie auf Ihr angestammtes Team: Gewinnen Sie erfahrene Mitarbeiter:innen dafür, neue Kolleg:innen als Mentor:innen zu begleiten. So werden neue Teammitglieder nachhaltig in die Abläufe integriert und können ihre Rolle effektiv ausfüllen. Durch regelmäßige Gespräche fördern Mentor:innen die kontinuierliche **Verbesserung der fachlichen und sprachlichen Kompetenzen**.

Ein gut strukturiertes Mentorenprogramm schafft ein positives Arbeitsklima und motiviert alle Beteiligten.

*Haben Sie Fragen, Anregungen, Schulungsbedarf? Sprechen Sie uns gerne an:*

<https://lingoplanet-business.com/kontakt/>

Mail: [lea.koch@lingoplanet.live](mailto:lea.koch@lingoplanet.live)

Tel: 030-220 12 84 40