

DER EXPERTENRAT

SUSANNE ZUMBÜHL



Viele brauchen Facebook, um ihre intimsten Erlebnisse mitzuteilen. Am Arbeitsplatz kann dies jedoch zu Imageproblemen führen. Wie sich Arbeitnehmer am besten auf der Internet-Plattform präsentieren, weiss Susanne Zumbühl (64), Imageberaterin und Inhaberin von Autentica.

Keine Bikini-Fotos ins Internet

Ein Profil auf Facebook hat fast den gleichen Stellenwert wie eine eigene Homepage. Deshalb sollten Benutzer sorgfältig mit diesem Internet-Auftritt umgehen. Es kommt oft vor, dass Arbeitgeber das Profil einer Person durchforsten. Ist dies nicht professionell genug gestaltet oder gibt es zu viel Preis, könnte es einem sogar die Stelle kosten. So muss das virtuelle Image genauso gepflegt werden wie das physische.

Ferienfotos im Bikini, mit nacktem Oberkörper oder Drinks in der Hand zieren immer öfter Facebook-Profile. Diese Bilder gehören zur Freizeit eines Menschen. Es ist deshalb angebracht, dass nur Freunde Zugang zu diesen privaten Bildern haben. Sobald aber das Profil auch für Arbeitgeber zugänglich ist, wird diese Art von Selbstdarstellung problematisch.

Wer Facebook nicht nur privat nutzt, sondern auch mit Arbeitskollegen und Vorgesetzten befreundet ist, sollte sein professionelles Image wahren. So sollten die Fotos aktuell, dezent und nicht provozierend sein. Bei den persönlichen Einträgen empfehle ich, auf die Sprache zu achten. Oft gleicht diese nämlich einem unfeinen Strassenslang und wirkt somit unvorteilhaft. Die eigene politische und religiöse Haltung preiszugeben gehört zudem nicht an die Öffentlichkeit. Man sollte auch keinen Gruppen beitreten, die dem Ethos der eigenen Firma nicht entsprechen oder dessen Image schaden.

Allgemein gilt die Regel: Passen Sie ihr Internet-Image demjenigen des Arbeitgebers an. Je seriöser die Firma ist, desto weniger Privates sollte man preisgeben. Für Geschäftskontakte empfehle ich eher die Plattform Xing zu benutzen. Klar ist Facebook für junge Benutzer attraktiver, aber diese sollten sich zweimal überlegen, ob sie damit Privates mit Beruflichem vermischen wollen. CLA

Mittagspause auf Französisch

TAKE-AWAY «Hin und Weg» heisst die neueste Entdeckung in Wiedikon. Hier gibt es simple, aber raffinierte Küche zum Mitnehmen.



Kaitja Jaisli hat aus dem «Hin und Weg» ein charmantes Comptoir gemacht.

Bild: JS

VON JAN STROBEL

Katja Jaisli serviert dem Gast an diesem Mittag eine Parisette argentine mit Rindshohrücken an einer frischen Joghurtsauce mit Kräutern. Im Hintergrund läuft, dezent, ein Schlager von Serge Gainsbourg. Das klingt irgendwie romantisch. Es erinnert an diese französischen Filme, in denen sich die Männer noch einen Pastis am Tresen genehmigen, bevor sie sich zu einer Frau ins Bett legen. Aber eigentlich ist das hier ein Take-Away mitten in Wiedikon, wo man hingehet und gleich wieder weg ist. Genau so heisst auch das adrette Lokal an der Birmensdorferstrasse –

«Hin und Weg». Katja Jaisli hat sich damit einen Traum erfüllt, zusammen mit Partner Marc Muggli.

Das «Hin und Weg» unterscheidet sich grundlegend von den anderen Imbissen um die Ecke, es hat Stil, es liegt echte Leidenschaft im Geschäft. Die Passion von Jaisli und Muggli heisst Frankreich, seine Kultur, seine Leute und natürlich die Küche. Sie möchten den Zürchern zeigen, dass gutes französisches Essen nicht nur leicht versnobt daherkommen muss wie bei der Nouvelle Cuisine. Chefkoch Roger Hee arbeitete früher im Baur au Lac und zaubert jetzt jeden Mittag drei bodenständige, klassische kleine Gerichte.

Simpel, aber raffiniert heisst die Devise, und das zu einem äusserst fairen Preis. Die leckere Parisette argentine zum Beispiel kostet 14.50 Franken.

Das «Hin und Weg» ist aber nicht allein ein Take-Away, sondern auch ein Catering-Service. Wer in seinen nächsten Firmenanlass oder die Geburtstagsfeier einmal charmantes französisches Flair hineinbringen möchte, ist hier genau an der richtigen Adresse. Jaisli und Muggli planen mit den Kunden die Menüabfolge detailliert durch und suchen sogar bei Bedarf die geeignete Lokalität. Die fahrbare Küche kommt natürlich authentisch in einem alten Citroën-Lieferwagen zum Fest. Die Gäste dürfen sich derweil schon mal in Ruhe einen Pastis gönnen. ■

Hin und Weg Catering, Comptoir
Birmensdorferstrasse 171
Tel.: 043 827 21 20

@ www.hinundweg.biz



In einem solchen Citroën HY befindet sich die Catering-Küche.

Bild: PD

Kinoerlebnis am Zürichhorn

Vom 15. Juli bis zum 15. August findet wieder das Kino am See statt. Gezeigt werden fünf Schweizer Vorpremieren wie «The Disappearance of Alice», ein UK-Thriller, die italienische Komödie «Mine Vaganti» oder «The Kids Are All Right», eine US-Komödie mit Julianne Moore. Über die Leinwand flimmert aber nicht nur Neues, sondern auch Legendäres, wie «Modern Times» von Charlie Chaplin. Untermalt wird der Film live vom Sinfonieorchester Basel. www.orangeinema.ch

Schaumherzen fliegen über Zürich

Am kommenden Mittwoch steigen beim Seebad Utoquai von 11 bis 14 Uhr 4000 Schaumherzen zum Himmel empor. Die Herzen können im Vorfeld auf www.mcflurry.ch reserviert und mit einer Liebesbotschaft versehen werden. Die Herzen bestehen aus einer speziellen umweltverträglichen Schaummasse und können kilometerweit bis zu 1500 Meter hoch durch die Lüfte schweben. Bei schlechtem Wetter findet der Anlass am 1. Juli um die gleiche Zeit statt.

Neuer kostenloser Baby-Ratgeber

Der kostenlose Ratgeber «Baby & Kleinkind» erscheint einmal pro Jahr und beantwortet viele Fragen, die werdende und frischgebackene Eltern beschäftigen: Wie schlafen Babys leichter durch? Wie lässt sich Eifersucht zwischen Geschwistern verhindern? Wie macht man Kindern Gemüse und Früchte schmackhaft? Informationen zum neuen Ratgeber unter:

@ www.baby-und-kleinkind.ch