

04.2016 | „Benchmarking par excellence“
Catering Inside

Partner // Kolumne

Benchmarking par excellence

TEXT: KLAUS HÄCK

Sicherlich hat sich schon mancher gefragt, ob der „Caterer des Jahres“ überhaupt noch zeitgemäß ist. Mich hat das bewegt, diesen Award einmal aus der Sicht der verschiedenen Interessengruppen zu betrachten. Da gibt es die Sieger und Nominierten, die Teilnehmer an der Gala und die Branche samt Öffentlichkeit. Schon die, die sich bewerben, die dann der Jury per Elevator Pitch ihr Produkt schmackhaft machen sollen, beschäftigen sich in besonderer Art und Weise mit ihrem Produkt und reflektieren dadurch nochmals, was sie so erfolgreich macht. Und wenn sie dann als Sieger hervorgehen, dann haben sie zumindest in einem Bereich der Branche ihren Stempel aufgedrückt. Die Sieger sind stolz, das motiviert die ganze Mannschaft, die dahinter steht, und sie schaffen mehr Image für sich, was sich positiv auf das Geschäft auswirkt, das bestätigen die Gewinner immer wieder. Der „Caterer des Jahres“ stärkt mit diesem Preis sein Employer Branding. Die Teilnehmer der Gala erleben einen

Abend, an welchem sie erkennen, wo sie mit ihrem Unternehmen und ihren Produkten stehen. Sie holen sich Anregungen bei ihren Kollegen und sind vielleicht beim nächsten Mal unter den Siegern. Ebenso mag die eine oder andere Erkenntnis erwachen, die die Anpassungsfähigkeit an einen volatilen Markt vorantreibt. Was die Branche betrifft, ist das der Benchmarking-Abend. Sie erkennt und bestätigt ihre Leistungsfähigkeit. Genauso lassen sich an einem solchen Abend auch Entwicklungspotenziale erkennen, um den Herausforderungen einer stets wandelnden Gesellschaft gerecht zu werden. Und, einmal im Jahr wird die Branche in den Fokus der Öffentlichkeit gerückt. Zudem steht dann das Austauschen und Vernetzen mit Kollegen im Vordergrund. Der „Caterer des Jahres“ ist deshalb notwendig, weil seit Jahren die Essenz der Qualität dieser Branche hervorköchelt und in die Öffentlichkeit rückt. Und wer davon in besonderem Maße profitieren will, der sollte sich schnellstens für den Award bewerben. Es lohnt sich – für alle! Viel Erfolg!



Klaus Häck unterstützt als Professional Coach Führungskräfte und Unternehmer in ihrer persönlichen und beruflichen Entwicklung. Dabei ist er auf die Branchen Catering, Gastronomie und Hotellerie spezialisiert. Außerdem ist er Beirat Wissen & Bildung beim Foodservice Consulting Society International (FCSI).
Kontakt: www.hommequadrat.de