

05.2016 | „Mehr Kompetenz, bitte!“
Catering Inside

Partner // Kolumne

Mehr Kompetenz, bitte!

TEXT: KLAUS HÄCK

Es ist noch nicht lange her, dass ich mit dem Leiter einer Kantine ein intensives Gespräch führte. Ein Mensch mit einer enormen operativen Erfahrung, ein versierter Fachmann, der tagtäglich die Menschen, die vor der Ausgabe stehen, glücklich macht. Es gibt auch Menschen, die hinter der Ausgabe stehen. Die machten einen nicht so glücklichen Eindruck. Warum? Die Führungskraft – fachliche Kompetenz sehr gut, Lebens- und Berufserfahrung mehr als genug, Weiterbildung im Bereich der Führung – keine einzige! Bewusste, persönliche Entwicklung um den sich verändernden Begebenheiten im beruflichen Umfeld souverän begegnen zu können? Keine! Sie würden sagen, das kann doch gar nicht sein? Ich sage, das gibt es viel zu häufig. Und das in Zeiten, in denen die Catering Branche auf gut ausgebildeten Nachwuchs und kompetente Führungskräfte angewiesen ist. Das ist kein Vorwurf, sondern ein Gedanke zur Anregung. Hier werden Führungskräfte alleine gelassen, die eine große Verantwortung haben. Sie

werden im Unternehmen nur als die Küchen-Experten wahrgenommen und an den Ergebnissen wie Steigerung der Gästezahlen beurteilt. Gerade in großen Unternehmen leiden Leiter von Kantinen unter mangelnder Unterstützung. Und solange die Menschen vor der Ausgabe zufrieden sind, ändert sich nichts. Fachliche Kompetenz ist sehr wichtig, aber die Leitung einer Gemeinschaftsverpflegung orientiert sich doch nicht nur an zufriedenen Mägen. Es geht um das Managen eines wichtigen Unternehmensbereichs, es geht um die Entwicklung dieser Abteilung und der Mitarbeitenden. Es geht um die zukünftige Aufstellung! Es geht um gute Führung in komplexen und sich ständig im Wandel befindenden Herausforderungen! Es geht um die betriebswirtschaftliche Gestaltung, es geht um die permanente Optimierung der Arbeitsprozesse, die Integration von Digitalisierung und elektronischen Helfern. Und das alles, ohne dass der Experte weitergebildet wird, nur, weil sich seine Vorgesetzten eventuell in diesem Metier nicht auskennen?



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