



Komplexe Zusammenhänge zu entwirren ist nicht immer leicht. Foto: iStock/DNY59

Ganzheitlich denkende Manager gefragt

Innsbruck – Komplexität prägt unser Leben. In der heutigen Zeit bestimmt und verändert sie unsere Arbeitswelt und unseren Alltag mit der Folge, dass die Anforderungen an den einzelnen Menschen immer unklarer werden. Gerade die Welt der Unternehmen verändert sich rasant und wird immer komplexer, eine neue und aktuelle Entwicklung, der wir jedoch meist mit veralteten Methoden gegenüberstehen und so vielen Missverständnissen und Irrtümern auf den Leim gehen.

Vermeintlich plausible Aussagen wie „Planung kommt vor Handeln“ oder „Komplex ist gleich kompliziert“ entlarvt Managementberaterin Stephanie Borgert in ihrem neuen Buch als klare Missverständnisse im Zusammenhang mit dem Thema Komplexität.

Auf lockere und gleichsam ernsthafte Weise thematisiert die Autorin die häufigsten und ausgeprägtesten Irrtümer, auf die sie während ihrer Arbeit immer wieder gestoßen ist, und leitet daraus gleichzeitig wichtige Erkenntnisse ab, die es uns ermöglichen, mit

steigender Komplexität richtig umzugehen. Die wichtigsten Erkenntnisse werden als Merksätze hervorgehoben, was zur direkten Umsetzung einlädt. Das Buch verkommt jedoch keineswegs zu einem simplen Ratgeber, der rezeptartige Methoden und „Best-Practice-Lösungen“ bereitstellt. Vielmehr liefert die Autorin wertvolle Ideen und Impulse zum Umgang mit Komplexität und zeigt, was es tatsächlich braucht, um als Manager und Führungskraft ganzheitlich erfolgreich zu sein. (TT)

Der Buchtipp

Knifflige Probleme besser lösen lernen

Stephanie Borgert. Die Irrtümer der Komplexität.

Warum wir ein neues Management brauchen.

Gabal Verlag, 2015, 256 Seiten, 30,80€. (TT)

Ein Buchtipp von: www.business-bestseller.com/tt



Der Fachmann für süße Genüsse

Mit Leidenschaft, Einfallsreichtum und viel Liebe fürs Detail fertigt Konditormeister Dietmar Tötsch Kuchen und Torten für jeden Anlass.

Von Stefan Bradl

Innsbruck – Bienenstock und Barbie, Gitarre, Cabrio und Frauentorso – die Fotos im Vorlagen- und Ideenalbum bestätigen, was Dietmar Tötsch selbstbewusst über sich sagt: Es gibt nichts, was er und sein Team nicht in Form einer Torte darstellen können. Selbst ein knapp drei Meter langes und 80 cm hohes Dampfschiff, ein marzipan- und zuckerschriftumhüllter Kalorienkoloss aus Schoko-, Nuss- und Mandelkuchen, verbunden durch Puddingcreme, ist in seiner Backstube schon entstanden. „Ein wenig rechnen und tüfteln, viel rühren, rollen und formen und den Alarm vom Ofen nicht überhören – dann gelingen auch solche kulinarischen Kunstwerke. Ach ja – und die Lieferung muss halt auch noch klappen.“

Schon mit 14 wusste Dietmar Tötsch, dass er Konditor werden wollte. Wenige Lehrstellen bzw. die Konkurrenz der Altersgenossen seines geburtsstarken Jahrgangs 1968 hätten den Start in den Traumberuf jedoch fast verhindert. „Mein Vater war schon kurz davor, mich seinem Vorarbeiter in der Fabrik vorzustellen, da bekam ich endlich einen Ausbildungsplatz (bei Muraier in Rum).“ Nach erfolgreichem Lehrabschluss erweiterte der ehrgeizige Zuckerbäcker seine Kenntnisse dann in diversen Hotels der Spitzenklasse in Österreich und Deutschland, um 1997 in Weer gemeinsam mit der Ehefrau den eigenen Betrieb mit angeschlossenem Café zu eröffnen.



Augenschmaus und Gaumenfreude – im Handumdrehen formt Konditormeister Dietmar Tötsch eine Rose aus Marzipan. Foto: Andreas Rottstein

Ähnlich wie beim Bäcker beginnt auch der Konditoren-Arbeitstag sehr früh. Ab halb vier steht Dietmar Tötsch in seiner gut 100 Quadratmeter großen Backstube, knapp vor sechs kommen die Mitarbeiter, zurzeit zwei ausgebildete Konditoren und zwei Lehrlinge. Gemeinsam arbeiten sie sich durch die Aufträge des Tages bzw. der Woche. Vermengen, kneten und mixen Standard- und Spezialzutaten, von Mehl, Zucker und Eiern bis zu Anis, Piment und Zimt, zu Biskuit-, Mürb- und Germteigen für Kuchen, Torten und Kleingebäck. Verrühren Butter, Sahne, Nougat zu Cremes und Füllungen. Verwandeln Marzipan und Fondant zu Rosen, Tieren, Braut und Bräutigam.

