

05.2017 | „Preis mit Auftrag“
Catering Inside

Partner // Kolumne

Preis mit Auftrag

TEXT: KLAUS HÄCK

Ich gratuliere allen Preisträgern und Nominierten zum Caterer des Jahres ganz herzlich zu ihrem Erfolg. Dabei hoffe ich, dass Sie Ihren Erfolg so richtig auskosten und gefeiert haben, nicht nur in der Flora in Köln, sondern auch mit Ihren Teams. Caterer des Jahres – das ist schon eine Aussage. Sie gehören zu den besten des Jahres, haben sich am Markt bewiesen und das Konzept, welches Sie vorgelegt haben, ist bereits bewährt oder hat das Potenzial zu viel mehr. Wenn Sie das lesen, spüren Sie dann als Preisträger bereits den impliziten Auftrag dahinter? Erkennen Sie, welche Anforderungen auf einmal durch die verschiedenen Stakeholder um Ihr Unternehmen herum entstehen? Nein, das hat man Ihnen bei der Preisverleihung nicht explizit mitgeteilt, das, was da jetzt auf Sie zukommt! Man erwartet, dass Sie das Feuer, welches Sie mit Ihrem Preis entfacht haben, zu einem hell lodernden, sich ständig selbst nährenden Licht in der Branche entwickeln. Sie haben mit diesem Preis den Auftrag, nicht nur Ihr eigenes Image zu verbessern, Sie haben ebenso die Aufgabe übernommen, der gesamten

Catering Branche zu einem höheren Bekanntheitsgrad zu verhelfen. Zurücklehnen geht jetzt nicht, denn Ihre Kunden erkennen, dass Sie Potenzial haben und werden Sie „reizen“, noch mehr herauszuholen. Sei es im kreativen Sinne, in einer noch besseren Kommunikation oder auch die Optimierung von Prozessen durch digitale Weiterentwicklung. Dieser Preis verlangt von Ihnen, sich noch mehr dem Wettbewerb zu stellen. Denn Ihre Wettbewerber werden Sie herausfordern, Sie werden versuchen, Ihr Niveau zu erreichen, sie haben Verlangen nach Ihren Ideen und Ressourcen. Es gibt keine Zeit zum Luft holen, denn Ihre Mitarbeitenden und Führungskräfte wollen mehr, sie wollen belohnt werden, sie wollen neue Ideen einbringen, sie wollen weiter zur Spitze gehören, denn nur dann ist der Reiz, zum Mitbewerber zu gehen, nicht präsent. Nehmen Sie den impliziten Auftrag an, dann werden Sie, wie viele andere vor Ihnen, lange im Olymp der besten Caterer dieses Landes verbringen. Es lohnt sich, für Sie, für Ihre Mitarbeitenden, für Ihre Kunden, für unsere Gesellschaft und für Ihre Branche! Herzlichen Glückwunsch!



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