

10.2018 | „Catering – die Menschen machen’s!“
cooking + catering inside

68 CORPORATE

CATERING – DIE MENSCHEN MACHEN’S!

Kolumne

Heute gratuliere ich zuallererst dem Team von *Cooking + Catering inside* zum Relaunch dieses renommierten Fachmagazins und wünsche, dass durch das neue Design und die neue Ausrichtung die Zeitschrift noch mehr Freunde auf dem großen Catering Markt findet. Wer schon einmal einen Veränderungsprozess in seinem Unternehmen, in einer Abteilung oder einem Betriebsbereich durchlaufen hat, weiß, wie herausfordernd dieser ist. Denn die Menschen, die diesen Relaunch bewältigen sollen, müssen sich von Gewohnheiten trennen, mögen vielleicht die ein oder andere Ausrichtung nicht und kämpfen gegen innere Widerstände an, insbesondere dann, wenn sie ihre Komfortzone verlassen sollen. Und doch sind es am Ende die Menschen, die den Relaunch machen. Relaunch bedeutet übersetzt Wiedereinführung. Wenn ich mir die Mitarbeiter- und Führungskräfte-Situation im Catering

betrachte, dann denke ich, dass hier einige Relaunches hilfreich sein könnten, um die Situation zu verbessern. Wann haben Sie zum letzten Mal mit Ihren Führungskräften eine Auszeit genommen, und sich ein bis zwei Tage nur um Ihr Team gekümmert? Kurz zur Info – Wenn ein Team gut funktionieren soll, dann gibt es dafür vier wirksame, wissenschaftlich untersuchte Faktoren.

1. Die Vision – damit ein Team leistungsfähig sein kann, braucht es eine Vision, um die individuellen Kräfte, Potenziale und Persönlichkeiten zu bündeln und ihnen eine Richtung zu geben. Viele Teams nehmen sich nicht die Zeit, ihre Ziele auszuarbeiten. Zeit für einen Relaunch?

2. Aufgabenorientierung – die Routine führt in Teams häufig dazu, dass das Streben nach Exzellenz lieber einem konfliktvermeidenden Verhalten weicht und anspruchsvolle Ziele des Unternehmens nicht erreicht werden können. Zeit für einen Relaunch?

3. Partizipative Sicherheit – es ist wichtig, dass sich die Menschen in Ihrem Team wohl fühlen. Das ist abhängig von dem Ausmaß, in dem Führungskräfte und Mitarbeitende Einfluss auf Entscheidungen haben, in dem Informationen im Team geteilt werden und in dem untereinander Kontakt gepflegt wird. Zeit für einen Relaunch?

4. Unterstützung für Innovation – wie viel Zeit, Ressourcen und tatkräftige Unterstützung geben Sie Ihren Führungskräften und Mitarbeitenden, um Innovationen zu fördern, die für Ihr Unternehmen überlebenswichtig sind? Zeit für einen Relaunch?

Catering – die Menschen machen’s – Sie als Macher gehören dazu – und haben es in der Hand! Stärken Sie Ihr Team mit einem Relaunch von innen heraus. Die Teameffektivität sowie die Innovation im Unternehmen nehmen dadurch zu. Das bindet Führungskräfte und macht potenzielle Mitarbeitende neugierig.



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