

05.2018 | „Von der Aushilfe und dem Team-Klima“
cooking + catering inside


114 CORPORATE

VON DER AUSHILFE UND DEM TEAM-KLIMA

Kolumne

Fast schon eine Binsenweisheit: Eine der größten Herausforderungen für alle Caterer ist der Mangel an Fachkräften sowie Mitarbeitenden. Wer keine Mitarbeitenden findet, kann keinen Umsatz machen, auch wenn er einen Auftrag hat. Die Suche nach kurzfristig verfügbaren Mitarbeitenden ist somit zum Alltag für Caterer und ihr Team geworden und zeigt Wirkung. Denn ständig nach Übergangslösungen zu suchen, macht müde und fordert das Team weit über seine Grenzen hinaus, wenn die Lösung mal nicht greift. Der Markt bietet neben Dienstleistern und Hotelfachschulen unterschiedliche Lösungen, um kurzfristig Mitarbeitende, ich nenne sie der Einfachheit halber Aushilfen, zu finden. Aushilfen zu rekrutieren klappt heute noch in den meisten Fällen. Doch die Koordinaten verändern sich. Die meisten Aushilfen sind keine Fachkräfte und ihre Anzahl schwindet. Sie haben mit Gastronomie selten was am Hut, wollen Geld verdienen. Der Wunsch der Caterer, möglichst die gleichen

Aushilfen wiedereinzusetzen, scheidet zunehmend. Somit kommen stets neue Aushilfen in das Unternehmen. Die Herausforderung für das Team: neue Aushilfe, neues Glück oder Pech. Die Effizienz ist relativ gering. Die Folge für das Stammteam des Caterers: Es muss sich der Qualität und den Verhaltensweisen der Aushilfen anpassen. Dadurch wird das Klima im Team schleichend beeinflusst.

Sich immer wieder auf neue Menschen einzustellen, ist auch für Ihr Team eine große Herausforderung. Warum? Es gibt keine gemeinsamen Ziele, außer das Event oder die Arbeitszeit über die Runden zu bringen. Eine exzellente Umsetzung der Aufgaben scheidet in fast allen Fällen an der Kompetenz der Aushilfen. Wahrscheinlich ist es den Aushilfen auch egal: „Wenn etwas nicht so gut läuft, morgen bin ich woanders.“ Über den Tellerrand hinausschauen? Eine Traumvorstellung! Und wer fängt alles auf? Ihre Mitarbeitenden und Führungskräfte. Daher ist es wichtig, dass das Team-Klima im Stammteam wirklich stimmt. Sorgen Sie als Unternehmer oder Führungskraft dafür! Definieren Sie gemeinsame Ziele, arbeiten Sie an einer exzellenten Aufgabenorientierung, in der sich Ihr Stammteam stets gegenseitig Feedback gibt, um die Qualität permanent zu verbessern! Beteiligen Sie sie alle an wichtigen Entscheidungen, informieren Sie Ihr Team gut und ständig und fördern Sie gemeinsame Erlebnisse. Unterstützen Sie innovative Ideen und deren Umsetzung. So stärken Sie Ihr Team und das Team-Klima und die Herausforderung mit kurzfristigen Mitarbeitenden erscheint in einem anderen Licht. Sie machen es Ihrem Team einfacher, denn dann ist es in der Lage, den stets wechselnden Aushilfen eine sehr klare Vorstellung von Ihrem Catering-Unternehmen zu geben. Das hilft und überzeugt vielleicht die eine oder andere Aushilfe, doch lieber in Ihrem Unternehmen zu arbeiten. 

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 bei der Foodservice Consulting Society International (FCSI).

Kontakt: www.hommequadrat.de