

Spaß im Job ist nicht verboten

Am 9. Mai ist Humor-Experte Roman F. Szeliga beim hogast-Powertag in Zell am See zu Gast.



Szeliga: „Wie man mit Spaß sich selbst und sein Unternehmen voranbringt.“

ZELLA.SEE. „Humor sorgt für ein positives Betriebsklima, weniger Krankenstände, viel mehr Spaß an der Arbeit und letztlich mehr Erfolg“, sagt Roman F. Szeliga. Am 9. Mai ist der Arzt, ehemalige Topmanager und Mitbegründer der CliniClowns beim hogast-Powertag in Zell am See zu Gast, wo er zeigen will, wie man mit Spaß sich selbst und sein Unternehmen voranbringt. hogast ist die Einkaufsorganisation der Hotellerie und Gastronomie.

Fact Box

Roman F. Szeliga

Der Arzt war auch einer der ersten CliniClowns in Europa. Erfahrung in der Wirtschaft sammelte er als Top-Manager in einem Pharmakonzern. Seither widmet er sich dem Humor und dessen Potenzial in Unternehmen.

hogast

hogast ist mit rd. 2.700 Mitgliedsbetrieben und einem Umsatz von 828,5 Mio. € die Einkaufsorganisation für Hotellerie und Gastronomie in Österreich. Den süddeutschen Raum betreut ein Tochterunternehmen in München.

„Humor ist kein Ersatz für Kompetenz, aber die perfekte Ergänzung“, erläutert Szeliga. Mit Humor könne man Menschen motivieren, mitreißen und führen.

Humor macht kreativ

„Spaß allein ist schon viel wert. Wenn Szeliga mit diesen launigen Lektionen sogar zum Erfolg führt, dann sollte man sich das nicht entgehen lassen“, so hogast-Geschäftsführerin Barbara Schenk. Der Humor-Experte selbst ist von seiner Medizin überzeugt: „20 Minuten Lachen erhöht die Lebenserwartung um eine Stunde“, sagt er. Es gehe nicht darum, Witze zu erzählen, sondern um die richtige – positive – Einstellung.

Die Besucher des diesjährigen hogast-Powertags lernen daher, wie man mit humorvoller Kommunikation kreative Lösungen fördert, wie man mit Persönlichkeit und originellen Ideen das Team motiviert, wie man humorvoll anders als die anderen sein kann und wie man auch unter Druck unbeschwerter handelt. (red)

Angerichtet

Heringsssalat mit Birnen u. Sellerie

Zutaten für 4 Personen

300 g Matjesfilet natur
1 rote Zwiebel (Ringe)
2 Williams Birnen (kleinwürfelig)
150 g Knollensellerie
500 ml Joghurt natur
100 ml Mayonnaise
1 Limette
Dille, Knoblauch, Salz, Pfeffer
Ingwer (kleinwürfelig)
Chili (frisch oder geschrotet oder als Chilifäden)



Zubereitung

Sellerie in feine Streifen schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Matjesfilet mundgerecht schneiden. Zwiebelringe, Joghurt, Mayonnaise, gehackte Dille, Saft und

Schale der Limette, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Matjesstücken und Selleriestreifen vermengen. Würfelig geschnittene Williams Birnen und Ingwer (nach Geschmack) unterheben. Mit fein gehacktem Knoblauch abschmecken und mit Chili dekorieren. Dazu passt frisch gebackenes Baguette.



www.schick-catering.at

Schick Hotels & Restaurants Wien

Taborstraße 12, 1020 Wien

Tel. +43 1 211 50 520

bankett@schick-hotels.com

Ihr Catering-Spezialist für Firmenfeiern und Events

WENN SKIFAHREN DEINE WELT IST, IST DAS DEIN GUIDE.

Die PREMIUM GUIDES von medianet



Man muss nicht alles wissen.
Man muss nur wissen,
wo man nachschauen kann.

Weitere Informationen & Bestellung
unter www.derskiguide.at