Über 200 Hochzeitstorten werden in der Konditorei Tötsch im Jahr gebacken, dazu kommen die anderen Anlässe, die Menschen gern mit einer süßen Leckerei feiern: Geburtstage, Taufen und Erstkommunion, Firmenjubiläum und Polterabend. „Nachdem jede Torte ein Einzelstück ist, bietet sich mit jeder Bestellung auch eine Chance, kreativ zu sein. Vor allem bei der Form oder der Verzierung, aber auch beim Geschmack.“ Diese Abwechslung ist es, die Dietmar Tötsch auch nach 30 Jahren weiterhin vom Beruf begeistert. Deshalb probiert er auch immer noch gem neue Rezepte, neue Zutaten, neue Kombinationen aus. Zuerst bäckt er für sich, dann für die Crew. Und ein

paar Backbleche später steht dann eine neue Kreation in der Vitrine. „Das schönste Kompliment ist ein genießerisches ‚Mmmmmh‘. Dafür lasse ich meine Öfen gern heiß laufen.“

TT-Berufsporträt

Voraussetzungen: Kreativität, ein feiner Geruchs- und Geschmackssinn, Kraft und Geschick beim Formen des Teigs und der Dekorationen, Offenheit für neue Zutaten und Ernährungstrends, mathematisches Grundverständnis, Teamfähigkeit, Freude am Genuss.

Ausbildung: Eine dreijährige Lehre vermittelt die Grundkenntnisse für den Beruf „Konditorin“. Die Berufsschule in Tirol steht in Innsbruck.

Lehrerausbildung mit Wirtschaftstauglichkeit

Innsbruck – Eine Lehrerausbildung mit Jobchancen für die Wirtschaft – das ermöglicht das Lehramtsstudium Sekundarstufe Berufsbildung für den Fachbereich Information und Kommunikation an der Pädagogischen Hochschule Tirol (PHT) in Innsbruck. Das überarbeitete Curriculum für die Pädagogenausbildung neu

sieht ab Herbst neben Lehrveranstaltungen zu Medienpädagogik, Kommunikation, Konfliktbewältigung und Gewaltprävention auch Module wie Business Administration, Publishing und Bildbearbeitung, Webdesign und Multimedia vor. „Manche unserer Absolventen wollten nicht in die Schule oder sind nach ein

paar Jahren wieder ausgestiegen. Jetzt arbeiten sie etwa beim Steuerberater, bei Telekommunikationsanbietern im grafischen Bereich oder im „Tourismus“, berichtet Klaudia Fuchs vom Institut für Berufspädagogik.

Die Online-Anmeldungsläufe noch bis 15. Mai. Infos unter: www.ph-tirol.ac.at. (TT)



Neben Elektrik und Elektrotechnik oder Chemie lernen Mädchen am Girls' Day auch diese Berufsfelder kennen: Informationstechnologie und Anlagenbau, Maschinen, Kfz und Metall. Foto: Doris Erlang

Technik-Date für Mädchen

Innsbruck – Am 28. April findet in Tirol der Girls' Day 2016 statt, an dem sich rund 70 Tiroler Unternehmen und Ausbildungsstätten beteiligen. Mädchen können an diesem Tag technische, naturwissenschaftliche und handwerkliche Berufe kennen lernen. Eine geschlechtssensible Bildungs- und Berufsberatung ist aber auch für Burschen vorgesehen, am 10. November 2016 beim Boys' Day. (maba)

Karrieren und Aufsteiger



Klaus Mairoser macht bei der Arctic Cat GmbH nächsten Karriereprung. Foto: Jock

Verkaufschef für Europa und Afrika

St. Johann – Seit 2011 arbeitet der Innsbrucker Klaus Mairoser in der Europazentrale der Firma Arctic Cat GmbH. Mit 1. April ist Mairoser zum Verkaufschef für Europa und Afrika bestellt worden. Arctic Cat ist ein amerikanisches, börsennotiertes Unternehmen und vertreibt u.a. Quads und Schneemobile. (TT)

Tiroler Aufsteiger gesucht

Tiroler machen Karriere. Sie sind ein heimisches Unternehmen, das eine Stelle neu besetzt? Sie sind Tiroler und steigen im In- oder Ausland die Karriereleiter hinauf? Die TT holt Tiroler Köpfe vor den Vorhang. Senden Sie uns ein Foto sowie einige kurze Infos zur Person und zur neuen Tätigkeit an:

chancen&karriere@tt.com



Vor der Haustüre das Vermieten lernen

Innsbruck – „Über die Vermieterakademie bieten wir Fortbildung vor der Haustüre an, und zwar in gut verdaulichen Bausteinen“, sagt Projektleiterin Silvia Pfeil – einzig PC-Kenntnisse werden vorausgesetzt. Angeboten werden in den Seminaren Themen wie Online-Marketing, Preiskalkulation, Bewertungsplattformen oder auch zeitgemäßes Vermieten. „Ein hochdotierter Lehrgang von vor drei Jah-

ren kann heute schon veraltet sein“, sagt Pfeil. Wer sich am letzten Stand halten oder das Vermieten von der Pike auf lernen will, kontaktiert den TVB in seiner Region und kommt so zum Bildungsangebot der Vermieterakademie. Gefördert wird die Vermieterakademie durch die Tourismusabteilung des Landes, von der Tirol Werbung, der WK und dem Privatvermieterverband Tirol. (TT)